



# PREGÃO ELETRÔNICO

Nº: 433/2024

## CONTRATANTE (UASG)

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS RIO DO SUL (158125)

## OBJETO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 6.333.545,10 (seis milhões, trezentos e trinta e três mil, quinhentos e quarente e cinco reais e dez centavos)

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 22/07/2024 às 09h00 (HORA OFICIAL DE BRASÍLIA/DF)

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO POR ITEM

## MODO DE DISPUTA:

ABERTO

## PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Baixe o APP Compras.gov.br



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

## Sumário

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. DO OBJETO.....                                                                 | 3  |
| 2. DO REGISTRO DE PREÇOS.....                                                     | 4  |
| 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....                                              | 4  |
| 4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....               | 6  |
| 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....                                              | 8  |
| 6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES..... | 9  |
| 7. DA FASE DE JULGAMENTO.....                                                     | 13 |
| 8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....                                                    | 15 |
| 9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....                                              | 18 |
| 10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....                                       | 18 |
| 11. DOS RECURSOS.....                                                             | 19 |
| 12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....                                  | 20 |
| 13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....                    | 23 |
| 14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....                                                   | 23 |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 31/2024

### INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS RIO DO SUL

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 433/2024

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº23353.001478/2024-38

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul, por meio da Coordenação de Compras e Licitações, sediado na Rua Mafalda Lingner Porto, nº 093 - Bairro Progresso, CEP: 89.163-644, Rio do Sul/SC, realizará licitação, para **Registro de Preços**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 22/07/2024

Horário: 09:00 horas (Hora oficial de Brasília – DF)

Local: : Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

UASG: 158125

## 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para eventual **aquisição de Gêneros Alimentícios para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. Os Licitantes, ao participarem deste processo licitatório, concordam com a eventual divulgação dos dados da empresa e pessoais dos respectivos representantes legais, nos sites oficiais e sistemas eletrônicos do governo e/ou do Instituto Federal Catarinense durante todos os atos licitatórios e de contratação, para garantir o acesso à informação conforme disposto no art. 7º da Lei 12.527/2011.

1.4. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste aviso e seus anexos.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

## 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

## 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - **SICAF** e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5. *Para os itens 1; 2; 3; 4; 5; 6; 7; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14; 15; 16; 18; 19; 20; 21; 22; 23; 24; 25; 26; 27; 28; 29; 30; 31; 32; 33; 37; 38; 50; 51; 52; 53; 54; 55; 56; 57; 58; 59; 60; 61; 62; 63; 64; 65; 66; 67; 68; 69; 70; 71; 72; 73; 74; 75; 76; 77; 78; 79; 80; 81; 82; 83; 84; 85; 86; 88; 89; 90; 91; 92; 93; 94; 95; 96; 97; 98; 99; 100; 101; 102; 103; 104; 105; 106; 107; 108; 109; 110; 111; 112; 113; 114; 115; 116; 117; 118; 119; 120; 121; 122; 123; 124; 125; 126; 127; 128; 129; 130; 131; 132; 133; 134; 135; 136; 137; 138; 139; 140; 142; 143; 145; 146; 147; 148; 149; 150; 151; 153; 154; 155; 156; 157; 158; 159; 160; 161; 162; 163; 164; 165; 166; 169; 170; 171; 172; 173; 174; 175; 176; 177; 178; 179; 180; a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*

3.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

**3.7. Não poderão disputar esta licitação:**

- 3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.7.5. aquele que mantenha 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 licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 3.7.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.7.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Quantidade cotada, devendo apresentar o quantitativo total para o item, sob pena de desclassificação

5.1.5. Descrição do objeto, similar as especificações do item 1.1 do Termo de Referência.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.7.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1% (um por cento)**.
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. **Será adotado** para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

6.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

6.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

6.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.19.2.2. empresas brasileiras;

6.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.20.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.20.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.20.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.20.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.20.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas)** horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.20.6. A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, assinada e conter a descrição completa dos itens ofertados, bem como o valor do melhor lance ou valor negociado. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.20.7. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, conter valor unitário e total, contendo no máximo casas decimais.

6.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

## 7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

7.3.2. Constituem indícios para a configuração da tentativa de fraude ou burla a confusão societária e /ou o compartilhamento de estrutura humana e física entre as pessoas jurídicas envolvidas, em especial as seguintes características:

7.3.3. identidade dos sócios;

7.3.4. atuação no mesmo ramo de atividades;

7.3.5. data de constituição da nova empresa posterior à data de aplicação da sanção de suspensão /impedimento ou declaração de inidoneidade;

7.3.6. compartilhamento ou transferência da mesma estrutura física, técnica e/ou de recursos humanos;

7.3.7. identidade (ou proximidade) de endereço dos estabelecimentos;

7.3.8. identidade de telefones, e-mails e demais informações de contato;

7.3.9. Diante da constatação de possível tentativa de burla ou fraude a qualquer sanção de suspensão temporária, impedimento de licitar ou declaração de inidoneidade aplicada a uma outra empresa, o Pregoeiro registrará, no “chat”, os fatos e indícios levantados, suspenderá o certame e oportunizará à licitante o exercício do contraditório e da ampla defesa, em campo próprio do sistema, no prazo de 2 (duas) horas, devendo a licitante apresentar todos os esclarecimentos e documentação tendentes a ilidir a suspeita da



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

prática de comportamento ilícito. Tal prazo poderá ser prorrogado, devendo a licitante solicitar prorrogação motivada antes do findar deste.

7.3.10. Constatada a tentativa de fraudar ou burlar os efeitos da sanção aplicada a outra empresa, o Pregoeiro, ao estender à licitante os efeitos das sanções de suspensão temporária e/ou impedimento de licitar e/ou contratar com a Administração, bem assim de declaração de inidoneidade aplicadas a outra pessoa jurídica;

7.3.11. inabilitará a licitante por inaptidão jurídica para assumir obrigações com a Administração;

7.3.12. relatará o fato à autoridade superior para a instauração de procedimento administrativo específico objetivando a apuração exauriente acerca dos fatos e a eventual responsabilização da licitante pela prática de comportamento inidôneo.

7.3.13. inabilitará a licitante por inaptidão jurídica para assumir obrigações com a Administração O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

7.3.14. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. conter vícios insanáveis;

7.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3. **apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;**

7.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

7.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.9.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.11. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

7.14. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.15. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará 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 no Termo de Referência.

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.1.2. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresente alguma restrição, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.2. 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.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, 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.

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

8.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.11. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

8.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.13.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.11.1.

8.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul**

---

8.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.18. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1 A assinatura poderá ser por meio de certificado digital emitido no âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil, observados os padrões definidos por essa Infraestrutura, conforme Art. 6º do Decreto 8.539/2015.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

## **10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul**

---

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

## **11. DOS RECURSOS**

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul**

---

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://licitacoescontratos.ifc.edu.br>.

## **12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto.

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes.

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

### **13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: [compras.riodosul@ifc.edu.br](mailto:compras.riodosul@ifc.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Rua Mafalda Lingner Porto, nº 93 – Bairro Progresso – CEP: 89163-644 – Rio do Sul/SC.

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

### **14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://licitacoescontratos.ifc.edu.br>, e também poderá ser lido e/ou obtido no endereço Rua: Mafalda Lingner Porto nº 93, Bairro: Progresso – Rio do Sul – SC, Coordenação de Compras e Licitações, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 12:00 horas e das 13:00 horas às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar nº 128/2024

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

14.11.3. ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial

Rio do Sul, 22 de maio de 2024

Paula Andrea Grawieski Civiero  
Diretora-Geral  
IFC – Campus Rio do Sul.  
Portaria nº 168 de 26/01/2024

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS RIO DO SUL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 433/2024**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23353.001478/2024-38**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

|         |        |                         |                                                                                                                                                   | RESULTADO             |                   | Quantitativos Unitários e Totais |              |          |          |          |           |           |         |            |                   |                  |                      |         |         |
|---------|--------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|----------------------------------|--------------|----------|----------|----------|-----------|-----------|---------|------------|-------------------|------------------|----------------------|---------|---------|
| Item PE | CATMAT | Unidade de Medida       | Descrição                                                                                                                                         | PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR MÉDIO TOTAL | Quantitativo Total               | Abelardo Luz | Araquari | Blumenau | Camboriú | Concórdia | Fraiburgo | Luzerna | Rio do Sul | Santa Rosa do Sul | São Bento do Sul | São Francisco do Sul | Sombrio | Videira |
| 1       | 462635 | Lata 820g, drenado 400g | Abacaxi rodelas em calda, embalagem íntegra. Composição: abacaxi, água e açúcar. Com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias e prazo | R\$ 17,76             | R\$ 3.196,80      | 180                              | 1            |          |          |          | 99        |           |         |            | 80                |                  |                      |         |         |

|   |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |              |     |    |  |  |  |   |     |  |     |  |    |  |  |  |
|---|--------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|-----|----|--|--|--|---|-----|--|-----|--|----|--|--|--|
|   |        |      | de validade impressos na lata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |              |     |    |  |  |  |   |     |  |     |  |    |  |  |  |
| 2 | 463556 | 400g | Achocolatado em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega. | R\$ 8,77 | R\$ 3.649,71 | 416 | 50 |  |  |  | 6 | 100 |  | 250 |  | 10 |  |  |  |

|   |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |               |      |     |    |  |     |     |    |  |     |     |  |  |  |    |
|---|--------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|----|--|-----|-----|----|--|-----|-----|--|--|--|----|
| 3 | 463988 | 5kg   | Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.                                               | R\$ 21,43 | R\$ 16.605,67 | 775  | 200 | 12 |  | 30  | 68  | 10 |  | 100 | 300 |  |  |  | 55 |
| 4 | 463993 | 1kg   | Açúcar mascavo – embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Deve ser entregue íntegro, seco, livre de fungos e conter a empresa fabricante . Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega. | R\$ 14,73 | R\$ 898,33    | 61   | 50  |    |  |     | 1   | 10 |  |     |     |  |  |  |    |
| 5 | 463996 | 5kg   | Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.                                                        | R\$ 22,48 | R\$ 35.950,85 | 1599 | 250 | 20 |  | 145 | 859 | 25 |  | 250 |     |  |  |  | 50 |
| 6 | 463996 | Caixa | Açúcar refinado – granulado, branco,                                                                                                                                                                                                                                           | R\$ 19,52 | R\$ 214,72    | 11   |     |    |  | 1   |     | 10 |  |     |     |  |  |  |    |

|   |        |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |            |     |    |  |  |    |    |     |    |    |    |    |  |    |    |
|---|--------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|-----|----|--|--|----|----|-----|----|----|----|----|--|----|----|
|   |        | com 400 unidades | 1ª qualidade, em sachês de 5g. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega.                                                                                                                                                       |           |            |     |    |  |  |    |    |     |    |    |    |    |  |    |    |
| 7 | 278920 | 80ml             | Adoçante dietético – líquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano. | R\$ 10,06 | R\$ 774,62 | 77  | 20 |  |  | 1  | 2  | 12  |    | 25 | 5  |    |  |    | 12 |
| 8 | 445484 | 500ml            | Água mineral sem gás.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | R\$ 0,98  | R\$ 410,20 | 420 |    |  |  | 72 |    | 200 | 48 |    |    | 50 |  | 50 |    |
| 9 | 463856 | 100g             | Alecrim – desidratado, aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.                                                                                                                                              | R\$ 3,33  | R\$ 350,00 | 105 |    |  |  | 5  | 60 |     |    |    | 40 |    |  |    |    |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |               |      |     |  |  |  |     |  |  |     |  |  |  |  |  |
|----|--------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|--|--|--|-----|--|--|-----|--|--|--|--|--|
| 10 | 447757 | Kg | Almôndegas de carne bovina congelada. Unidade com aproximadamente 30g. Ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante e451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante e316). Embalagem primária: embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. Prazo de validade: mínimo de 04 meses. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Com baixa quantidade de sódio. | R\$ 38,80 | R\$ 52.375,50 | 1350 | 150 |  |  |  | 500 |  |  | 700 |  |  |  |  |  |
|----|--------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|--|--|--|-----|--|--|-----|--|--|--|--|--|



|    |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |               |      |    |   |   |  |     |     |   |     |      |     |   |   |  |
|----|--------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|----|---|---|--|-----|-----|---|-----|------|-----|---|---|--|
| 11 | 474374 | Kg             | Ameixa seca sem caroço                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | R\$ 25,56 | R\$ 3.067,60  | 120  |    |   |   |  | 20  |     |   |     | 100  |     |   |   |  |
| 12 | 233881 | 500g           | Amendoim cru descascado – tipo 1, classe miúda, selecionado. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                                                                                                                                                 | R\$ 9,90  | R\$ 4.912,05  | 496  | 25 | 0 | 0 |  | 151 |     | 0 | 100 | 220  | 0   | 0 | 0 |  |
| 13 | 258356 | Embalagem 150g | Amendoim torrado, tipo salgado, descascado, produzido com grãos selecionados, são, insentos de sujidades, para alimentação pessoal. Deve ter cor, sabor e aroma característicos. Embalagem: pacote individual com 150 g, conteúdo informação nutricional e fabricação. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: yoki, Dori, Dr. Oetker, Elmachips e Noroeste | R\$ 5,15  | R\$ 14.439,64 | 2802 |    |   |   |  | 2   | 800 |   |     | 2000 |     |   |   |  |
| 14 | 459077 | 1kg            | Amido de milho – embalagem deve                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | R\$ 8,12  | R\$           | 1790 | 75 |   |   |  | 10  | 131 |   |     | 100  | 290 |   |   |  |

|    |        |            |                                                                                                                                                                                                                      |           |                |      |     |  |  |  |          |  |  |          |          |  |  |  |  |
|----|--------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|-----|--|--|--|----------|--|--|----------|----------|--|--|--|--|
|    |        |            | conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.              |           | 14.540,77      |      |     |  |  |  | 5        |  |  |          |          |  |  |  |  |
| 15 | 434597 | Pacote 1kg | Aroma para aplicação em iogurte FRUTI SHAKE. Sabor: leite condensado, morango, pêssgo e abacaxi. Sabor a compinar a cada pedido, pacotes de 1kg com validade mínima de 06 meses contados a partir da data de entrega | R\$ 27,39 | R\$ 1.095,73   | 40   |     |  |  |  |          |  |  | 40       |          |  |  |  |  |
| 16 | 458910 | kg         | Arroz integral - tipo 1. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade                      | R\$ 6,59  | R\$ 28.343,59  | 4301 | 400 |  |  |  | 170<br>1 |  |  | 400      | 180<br>0 |  |  |  |  |
| 17 | 458910 | 5kg        | Arroz parboilizado – tipo 1, classe longo fino. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico resistente, transparente e                                  | R\$ 23,16 | R\$ 162.142,98 | 7002 | 500 |  |  |  | 280<br>2 |  |  | 150<br>0 | 220<br>0 |  |  |  |  |

|    |        |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |               |     |     |  |  |    |     |  |  |     |     |   |  |  |  |
|----|--------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-----|-----|--|--|----|-----|--|--|-----|-----|---|--|--|--|
|    |        |                    | íntegra com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega).                                                                                                                                                     |           |               |     |     |  |  |    |     |  |  |     |     |   |  |  |  |
| 18 | 51691  | 500g               | Aveia/flocos médios – sem açúcar. Embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                                                                                                                   | R\$ 8,36  | R\$ 3.872,22  | 463 | 150 |  |  | 22 | 1   |  |  | 50  | 240 |   |  |  |  |
| 19 | 463696 | 500ml              | Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. | R\$ 32,13 | R\$ 19.984,86 | 622 | 75  |  |  |    | 192 |  |  | 100 | 250 | 5 |  |  |  |
| 20 | 459639 | Sache drenado 140g | Azeitonas tipo verdes, sem caroço – tamanho grande, características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. Fabricação no máximo 60 dias.                                                                                                                                      | R\$ 5,68  | R\$ 3.237,60  | 570 | 200 |  |  | 20 | 150 |  |  | 200 |     |   |  |  |  |
| 21 | 464445 | KG                 | BANANA PASSA, sem açúcar sem semente, embalagem com dados de                                                                                                                                                                                                                      | R\$ 30,22 | R\$ 1.208,80  | 40  |     |  |  |    |     |  |  |     | 40  |   |  |  |  |

|    |        |         |                                                                                                                                                                                                                                     |           |               |       |     |   |  |     |      |  |      |      |  |      |  |  |
|----|--------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-------|-----|---|--|-----|------|--|------|------|--|------|--|--|
|    |        |         | identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. |           |               |       |     |   |  |     |      |  |      |      |  |      |  |  |
| 22 | 463967 | Unidade | Barra de cereais sem açúcar – embalagem com 22 g, nos sabores, aveia e banana e mel, coco com chocolate, morango com chocolate, frutas vermelhas e cookies. Prazo mínimo de validade de 06 meses no ato da entrega.                 | R\$ 1,16  | R\$ 14.940,80 | 12880 |     |   |  |     | 6000 |  | 1000 | 3000 |  | 2880 |  |  |
| 23 | 463707 | 500g    | Batata palha – embalada, tradicional, frita com óleo vegetal comestível, isenta de gordura trans, sem conservantes e corantes, pronta para consumo. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.  | R\$ 10,15 | R\$ 13.195,00 | 1300  | 100 |   |  | 200 |      |  | 400  | 600  |  |      |  |  |
| 24 | 271052 | 100g    | Bicarbonato de sódio – embalagem resistente, com prazo de validade                                                                                                                                                                  | R\$ 4,07  | R\$ 590,63    | 145   | 10  | 7 |  | 40  | 38   |  |      | 50   |  |      |  |  |

|    |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |               |      |     |  |     |      |     |     |  |     |     |  |     |      |  |
|----|--------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|------|-----|--|-----|------|-----|-----|--|-----|-----|--|-----|------|--|
|    |        |      | mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |               |      |     |  |     |      |     |     |  |     |     |  |     |      |  |
| 25 | 402158 | 200g | Biscoito cream cracker – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega. | R\$ 3,22 | R\$ 15.256,04 | 4733 | 400 |  | 250 | 1150 | 33  | 600 |  | 300 |     |  |     | 2000 |  |
| 26 | 217130 | 400g | Biscoito de gergelim – Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                         | R\$ 7,33 | R\$ 20.350,00 | 2775 | 300 |  | 250 | 575  | 610 | 400 |  |     | 440 |  | 200 |      |  |
| 27 | 232144 | 400g | Biscoito doce tipo maria/maizena – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | R\$ 4,45 | R\$ 19.743,20 | 4440 | 400 |  | 250 | 1150 |     | 400 |  | 300 | 440 |  |     | 1500 |  |

|    |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |               |      |     |  |     |     |     |    |  |     |     |  |  |     |     |
|----|--------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|--|-----|-----|-----|----|--|-----|-----|--|--|-----|-----|
|    |        |      | (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. |           |               |      |     |  |     |     |     |    |  |     |     |  |  |     |     |
| 28 | 463532 | 200g | Cacau em pó solúvel – puro, sem açúcar, 100% cacau. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 60 dias) e data de validade.                                                                                                                                                                                                                         | R\$ 19,79 | R\$ 25.825,95 | 1305 | 50  |  |     | 150 | 405 | 30 |  | 30  | 460 |  |  | 180 |     |
| 29 | 463591 | 500g | Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de                                            | R\$ 13,23 | R\$ 32.722,77 | 2474 | 650 |  | 300 | 200 |     | 30 |  | 400 | 440 |  |  | 54  | 400 |

|    |        |      |                                                                                                                                                                                                        |           |               |      |     |   |  |    |          |    |  |    |     |  |  |  |  |
|----|--------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|---|--|----|----------|----|--|----|-----|--|--|--|--|
|    |        |      | impureza.                                                                                                                                                                                              |           |               |      |     |   |  |    |          |    |  |    |     |  |  |  |  |
| 30 | 463568 | 200g | Café solúvel granulado – tradicional, em frasco de vidro, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                             | R\$ 19,08 | R\$ 32.111,64 | 1683 | 20  |   |  | 2  | 160<br>1 | 10 |  | 50 |     |  |  |  |  |
| 31 | 463872 | 100g | Canela em pó – embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante.                                       | R\$ 5,16  | R\$ 2.414,88  | 468  | 10  | 3 |  | 30 | 85       | 20 |  | 20 | 300 |  |  |  |  |
| 32 | 463873 | 10g  | Canela em rama – produto natural selecionado. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante.        | R\$ 2,64  | R\$ 1.197,43  | 453  | 10  |   |  | 20 | 403      |    |  | 20 |     |  |  |  |  |
| 33 | 459074 | 500g | Canjica – tipo grupo pura, tipo classe amarela, tipo 3, aplicação culinária em geral. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. | R\$ 3,12  | R\$ 903,83    | 290  | 200 |   |  | 30 | 60       |    |  |    |     |  |  |  |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                |      |     |   |  |  |  |  |  |  |     |     |  |  |  |  |
|----|--------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|-----|---|--|--|--|--|--|--|-----|-----|--|--|--|--|
| 34 | 447439 | Kg | Carne bovina - coxão duro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. | R\$ 37,72 | R\$ 248.952,00 | 6600 |     |   |  |  |  |  |  |  | 500 | 160 |  |  |  |  |
|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                |      |     |   |  |  |  |  |  |  | 0   | 0   |  |  |  |  |
| 35 | 447465 | Kg | Carne bovina – contra-filé. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | R\$ 37,91 | R\$ 136.501,91 | 3601 | 400 | 1 |  |  |  |  |  |  | 200 | 120 |  |  |  |  |
|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                |      |     |   |  |  |  |  |  |  | 0   | 0   |  |  |  |  |



|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                |      |     |  |  |   |     |  |   |     |     |  |  |  |  |
|----|--------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|-----|--|--|---|-----|--|---|-----|-----|--|--|--|--|
|    |        |    | 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivosA embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. |           |                |      |     |  |  |   |     |  |   |     |     |  |  |  |  |
| 36 | 447431 | Kg | Carne bovina – coxão mole. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | R\$ 34,63 | R\$ 346.300,00 | 1000 | 800 |  |  |   | 300 |  |   | 500 | 120 |  |  |  |  |
|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                | 0    |     |  |  | 0 |     |  | 0 | 0   |     |  |  |  |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |               |      |  |  |  |  |  |  |  |      |  |  |  |  |  |
|----|--------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|--|--|--|--|--|--|--|------|--|--|--|--|--|
|    |        |    | conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos |           |               |      |  |  |  |  |  |  |  |      |  |  |  |  |  |
| 37 | 448214 | Kg | Carne bovina – coxão mole/bife. Bife de coxão mole congelado, cortado em bife entre 140 e 160g, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 6% de gordura, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. A matéria-prima utilizada                                                                                                                                                                                                                | R\$ 33,29 | R\$ 39.944,00 | 1200 |  |  |  |  |  |  |  | 1200 |  |  |  |  |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |               |      |     |   |   |  |   |  |   |  |      |   |   |   |  |
|----|--------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|---|---|--|---|--|---|--|------|---|---|---|--|
|    |        |    | deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, etc. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos |           |               |      |     |   |   |  |   |  |   |  |      |   |   |   |  |
| 38 | 447419 | Kg | Carne bovina – filé corrido bovino. Transportada de acordo com as normas da vigilância sanitária (veículo frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção com idade declarada do animal ( no máximo 2 anos), com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega).Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°C a 7°C, de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e                       | R\$ 34,43 | R\$ 68.866,67 | 2000 | 800 | 0 | 0 |  | 0 |  | 0 |  | 1200 | 0 | 0 | 0 |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                |      |     |   |   |  |   |  |   |     |     |   |   |   |  |
|----|--------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|-----|---|---|--|---|--|---|-----|-----|---|---|---|--|
|    |        |    | aditivosENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                |      |     |   |   |  |   |  |   |     |     |   |   |   |  |
| 39 | 447479 | Kg | Carne bovina – miolo alcatra. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos | R\$ 35,30 | R\$ 158.835,00 | 4500 | 800 | 0 | 0 |  | 0 |  | 0 | 250 | 120 | 0 | 0 | 0 |  |
|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                |      |     |   |   |  |   |  |   | 0   | 0   |   |   |   |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                |      |     |  |  |     |     |  |  |     |  |  |  |  |
|----|--------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|-----|--|--|-----|-----|--|--|-----|--|--|--|--|
| 40 | 447446 | Kg | Carne bovina – moída. Carne bovina “de primeira”, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso e no máximo 15% de água e aditivosAspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura | R\$ 27,63 | R\$ 262.516,67 | 9500 | 800 |  |  | 200 | 500 |  |  | 350 |  |  |  |  |
|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                |      |     |  |  |     | 0   |  |  | 0   |  |  |  |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                |      |  |  |  |  |      |  |  |      |      |  |  |  |  |
|----|--------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|--|--|--|--|------|--|--|------|------|--|--|--|--|
|    |        |    | entre -12º C e -18º C. .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                |      |  |  |  |  |      |  |  |      |      |  |  |  |  |
| 41 | 454340 | Kg | Carne bovina – músculo traseiro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. deverá conter no máximo 10% de gordura e conter no máximo 3% de | R\$ 29,10 | R\$ 279.360,00 | 9600 |  |  |  |  | 3000 |  |  | 5000 | 1600 |  |  |  |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                |      |  |  |  |  |  |  |  |  |      |  |  |  |  |
|----|--------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|--|--|--|--|--|--|--|--|------|--|--|--|--|
|    |        |    | aponevroses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                |      |  |  |  |  |  |  |  |  |      |  |  |  |  |
| 42 | 451062 | Kg | Carne bovina – paleta sem osso. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos | R\$ 26,43 | R\$ 105.720,00 | 4000 |  |  |  |  |  |  |  |  | 4000 |  |  |  |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                |      |     |  |  |  |     |  |  |  |     |     |  |  |  |  |
|----|--------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|-----|--|--|--|-----|--|--|--|-----|-----|--|--|--|--|
| 43 | 447448 | Kg | Carne bovina – patinho. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos | R\$ 31,41 | R\$ 219.846,67 | 7000 | 400 |  |  |  |     |  |  |  | 500 | 160 |  |  |  |  |
|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                |      |     |  |  |  |     |  |  |  | 0   | 0   |  |  |  |  |
| 44 | 449724 | Kg | Carne bovina – patinho/iscas para estrogonofe. Livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%),                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | R\$ 28,96 | R\$ 191.158,00 | 6600 | 100 |  |  |  | 400 |  |  |  |     | 160 |  |  |  |  |
|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                |      | 0   |  |  |  | 0   |  |  |  |     | 0   |  |  |  |  |



|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                |      |      |  |  |  |  |  |  |      |  |  |  |  |  |
|----|--------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|------|--|--|--|--|--|--|------|--|--|--|--|--|
|    |        |    | sem osso, congelamento iqt (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. No máximo 15% de água e aditivos |           |                |      |      |  |  |  |  |  |  |      |  |  |  |  |  |
| 45 | 447468 | KG | CARNE BOVINA TIPO VAZIO (Fraldinha), CORTADO EM CUBOS Carne bovina in natura, tipo Vazio, congelada,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | R\$ 34,50 | R\$ 103.490,00 | 3000 | 1000 |  |  |  |  |  |  | 2000 |  |  |  |  |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                |      |      |  |  |  |      |  |  |      |  |  |  |  |  |
|----|--------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|------|--|--|--|------|--|--|------|--|--|--|--|--|
|    |        |    | desossada, proveniente de MACHOS da espécie bovina, LIMPO, CORTADA EM CUBOS DE 30 A 50G, embalada em pacotes de aproximadamente 3 Kg, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. Não pode ser carne maturada, e devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 Kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos |           |                |      |      |  |  |  |      |  |  |      |  |  |  |  |  |
| 46 | 447616 | Kg | Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | R\$ 20,63 | R\$ 165.013,33 | 8000 | 1000 |  |  |  | 3000 |  |  | 4000 |  |  |  |  |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |                |       |      |  |  |  |   |  |  |      |      |  |  |  |  |
|----|--------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|-------|------|--|--|--|---|--|--|------|------|--|--|--|--|
|    |        |    | acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos |          |                |       |      |  |  |  |   |  |  |      |      |  |  |  |  |
| 47 | 447636 | Kg | Carne de frango – coxa e sobre coxa. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em                                                                                                                                                                                                                                                                                | R\$ 9,86 | R\$ 161.807,98 | 16405 | 2000 |  |  |  | 5 |  |  | 7000 | 7400 |  |  |  |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                |       |     |   |  |    |      |  |  |      |      |  |  |  |  |
|----|--------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|-------|-----|---|--|----|------|--|--|------|------|--|--|--|--|
|    |        |    | conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos                                                                                                                                                            |           |                |       |     |   |  |    |      |  |  |      |      |  |  |  |  |
| 48 | 447594 | Kg | Carne de frango – peito de frango. Peito de frango sem osso congelado, sem pele, embalado individualmente em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da | R\$ 19,83 | R\$ 294.673,80 | 14860 | 800 | 5 |  | 50 | 3005 |  |  | 7000 | 4000 |  |  |  |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                |       |     |  |  |  |      |  |  |      |      |  |  |  |  |
|----|--------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|-------|-----|--|--|--|------|--|--|------|------|--|--|--|--|
|    |        |    | agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                |       |     |  |  |  |      |  |  |      |      |  |  |  |  |
| 49 | 447630 | Kg | Carne de frango – Sobrecoxa de frango. Congelada, acondicionada em bandeja de isopor de 1 kg, contendo 5 a 6 unidades por bandeja com peso mínimo de 160 e máximo de 200g cada uma, acondicionadas em caixa de papelão limpa e íntegra. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção | R\$ 14,11 | R\$ 314.684,22 | 22300 | 800 |  |  |  | 9500 |  |  | 5000 | 7000 |  |  |  |  |

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |               |      |      |    |  |  |  |      |  |  |     |  |  |  |  |
|----|--------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|------|----|--|--|--|------|--|--|-----|--|--|--|--|
|    |        |    | do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |               |      |      |    |  |  |  |      |  |  |     |  |  |  |  |
| 50 | 447529 | Kg | Carne de Pernil suíno desossado, sem capa de gordura, congelado, embalados à vacuo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos | R\$ 15,16 | R\$ 35.299,88 | 2329 | 1500 | 29 |  |  |  |      |  |  | 800 |  |  |  |  |
| 51 | 447509 | Kg | Carne suína – bisteca. Bisteca suína in natura congelada, cortada em bifos separadamente, cortes entre 180 g a 200 g, deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | R\$ 15,15 | R\$ 53.013,33 | 3500 | 1500 |    |  |  |  | 2000 |  |  |     |  |  |  |  |

|    |        |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |               |      |    |  |  |   |     |     |  |    |     |  |     |  |  |
|----|--------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|----|--|--|---|-----|-----|--|----|-----|--|-----|--|--|
|    |        |               | conter no máximo 3% de aponevroses. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. No máximo 15% de água e aditivos |           |               |      |    |  |  |   |     |     |  |    |     |  |     |  |  |
| 52 | 464542 | Pacote 100 gr | CASTANHA DE CAJU Castanha de caju torrada sem sal. Acondicionadas em pacotes de 100 gramas, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) , data de validade e lote                                                                                                                                        | R\$ 7,89  | R\$ 72.800,21 | 9223 |    |  |  |   | 600 | 100 |  |    | 150 |  | 720 |  |  |
|    |        |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |               |      |    |  |  | 3 | 0   |     |  | 0  |     |  |     |  |  |
| 53 | 463971 | 1kg           | Cereais matinais – flocos de milho natural (sem açúcar) amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade                 | R\$ 20,15 | R\$ 3.022,50  | 150  | 50 |  |  |   | 10  |     |  | 50 | 40  |  |     |  |  |

|    |        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |              |      |     |  |  |    |   |    |  |     |     |  |  |     |    |
|----|--------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|------|-----|--|--|----|---|----|--|-----|-----|--|--|-----|----|
|    |        |                       | do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. |           |              |      |     |  |  |    |   |    |  |     |     |  |  |     |    |
| 54 | 353665 | Caixa com 10 unidades | Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.                                                                                                                | R\$ 3,10  | R\$ 4.083,99 | 1316 | 200 |  |  | 60 | 6 | 50 |  | 100 | 440 |  |  | 450 | 10 |
| 55 | 457585 | Pacote 150g           | Chia em grão integral, pacote de 150 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                                                                                                                                                                                                                               | R\$ 10,06 | R\$ 2.012,00 | 200  |     |  |  |    |   |    |  |     | 200 |  |  |     |    |



|    |        |              |                                                                                                                                                                                    |           |              |     |    |   |  |  |    |     |  |     |     |     |  |  |   |
|----|--------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|----|---|--|--|----|-----|--|-----|-----|-----|--|--|---|
| 56 | 463546 | 1kg          | Chocolate em pó – 32%, sem corantes. Data de fabricação inferior a 30 dias a partir da data de entrega                                                                             | R\$ 13,89 | R\$ 2.277,41 | 164 |    |   |  |  | 4  | 60  |  | 100 |     |     |  |  |   |
| 57 | 471259 | 500g         | Chocolate granulado preto. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.                                                                                                        | R\$ 11,19 | R\$ 123,13   | 11  | 10 |   |  |  | 1  |     |  |     |     |     |  |  |   |
| 58 | 463544 | Kg           | Chocolate meio amargo – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                        | R\$ 22,46 | R\$ 291,94   | 13  | 10 |   |  |  | 3  |     |  |     |     |     |  |  |   |
| 59 | 467318 | KG           | Chocolate meio amargo em gotas – deve conter em sua composição mais de 40% de cacau, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. | R\$ 24,62 | R\$ 2.486,96 | 101 |    |   |  |  | 61 |     |  |     | 40  |     |  |  |   |
| 60 | 281590 | Frasco 200ml | COALHO - Coalho líquido para queijo. Frasco com 200ml. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES                                                                                                 | R\$ 8,56  | R\$ 2.268,40 | 265 |    | 3 |  |  | 20 | 100 |  |     | 100 | 40  |  |  | 2 |
| 61 | 225698 | 100g         | Coco ralado – fino, sem açúcar, extra                                                                                                                                              | R\$ 3,88  | R\$ 3.538,56 | 912 | 45 |   |  |  | 40 | 607 |  |     | 100 | 120 |  |  |   |

|    |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |              |     |    |  |  |    |     |  |     |    |  |  |  |  |  |
|----|--------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|----|--|--|----|-----|--|-----|----|--|--|--|--|--|
|    |        |                | branco. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Côco ralado, de 1ª qualidade, amêndoa de côco, desidratado e triturado. Isento de amido. Características adicionais desengordurado e desidratado, aplicação alimentação de pessoas em sacos plásticos de 1kg. |           |              |     |    |  |  |    |     |  |     |    |  |  |  |  |  |
| 62 | 463877 | 100g           | Coentro em grão – A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.                                                                                                                      | R\$ 1,88  | R\$ 116,77   | 62  |    |  |  |    | 2   |  |     | 60 |  |  |  |  |  |
| 63 | 463787 | 1kg            | Cogumelo em conserva/champignon – grande, pré-cozido, conserva de água e sal, validade de 1 ano.                                                                                                                                                                                                                 | R\$ 29,83 | R\$ 894,90   | 30  | 5  |  |  |    |     |  | 25  |    |  |  |  |  |  |
| 64 | 463937 | Pacote de 500g | Colorau – Corante natural de urucum, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da                                                                                                                       | R\$ 7,34  | R\$ 5.209,03 | 710 | 50 |  |  | 20 | 510 |  | 100 | 30 |  |  |  |  |  |

|    |        |       |                                                                                                                                                                                                                    |            |               |     |     |  |  |  |    |    |    |  |     |     |  |  |  |
|----|--------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|-----|-----|--|--|--|----|----|----|--|-----|-----|--|--|--|
|    |        |       | entrega do produto.                                                                                                                                                                                                |            |               |     |     |  |  |  |    |    |    |  |     |     |  |  |  |
| 65 | 463891 | 100g  | Cominho – aspecto físico moído, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.          | R\$ 1,82   | R\$ 272,50    | 150 | 10  |  |  |  |    |    |    |  | 140 |     |  |  |  |
| 66 | 463892 | 100g  | Cravo da Índia – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. | R\$ 10,13  | R\$ 800,53    | 79  | 10  |  |  |  | 10 | 24 | 10 |  | 25  |     |  |  |  |
| 67 | 446532 | 3,5kg | Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: balde plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.                                                                            | R\$ 103,75 | R\$ 10.375,00 | 100 |     |  |  |  |    |    |    |  | 100 |     |  |  |  |
| 68 | 446532 | 300g  | Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: pote plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.                                                                             | R\$ 11,78  | R\$ 9.185,80  | 780 | 150 |  |  |  |    |    |    |  | 100 | 530 |  |  |  |

|    |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |               |      |     |  |  |    |     |  |  |     |      |  |  |     |  |
|----|--------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|--|--|----|-----|--|--|-----|------|--|--|-----|--|
| 69 | 446534 | 1kg  | Creme de leite pasteurizado – gordura láctea de no mínimo 35%, embalagem tetra pak, embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                                                                                                         | R\$ 12,35 | R\$ 10.423,40 | 844  | 50  |  |  | 30 | 220 |  |  | 400 | 144  |  |  |     |  |
| 70 | 446537 | 200g | Creme de leite sem lactose – embalagem tetra pack. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                                                                                                                                          | R\$ 6,12  | R\$ 905,27    | 148  | 20  |  |  |    | 50  |  |  | 30  | 48   |  |  |     |  |
| 71 | 463894 | 50g  | Curry - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da índia. A embalagem deve conter fabricante, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto). | R\$ 2,59  | R\$ 587,17    | 227  | 5   |  |  |    |     |  |  | 200 | 22   |  |  |     |  |
| 72 | 462687 | 400g | Doce de fruta sem açúcar– em pasta, cremoso, com polpa da fruta, nos sabores: goiaba, maçã, abacaxi, banana, pêsego, morango, figo,                                                                                                                                                                                    | R\$ 9,50  | R\$ 15.200,00 | 1600 | 200 |  |  | 50 |     |  |  | 200 | 1000 |  |  | 150 |  |

|    |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |              |     |    |  |  |  |  |  |  |    |    |  |  |     |  |
|----|--------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|----|--|--|--|--|--|--|----|----|--|--|-----|--|
|    |        |       | abóbora com coco e uva. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açúcar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |              |     |    |  |  |  |  |  |  |    |    |  |  |     |  |
| 73 | 462601 | 400gr | DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE Doce de Leite em pasta SEM LACTOSE. PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. Ingredientes: leite, enzima lactase, açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten, NEM LACTOSE. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis | R\$ 10,15 | R\$ 2.415,70 | 238 | 10 |  |  |  |  |  |  | 30 | 48 |  |  | 150 |  |

|    |        |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |               |     |   |  |  |    |     |  |  |     |  |  |  |  |  |
|----|--------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-----|---|--|--|----|-----|--|--|-----|--|--|--|--|--|
|    |        |             | sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção ou embalagem Tetra Pak . Peso líquido de mínimo 395 gr VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES contados a partir da data de entrega |           |               |     |   |  |  |    |     |  |  |     |  |  |  |  |  |
| 74 | 462823 | 2kg drenado | Ervilha em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto.                                   | R\$ 22,39 | R\$ 2.799,17  | 125 | 5 |  |  |    | 20  |  |  | 100 |  |  |  |  |  |
| 75 | 464617 | 2kg         | Ervilha verde congelada – in natura com grãos inteiros, acondicionada em pacote resistente. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30                                                                                                                                                                                                                 | R\$ 35,95 | R\$ 23.904,53 | 665 | 5 |  |  | 10 | 500 |  |  | 150 |  |  |  |  |  |

|    |        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |               |     |    |  |  |    |     |  |  |     |     |  |  |  |  |
|----|--------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-----|----|--|--|----|-----|--|--|-----|-----|--|--|--|--|
|    |        |          | dias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |               |     |    |  |  |    |     |  |  |     |     |  |  |  |  |
| 76 | 380095 | 30ml     | Essência de baunilha – líquida, frasco de 30 ml. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Cor ambar ou marrom escuro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | R\$ 6,73  | R\$ 1.097,53  | 163 | 10 |  |  | 5  | 104 |  |  | 20  | 24  |  |  |  |  |
| 77 | 459670 | Lata 4kg | Extrato de tomate concentrado – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. | R\$ 28,65 | R\$ 18.510,05 | 646 | 20 |  |  | 24 |     |  |  | 250 | 352 |  |  |  |  |
| 78 | 433827 | 1kg      | Farinha de arroz – sem glúten. Pacote                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | R\$ 8,78  | R\$ 263,40    | 30  | 5  |  |  | 10 | 5   |  |  | 10  |     |  |  |  |  |

|    |        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |              |      |    |  |  |  |  |  |  |     |     |  |  |  |  |
|----|--------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|------|----|--|--|--|--|--|--|-----|-----|--|--|--|--|
|    |        |     | com 1 kg. Contendo data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |              |      |    |  |  |  |  |  |  |     |     |  |  |  |  |
| 79 | 458918 | 1kg | Farinha de mandioca seca – extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família euforbiácea, gênero manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto embalagem primária: a embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. | R\$ 5,77 | R\$ 6.285,67 | 1090 | 70 |  |  |  |  |  |  | 500 | 520 |  |  |  |  |



|    |        |      |                                                                                                                                                                                                                       |           |               |      |     |  |  |    |      |  |  |     |     |  |  |    |
|----|--------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|--|--|----|------|--|--|-----|-----|--|--|----|
| 80 | 458921 | 500g | Farinha de mandioca torrada – seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional | R\$ 6,65  | R\$ 15.627,50 | 2350 | 20  |  |  | 10 | 1800 |  |  | 520 |     |  |  |    |
| 81 | 459016 | 1kg  | Farinha de milho tipo médio – enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.                    | R\$ 4,31  | R\$ 11.499,08 | 2668 | 200 |  |  |    | 1808 |  |  | 400 | 260 |  |  |    |
| 82 | 459153 | 500g | Farinha de rosca - material pão de trigo, aplicação culinária em geral. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional       | R\$ 9,31  | R\$ 186,27    | 20   | 20  |  |  |    |      |  |  |     |     |  |  |    |
| 83 | 465332 | 5kg  | Farinha de trigo especial – 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e/ou peróxido de benzoíla                                         | R\$ 17,55 | R\$ 64.210,09 | 3658 | 600 |  |  | 40 | 2018 |  |  | 750 | 240 |  |  | 10 |

|    |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |              |     |    |  |  |    |     |  |  |     |     |  |  |  |  |
|----|--------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|-----|----|--|--|----|-----|--|--|-----|-----|--|--|--|--|
|    |        |                | e/ou azodicarbonamida. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                                                                                                                                                                                                                              |          |              |     |    |  |  |    |     |  |  |     |     |  |  |  |  |
| 84 | 460262 | 1kg            | Farinha de trigo integral – obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem íntegra, sem furos ou características distintas. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega | R\$ 5,16 | R\$ 2.323,50 | 450 |    |  |  | 10 |     |  |  | 200 | 240 |  |  |  |  |
| 85 | 464559 | Pacote de 500g | Feijão branco – tipo 1, classe branco, em embalagem plástica atóxica transparente, inviolável, de 500 g, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.                                                                              | R\$ 8,04 | R\$ 5.103,28 | 635 | 45 |  |  |    | 500 |  |  |     | 90  |  |  |  |  |

|    |        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                |       |     |  |  |  |      |  |  |  |      |      |  |  |  |
|----|--------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|-------|-----|--|--|--|------|--|--|--|------|------|--|--|--|
| 86 | 464553 | 1kg | Feijão carioca – classificado como feijão grupo i (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado,. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de sujidades, pedras, larvas e substâncias estranhas ao produto Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. | R\$ 10,30 | R\$ 23.424,92  | 2275  | 75  |  |  |  | 1000 |  |  |  | 1200 |      |  |  |  |
| 87 | 464552 | 1kg | Feijão preto – grupo 1 – anão classe preto, tipo 1, portaria nº 161 de 24 de julho de 1987 - safra atual. Apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | R\$ 8,80  | R\$ 100.282,00 | 11400 | 600 |  |  |  | 3400 |  |  |  | 5000 | 2400 |  |  |  |

|    |        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |               |      |    |  |  |  |      |  |  |      |  |  |  |  |  |
|----|--------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|----|--|--|--|------|--|--|------|--|--|--|--|--|
|    |        |     | Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.                                                        |           |               |      |    |  |  |  |      |  |  |      |  |  |  |  |  |
| 88 | 464558 | 1kg | Feijão vermelho – grupo 1 – anão, classe vermelho, tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de | R\$ 14,16 | R\$ 57.334,50 | 4050 | 50 |  |  |  | 1600 |  |  | 2400 |  |  |  |  |  |

|    |        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |              |      |    |   |  |    |     |  |  |     |     |  |  |  |    |
|----|--------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|------|----|---|--|----|-----|--|--|-----|-----|--|--|--|----|
|    |        |            | sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |              |      |    |   |  |    |     |  |  |     |     |  |  |  |    |
| 89 | 459596 | 125g       | Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 125 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses                                                                                                                                                                                                                                | R\$ 8,13  | R\$ 9.898,28 | 1218 | 75 |   |  |    | 323 |  |  | 250 | 560 |  |  |  | 10 |
| 90 | 462226 | Pacote 3gr | FERMENTO LÁCTICO - Fermento lácteo probiótico, para produzir iogurte 100% natural, com sabor suave e boa consistência. O fermento é composto pelas bactérias tradicionais para iogurte a base de Lactobacillus delbruechii subsp. bulgaricus e Streptococos salivarius subsp. thermophilus. Pacote 3g para fazer 100 litros de iogurte. Marca comercial preferencial: DOCINA . Fabricação de 30 diasconsiderando a data de entrega. | R\$ 26,13 | R\$ 7.552,53 | 289  |    | 1 |  | 10 | 34  |  |  | 200 | 44  |  |  |  |    |
| 91 | 459586 | 100g       | Fermento químico – aspecto de pó                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | R\$ 2,84  | R\$ 3.605,40 | 1271 | 75 |   |  | 20 | 706 |  |  | 100 | 360 |  |  |  | 10 |

|    |        |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |              |     |    |  |  |  |    |  |  |    |  |  |  |  |  |
|----|--------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|----|--|--|--|----|--|--|----|--|--|--|--|--|
|    |        |                   | fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Embalagem primária: embalagem intacta, em latas ou potes plásticos com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. |           |              |     |    |  |  |  |    |  |  |    |  |  |  |  |  |
| 92 | 462675 | Lata 450g drenado | Figo em calda inteiro, lata com peso drenado de 450g. Com data de fabricação e data de validade não superior a 80% do total no ato da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | R\$ 15,18 | R\$ 1.836,78 | 121 | 25 |  |  |  | 96 |  |  |    |  |  |  |  |  |
| 93 | 6130   | KG                | FRUTAS CRISTALIZADAS Frutas cristalizadas sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | R\$ 16,50 | R\$ 1.484,70 | 90  |    |  |  |  |    |  |  | 90 |  |  |  |  |  |

|    |        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |              |     |    |  |  |  |    |  |  |     |    |  |  |  |  |
|----|--------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|----|--|--|--|----|--|--|-----|----|--|--|--|--|
|    |        |     | do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto deverá ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                |           |              |     |    |  |  |  |    |  |  |     |    |  |  |  |  |
| 94 | 462729 | 1kg | Gelatina – sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e sem conservantes. Validade mínima de 6 meses partir da data de entrega. Rendimento: 50 porções de 100ml. | R\$ 15,53 | R\$ 1.971,89 | 127 | 25 |  |  |  | 2  |  |  | 100 |    |  |  |  |  |
| 95 | 463902 | Kg  | Gergelim branco integral descascado, embalagem de plástico atóxico de no máximo 500 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                               | R\$ 22,17 | R\$ 1.153,01 | 52  |    |  |  |  | 12 |  |  |     | 40 |  |  |  |  |

|    |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |               |      |     |  |  |     |    |  |     |      |  |  |  |  |
|----|--------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|--|--|-----|----|--|-----|------|--|--|--|--|
| 96 | 444323 | 1kg   | Granola – mistura alimentícia. Ingredientes mínimos: castanha, uva passa, côco. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem plástica resistente, livre de sujidades e substancias estranhas ao produto | R\$ 23,04 | R\$ 2.741,76  | 119  |     |  |  | 29  |    |  | 50  | 40   |  |  |  |  |
| 97 | 464569 | 500g  | Grão de bico – grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.                                                                                                                                                                                                                | R\$ 8,85  | R\$ 12.230,70 | 1382 | 75  |  |  | 807 |    |  | 300 | 200  |  |  |  |  |
| 98 | 446704 | 900ml | iogurte - nos sabores morango e coco. Embalados em pacotes plásticos, com validade e data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega. Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Deve estar de acordo com as agencias fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante                                                       | R\$ 10,23 | R\$ 18.101,20 | 1770 | 100 |  |  | 550 | 20 |  |     | 1100 |  |  |  |  |
| 99 | 446715 | 170g  | iogurte sem lactose – sabores morango                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | R\$ 4,15  | R\$ 830,67    | 200  | 100 |  |  |     |    |  |     | 100  |  |  |  |  |



|     |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |              |     |     |   |  |   |     |  |  |     |     |  |  |    |  |
|-----|--------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|-----|---|--|---|-----|--|--|-----|-----|--|--|----|--|
|     |        |                | e coco (quantidade de cada sabor a combinar no momento da entrega). Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve estar de acordo com as agências fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante  |           |              |     |     |   |  |   |     |  |  |     |     |  |  |    |  |
| 100 | 437092 | Embalag em 1kg | LACTEOS: Cloreto de cálcio líquido solução de 40% de concentração. Embalagem de 1kg. Fabricação de 30 dias considerando a data de entrega.                                                                                                           | R\$ 12,40 | R\$ 1.103,60 | 89  |     | 1 |  | 5 | 43  |  |  |     | 40  |  |  |    |  |
| 101 | 464014 | 395g           | Leite condensado – leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem íntegra e resistente                                                                         | R\$ 5,24  | R\$ 3.144,00 | 600 | 100 |   |  |   |     |  |  | 400 | 100 |  |  |    |  |
| 102 | 447375 | 380g           | LEITE DE VACA EM PÓ ZERO LACTOSE. Leite em pó integral instantâneo ZERO LACTOSE, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. lata deve estar intacta na | R\$ 22,92 | R\$ 7.335,47 | 320 | 100 |   |  |   | 100 |  |  | 50  | 60  |  |  | 10 |  |

|     |        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |               |      |     |  |  |    |     |    |  |     |      |  |     |     |  |
|-----|--------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|--|--|----|-----|----|--|-----|------|--|-----|-----|--|
|     |        |         | entrega As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. Em LATA DE 380g, resistente, atóxica, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.                                                                                                                                  |           |               |      |     |  |  |    |     |    |  |     |      |  |     |     |  |
| 103 | 446019 | 400g    | Leite em pó integral – Leite de vaca instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primaria de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 400 gramas, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses. | R\$ 14,86 | R\$ 42.018,64 | 2827 | 100 |  |  | 30 | 622 | 50 |  | 150 | 1400 |  | 220 | 255 |  |
| 104 | 446000 | 1 litro | Leite semidesnatado zero lactose – embalagem tetrapak, uht, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                                                                                                                                                                                           | R\$ 4,65  | R\$ 2.084,69  | 448  | 300 |  |  |    |     |    |  | 100 | 48   |  |     |     |  |
| 105 | 217198 | 500g    | Lentilha – classe graúda, tipo 1, grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e                                                                                                                                                                                                                                                                                           | R\$ 10,14 | R\$ 13.906,51 | 1371 | 100 |  |  |    | 801 |    |  | 250 | 220  |  |     |     |  |

|     |        |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |              |     |    |  |  |    |     |  |  |     |     |  |  |  |  |
|-----|--------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|----|--|--|----|-----|--|--|-----|-----|--|--|--|--|
|     |        |             | pedras. Embalagem com 500g, com data de fabricação, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |              |     |    |  |  |    |     |  |  |     |     |  |  |  |  |
| 106 | 447702 | Kg          | Linguiça calabresa defumada. Inteira, refrigerada, embalada à vácuo (em embalagens com no máximo 3kg) em saco de polietileno, hermeticamente fechado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF. . | R\$ 23,47 | R\$ 8.214,50 | 350 |    |  |  | 10 | 100 |  |  | 200 | 40  |  |  |  |  |
| 107 | 301513 | Pacote 250g | Linhaça marrom, pacote 250 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | R\$ 8,94  | R\$ 1.787,33 | 200 |    |  |  |    |     |  |  |     | 200 |  |  |  |  |
| 108 | 463904 | 15g         | Louro em folha – desidratado, aspecto físico inteiro, com data de fabricação e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | R\$ 2,16  | R\$ 1.095,12 | 507 | 15 |  |  |    | 402 |  |  | 50  | 40  |  |  |  |  |

|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |               |      |     |  |  |  |     |  |  |  |     |      |  |  |  |
|-----|--------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|------|-----|--|--|--|-----|--|--|--|-----|------|--|--|--|
|     |        |      | data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |               |      |     |  |  |  |     |  |  |  |     |      |  |  |  |
| 109 | 458957 | 500g | Macarrão com ovos formato talharim - Macarrão vitaminado, talharim, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | R\$ 7,88 | R\$ 16.942,00 | 2150 | 450 |  |  |  |     |  |  |  | 500 | 1200 |  |  |  |
| 110 | 465335 | 500g | Macarrão de arroz – sem glúten de arroz formato parafuso, sem adição de corantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                      | R\$ 7,62 | R\$ 2.056,50  | 270  | 150 |  |  |  |     |  |  |  | 20  | 100  |  |  |  |
| 111 | 458952 | 500g | Macarrão integral tipo espaguete – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | R\$ 7,22 | R\$ 11.913,00 | 1650 | 150 |  |  |  | 100 |  |  |  | 200 | 1200 |  |  |  |

|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |               |      |     |  |  |  |  |  |  |     |      |  |  |  |  |
|-----|--------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|-----|------|--|--|--|--|
|     |        |      | gramas. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.                                                                                                              |          |               |      |     |  |  |  |  |  |  |     |      |  |  |  |  |
| 112 | 458988 | 500g | Macarrão integral tipo parafuso – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes | R\$ 6,95 | R\$ 10.142,13 | 1460 | 60  |  |  |  |  |  |  | 200 | 1200 |  |  |  |  |
| 113 | 458955 | 500g | Macarrão tipo espaguete – de 1ª linha, de primeira Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade                                                                                                                             | R\$ 4,59 | R\$ 5.282,33  | 1150 | 150 |  |  |  |  |  |  | 100 | 0    |  |  |  |  |

|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |              |      |     |  |  |  |  |  |  |     |   |  |  |  |  |
|-----|--------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|-----|---|--|--|--|--|
|     |        |      | à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. |          |              |      |     |  |  |  |  |  |  |     |   |  |  |  |  |
| 114 | 458993 | 500g | Macarrão tipo parafuso – de 1ª linha, de 1a. Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | R\$ 5,45 | R\$ 5.991,33 | 1100 | 100 |  |  |  |  |  |  | 100 | 0 |  |  |  |  |

|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |              |      |     |  |  |  |  |  |  |     |      |  |  |  |  |
|-----|--------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|-----|------|--|--|--|--|
|     |        |      | à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. |          |              |      |     |  |  |  |  |  |  |     |      |  |  |  |  |
| 115 | 458980 | 500g | Macarrão tipo parafuso com vegetais - com ovos. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, beterraba, tomate, espinafre desidratados, corante natural e água. Valor nutricional mínimo: 12g de proteína e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | R\$ 5,13 | R\$ 7.695,00 | 1500 | 100 |  |  |  |  |  |  | 200 | 1200 |  |  |  |  |

|     |        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |              |     |  |  |  |  |  |  |    |    |  |  |  |  |  |
|-----|--------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|--|--|--|--|--|--|----|----|--|--|--|--|--|
|     |        |     | 375kcal em 100g do produto. Embalagem primária, sacos de polietileno. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de corantes artificiais suidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentesPrazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.                                                                               |           |              |     |  |  |  |  |  |  |    |    |  |  |  |  |  |
| 116 | 459658 | 3kg | Maionese – tipo tradicional à base de óleo vegetal sem glúten. Aplicação uso culinário. Ingredientes: água, óleo de soja refinado, amido modificado, açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, mostarda, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio, corante natural beta caroteno, sequestrante edta cálcico dissódico, antioxidante tbhq e aromatizante. Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração | R\$ 26,36 | R\$ 3.216,33 | 122 |  |  |  |  |  |  | 50 | 72 |  |  |  |  |  |



|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |               |      |    |  |  |     |    |  |  |      |      |  |  |  |  |
|-----|--------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|----|--|--|-----|----|--|--|------|------|--|--|--|--|
|     |        |      | levemente amarelada, odor e sabor característicos. Obtido a partir de óleo vegetal, ovo, vinagre, sal e condimentos. Embalagem: balde com tampa inviolável, de 3kg, rotulado, dentro dos padrões da legislação, com data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. |           |               |      |    |  |  |     |    |  |  |      |      |  |  |  |  |
| 117 | 463911 | 100g | Manjerona – desidratado, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.                                                                                                                                                                     | R\$ 2,76  | R\$ 3.454,17  | 1250 |    |  |  |     |    |  |  | 50   | 1200 |  |  |  |  |
| 118 | 446385 | 200g | Manteiga extra sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.                                                                            | R\$ 10,55 | R\$ 24.225,69 | 2297 | 50 |  |  | 220 | 27 |  |  | 1000 | 1000 |  |  |  |  |
| 119 | 463699 | 500g | Margarina com sal – cremosa, com no mínimo 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e                                                                                                                                                     | R\$ 10,70 | R\$ 10.860,50 | 1015 | 30 |  |  | 55  |    |  |  | 50   | 880  |  |  |  |  |

|     |        |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |              |     |     |  |  |  |  |  |  |     |     |  |  |  |  |
|-----|--------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|-----|-----|--|--|--|--|--|--|-----|-----|--|--|--|--|
|     |        |              | validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |              |     |     |  |  |  |  |  |  |     |     |  |  |  |  |
| 120 | 463699 | 15kg         | Margarina com sal – margarina vegetal, composição básica óleo vegetal com no mínimo de 80% de lipídios. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | R\$ 114,24 | R\$ 2.284,73 | 20  |     |  |  |  |  |  |  | 20  |     |  |  |  |  |
| 121 | 463705 | Pacote 500gr | MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL SEM LEITE Margarina vegetal de primeira qualidade cremosa com sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto). O produto deve ser livre de gordura trans e conter de 70% a 80% DE LIPÍDIOS NÃO DEVE CONTER LEITE NEM TRAÇOS DE LACTOSE NA SUA COMPOSIÇÃO. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela, envasada em pote plástico contendo 500 g cada, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias. | R\$ 10,47  | R\$ 1.297,87 | 124 | 100 |  |  |  |  |  |  | 24  |     |  |  |  |  |
| 122 | 458978 | 500g         | Massa cabelo de anjo para sopa – Validade mínima 12 meses e com data                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | R\$ 6,09   | R\$ 3.960,67 | 650 | 50  |  |  |  |  |  |  | 400 | 200 |  |  |  |  |

|     |        |           |                                                                                                                                                                                                                                |           |               |      |     |  |  |  |     |  |  |  |     |     |  |  |  |
|-----|--------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|--|--|--|-----|--|--|--|-----|-----|--|--|--|
|     |        |           | de embalagem não superior a 30 dias. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes                                             |           |               |      |     |  |  |  |     |  |  |  |     |     |  |  |  |
| 123 | 459008 | 500g      | Massa de nhoque – tipo pré-cozida, de batata, sem molho. Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade.                                                                                 | R\$ 9,91  | R\$ 3.716,25  | 375  | 75  |  |  |  |     |  |  |  | 100 | 200 |  |  |  |
| 124 | 465350 | Rolo 500g | Massa para lasanha - Massa para lasanha pré cozida, resfriada, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.       | R\$ 11,51 | R\$ 13.121,40 | 1140 | 200 |  |  |  |     |  |  |  | 100 | 840 |  |  |  |
| 125 | 462245 | 1kg       | Massa para pastel – formato enrolado, de 1ª qualidade, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, óleo vegetal, sal, gordura animal, realçador de sabor (sorbato de potássio) e | R\$ 13,72 | R\$ 23.192,43 | 1690 | 150 |  |  |  | 600 |  |  |  | 100 | 840 |  |  |  |

|     |        |                |                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |              |     |     |  |  |     |     |  |  |    |    |  |  |    |  |
|-----|--------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|-----|--|--|-----|-----|--|--|----|----|--|--|----|--|
|     |        |                | corante natural<br>(betacaroteno). EMBALAGEM Em<br>pacote de 1 kg.                                                                                                                                                                                                |           |              |     |     |  |  |     |     |  |  |    |    |  |  |    |  |
| 126 | 465694 | Pacote<br>500g | Massa pronta para tapioca.<br>Ingredientes: fécula de mandioca e<br>água. Pacote em plástico atóxico,<br>íntegra de 500g, com data de<br>fabricação (na entrega não superior a<br>30 dias) e data de validade (na entrega<br>deve ser de no mínimo 80% do total). | R\$ 7,33  | R\$ 5.421,73 | 740 | 200 |  |  | 100 | 400 |  |  | 40 |    |  |  |    |  |
| 127 | 413364 | 1kg            | Mel de abelha – puro e centrifugado.<br>Inspeccionado por serviço de inspeção<br>federal ou serviço de inspeção<br>estadual. Embalagem lacrada contendo<br>data de fabricação (na entrega não<br>superior a 30 dias) e data de validade.                          | R\$ 19,42 | R\$ 2.446,50 | 126 | 10  |  |  |     | 42  |  |  | 50 | 24 |  |  |    |  |
| 128 | 7625   | 500g           | Melado de cana – embalagem lacrada<br>contendo fabricante e data de<br>fabricação (na entrega não superior a<br>30 dias) e data de validade.                                                                                                                      | R\$ 11,95 | R\$ 286,80   | 24  | 10  |  |  |     | 2   |  |  |    | 12 |  |  |    |  |
| 129 | 462122 | 500g           | Milho para pipoca – grupo duro, classe<br>amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06                                                                                                                                                                                  | R\$ 3,08  | R\$ 2.220,00 | 720 | 500 |  |  | 50  | 60  |  |  |    | 60 |  |  | 50 |  |

|     |        |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |               |      |    |  |  |    |      |  |  |     |    |  |  |  |  |
|-----|--------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|----|--|--|----|------|--|--|-----|----|--|--|--|--|
|     |        |                  | (seis) meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |               |      |    |  |  |    |      |  |  |     |    |  |  |  |  |
| 130 | 463797 | Kg               | Milho verde congelado in natura, pacote com no máximo 500g, Ingrediente: milho verde. Validade mínima de 18 meses na entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | R\$ 17,85 | R\$ 24.276,00 | 1360 |    |  |  | 10 | 1300 |  |  | 50  |    |  |  |  |  |
| 131 | 462824 | Lata 2kg drenado | Milho verde em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. | R\$ 31,56 | R\$ 11.046,00 | 350  | 40 |  |  |    | 20   |  |  | 200 | 90 |  |  |  |  |
| 132 |        | Kg               | Mistura para Panetone em pasta. Embalagem de no máximo 10 Kg, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade de 80% do                                                                                                                                                                                                                                                                                     | R\$ 29,41 | R\$ 0,00      | 0    |    |  |  |    |      |  |  |     |    |  |  |  |  |

|     |        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |               |     |    |  |  |  |  |  |  |     |     |  |  |  |  |
|-----|--------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-----|----|--|--|--|--|--|--|-----|-----|--|--|--|--|
|     |        |     | total, na entrega. Rendimento mínimo de 10 unidades de 500g por Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |               |     |    |  |  |  |  |  |  |     |     |  |  |  |  |
| 133 | 456606 | 1kg | Mistura para pão de centeio integral – especial tipo 1, pacote de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 15 dias) e data de validade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | R\$ 8,40  | R\$ 2.268,90  | 270 |    |  |  |  |  |  |  | 50  | 220 |  |  |  |  |
| 134 | 396192 | 5kg | Mistura para preparo de bolo – nos sabores aipim, abacaxi, baunilha, cenoura, coco, chocolate, laranja, limão, neutro (sabores a serem combinados no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Validade 6 meses. Data de fabricação não superior a 30 dias. Embalagem leitosa, íntegra e resistente, livre de | R\$ 38,01 | R\$ 18.243,20 | 480 | 10 |  |  |  |  |  |  | 250 | 220 |  |  |  |  |

|     |        |           |                                                                                                                                                                                                                                            |            |               |     |    |  |  |  |     |    |  |     |     |  |  |  |  |
|-----|--------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|-----|----|--|--|--|-----|----|--|-----|-----|--|--|--|--|
|     |        |           | sujidades, rasgos e substancias estranhas ao produto.                                                                                                                                                                                      |            |               |     |    |  |  |  |     |    |  |     |     |  |  |  |  |
| 135 | 459653 | 900ml     | Molho de soja – tipo shoyu. A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.                                                                                             | R\$ 9,09   | R\$ 1.481,67  | 163 | 10 |  |  |  | 3   |    |  | 150 |     |  |  |  |  |
| 136 | 459667 | 1 kg      | Mostarda – Composição: vinagre, água, mostarda e condimento, benzoato de sódio. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias). A embalagem deve conter fabricante, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. | R\$ 7,03   | R\$ 1.969,33  | 280 |    |  |  |  |     |    |  | 80  | 200 |  |  |  |  |
| 137 | 463913 | 100g      | Noz moscada – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de validade e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) . Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.                           | R\$ 14,62  | R\$ 1.081,63  | 74  | 10 |  |  |  | 10  | 10 |  | 20  | 24  |  |  |  |  |
| 138 | 468692 | 18 litros | Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares                                                                                                                                                                   | R\$ 138,97 | R\$ 61.145,33 | 440 | 10 |  |  |  | 270 |    |  |     | 160 |  |  |  |  |

|     |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |               |      |     |   |  |    |          |  |  |          |          |  |  |   |    |
|-----|--------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|------|-----|---|--|----|----------|--|--|----------|----------|--|--|---|----|
|     |        |       | e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem lata, intacta, resistente, sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. |          |               |      |     |   |  |    |          |  |  |          |          |  |  |   |    |
| 139 | 463692 | 900ml | Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem primária tipo Pet, intacta, resistente, transparente, atóxica; sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser                                                                                                             | R\$ 8,06 | R\$ 70.210,66 | 8711 | 750 | 2 |  | 52 | 314<br>2 |  |  | 250<br>0 | 224<br>0 |  |  | 5 | 20 |



|     |        |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                |      |    |  |  |    |    |  |  |     |      |  |    |     |  |
|-----|--------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|----|--|--|----|----|--|--|-----|------|--|----|-----|--|
|     |        |              | indelével. Embalagem Secundária: deverá ser de caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos, constando a data de fabricação e validade, número de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. |           |                |      |    |  |  |    |    |  |  |     |      |  |    |     |  |
| 140 | 463916 | 500g         | Orégano – em embalagens de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.                                                                                                                                                                 | R\$ 12,66 | R\$ 1.012,53   | 80   | 10 |  |  | 20 | 24 |  |  | 10  | 16   |  |    |     |  |
| 141 | 465549 | Kg           | Pão Frances cru congelado - pacote com no máximo 8 KG, cada pão com peso de 60g a 65g. Tempo de descongelamento e fermentação de 6 horas. Entrega completamente congelado                                                                                                                                                                  | R\$ 14,40 | R\$ 104.347,04 | 7248 |    |  |  |    |    |  |  |     | 7000 |  | 48 | 200 |  |
| 142 | 460486 | 270g drenado | Palmito tolete em conserva – de primeira qualidade, macio, tenro,                                                                                                                                                                                                                                                                          | R\$ 28,60 | R\$ 4.718,45   | 165  | 25 |  |  |    |    |  |  | 100 | 40   |  |    |     |  |

|     |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |               |      |     |  |  |  |  |  |  |  |      |  |  |  |  |
|-----|--------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|--|------|--|--|--|--|
|     |        |    | esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentar cópia do alvará sanitário da empresa produtora.                           |           |               |      |     |  |  |  |  |  |  |  |      |  |  |  |  |
| 143 | 448929 | Kg | Peixe – cação/posta. Congelamento iqf (individually quick frozen), sem pele, sem barbatana. Pacote individual de 1kg. Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da | R\$ 30,99 | R\$ 49.584,00 | 1600 | 100 |  |  |  |  |  |  |  | 1500 |  |  |  |  |

|     |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                |       |     |  |  |  |      |  |  |      |      |  |  |  |  |
|-----|--------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|-------|-----|--|--|--|------|--|--|------|------|--|--|--|--|
|     |        |    | agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                |       |     |  |  |  |      |  |  |      |      |  |  |  |  |
| 144 | 448953 | Kg | Peixe – tilápia/filé. Filé de tilápia de água doce congelado, sem pele, sem “barrigueira”, sem espinha, com corte em V. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 12 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . | R\$ 45,69 | R\$ 705.048,13 | 15430 | 400 |  |  |  | 6030 |  |  | 7500 | 1500 |  |  |  |  |

|     |        |                   |                                                                                                                                                                                    |           |              |     |    |   |  |  |    |     |  |    |     |     |  |  |  |
|-----|--------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|----|---|--|--|----|-----|--|----|-----|-----|--|--|--|
| 145 | 468533 | Vidro 2kg drenado | Pepino em conserva – contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias).                                                                                               | R\$ 28,19 | R\$ 1.973,07 | 70  | 20 |   |  |  |    |     |  | 50 |     |     |  |  |  |
| 146 | 462684 | Lata 450g drenado | PÊSSEGO EM CALDA METADES, sem caroço, lata com peso drenado de 450g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Latas intactas, sem amassados. | R\$ 20,53 | R\$ 2.853,67 | 139 | 25 |   |  |  |    | 114 |  |    |     |     |  |  |  |
| 147 | 463920 | 100g              | Pimenta do reino – aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. | R\$ 10,22 | R\$ 3.698,43 | 362 | 10 | 8 |  |  | 10 | 14  |  |    | 100 | 220 |  |  |  |
| 148 | 463921 | 100g              | Pimenta em grão – com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.                        | R\$ 13,41 | R\$ 723,96   | 54  |    |   |  |  |    | 4   |  |    | 50  |     |  |  |  |
| 149 | 462723 | 1kg               | Pó para gelatina sem sabor – embalagem contendo data de fabricação na entrega não superior a 30                                                                                    | R\$ 67,36 | R\$ 2.963,84 | 44  |    |   |  |  |    | 32  |  |    |     | 12  |  |  |  |

|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                |      |    |   |  |     |    |  |  |     |     |  |  |  |  |
|-----|--------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|----|---|--|-----|----|--|--|-----|-----|--|--|--|--|
|     |        |      | dias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                |      |    |   |  |     |    |  |  |     |     |  |  |  |  |
| 150 | 462751 | 1kg  | Pó para preparo de pudim – nos sabores baunilha, brigadeiro, caramelo, chocolate, coco, leite condensado e morango (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). No sabor chocolate contém cacau em pó. Diluição mínima de 1kg de pudim para 5 litros de leite. Rendimento: 50 porções de 100g. | R\$ 10,92 | R\$ 1.638,50   | 150  | 50 |   |  |     |    |  |  | 100 |     |  |  |  |  |
| 151 | 32263  | 150g | Pó para preparo de sorvete – nos sabores: chocolate, nata, creme (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                                                         | R\$ 10,11 | R\$ 101,13     | 10   |    |   |  |     | 10 |  |  |     |     |  |  |  |  |
| 152 | 464468 | kg   | Polpa de fruta – nos sabores abacaxi, maracujá, morango, pêssego, uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) de primeira qualidade, embalagem individual de 1000g, congelado em                                                                                                       | R\$ 20,33 | R\$ 113.338,00 | 5574 | 20 | 4 |  | 550 |    |  |  | 100 | 400 |  |  |  |  |
|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                |      |    |   |  |     |    |  |  | 0   | 0   |  |  |  |  |

|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |               |      |     |  |  |     |     |  |  |     |     |  |  |  |  |
|-----|--------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|------|-----|--|--|-----|-----|--|--|-----|-----|--|--|--|--|
|     |        |      | saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. não deve conter sementes, bagaços ou fiapos.                                                                                                         |            |               |      |     |  |  |     |     |  |  |     |     |  |  |  |  |
| 153 | 459080 | 500g | Polvilho azedo – tipo 1. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.                                                                                                                                                                                                   | R\$ 13,57  | R\$ 16.361,40 | 1206 | 100 |  |  | 100 | 816 |  |  | 100 | 90  |  |  |  |  |
| 154 | 242455 | 25kg | Pré-mistura para pão de forma, hambúrguer e cachorro-quente – acondicionado em embalagem plástica, limpa, resistente, atóxica, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. . | R\$ 100,94 | R\$ 23.216,97 | 230  |     |  |  |     |     |  |  | 50  | 180 |  |  |  |  |
| 155 | 242454 | 25kg | Pré-mistura para pão francês – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro                                                                                                                                                                                                                            | R\$ 79,49  | R\$ 23.848,00 | 300  |     |  |  |     |     |  |  | 120 | 180 |  |  |  |  |

|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |               |     |  |  |  |     |  |  |  |     |     |  |  |  |  |
|-----|--------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-----|--|--|--|-----|--|--|--|-----|-----|--|--|--|--|
|     |        |      | e ácido fólico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM INTACTE, LIVRE DE BOLORES OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO                                                           |           |               |     |  |  |  |     |  |  |  |     |     |  |  |  |  |
| 156 | 242454 | 25kg | Pré-mistura para pão francês/longa fermentação – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | R\$ 91,04 | R\$ 20.939,97 | 230 |  |  |  |     |  |  |  | 50  | 180 |  |  |  |  |
| 157 | 447774 | Kg   | Presunto de pernil. Sem capa de gordura, fatiado, refrigerado, embalado à vácuo com data de fabricação não superior a 10 dias, validade mínima de 60 dias,                                                                                                                                                                                      | R\$ 32,03 | R\$ 19.540,33 | 610 |  |  |  | 200 |  |  |  | 250 | 160 |  |  |  |  |

|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |              |     |  |  |  |  |     |  |  |     |  |  |  |  |  |
|-----|--------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|-----|--|--|--|--|-----|--|--|-----|--|--|--|--|--|
|     |        |      | embalagem de com peso mínimo de 1kg e máximo 2 kg . Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. .              |           |              |     |  |  |  |  |     |  |  |     |  |  |  |  |  |
| 158 | 297483 | 500g | Proteína texturizada de soja - granulada. Informação nutricional: em 50g tem 140kcal, 10 a 16g de carboidratos, 24 a 27g de proteína, 0g de gorduras totais, 0mg de colesterol, 2 a 10g de fibra alimentar, 140 a 170mg de cálcio, 4 a 5mg de ferro, 0mg de sódio. Informação adicional: valor biológico de origem vegetal, contém naturalmente isoflavonas da soja, vitaminas do complexo B e cálcio. Validade mínima de 06 (seis) meses a | R\$ 13,00 | R\$ 8.348,14 | 642 |  |  |  |  | 202 |  |  | 440 |  |  |  |  |  |



|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |               |      |     |    |  |     |      |  |  |      |      |  |    |  |    |
|-----|--------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|------|-----|----|--|-----|------|--|--|------|------|--|----|--|----|
|     |        |      | partir da data de entrega, acondicionado embalagem plástica, resistente.                                                                                                                                                                                                   |           |               |      |     |    |  |     |      |  |  |      |      |  |    |  |    |
| 159 | 446633 | 1kg  | Queijo mussarela - com embalagem individual a vácuo, validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. | R\$ 40,43 | R\$ 75.678,72 | 1872 | 150 |    |  | 200 | 7    |  |  | 500  | 1000 |  | 15 |  |    |
| 160 | 459084 | 500g | Sagu de mandioca – classe pérola, tipo 1. Embalagem em plástico resistente com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.                                                                                                                                       | R\$ 9,56  | R\$ 12.719,23 | 1330 | 100 |    |  | 30  | 700  |  |  | 500  |      |  |    |  |    |
| 161 | 216913 | 1kg  | Sal grosso iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto.                                                                                                                               | R\$ 4,58  | R\$ 3.758,33  | 820  |     |    |  | 10  | 240  |  |  | 40   | 530  |  |    |  |    |
| 162 | 448219 | 1kg  | Sal refinado e iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses                                                                                                                                                            | R\$ 3,89  | R\$ 25.875,09 | 6646 | 200 | 16 |  | 130 | 3690 |  |  | 1200 | 1400 |  |    |  | 10 |

|     |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |               |      |   |  |  |  |     |  |  |      |     |  |  |  |  |
|-----|--------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|------|---|--|--|--|-----|--|--|------|-----|--|--|--|--|
|     |        |      | a partir da entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |               |      |   |  |  |  |     |  |  |      |     |  |  |  |  |
| 163 | 447720 | Kg   | Salsicha – suína. Empacotada à vácuo, embalagens de no máximo 3kg, Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . | R\$ 9,52 | R\$ 14.484,99 | 1521 |   |  |  |  | 201 |  |  | 1200 | 120 |  |  |  |  |
| 164 | 463933 | 100g | Sálvia – desidratado, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | R\$ 8,72 | R\$ 584,02    | 67   | 5 |  |  |  | 12  |  |  |      | 50  |  |  |  |  |

|     |        |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                |      |    |  |  |     |      |     |  |     |     |  |     |    |  |
|-----|--------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------|----|--|--|-----|------|-----|--|-----|-----|--|-----|----|--|
| 165 | 462825 | Lata 2kg drenado | Seleto de legumes - a base de vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. Sem conservantes.                                                                                                                                                                                                                                       | R\$ 30,78 | R\$ 7.387,20   | 240  |    |  |  | 10  |      |     |  | 100 | 130 |  |     |    |  |
| 166 | 464751 | 500ml            | Suco concentrado de maracujá – Ingredientes: maracujá. Sem adição de açúcar e corante. Embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | R\$ 10,86 | R\$ 8.294,49   | 764  | 50 |  |  |     | 14   | 600 |  | 100 |     |  |     |    |  |
| 167 | 442811 | 5 litros         | Suco de laranja integral – pasteurizado, refrigerado, não alcoólico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega.                                                                              | R\$ 56,85 | R\$ 143.262,00 | 2520 | 50 |  |  | 530 | 1020 |     |  |     | 880 |  |     | 40 |  |
| 168 | 442810 | 1.5 Litros       | Suco de uva tinto integral – em garrafa                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | R\$ 18,58 | R\$            | 4585 | 50 |  |  | 800 | 153  |     |  |     | 180 |  | 400 |    |  |

|     |        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |               |     |    |  |  |  |    |  |  |     |  |  |  |  |
|-----|--------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-----|----|--|--|--|----|--|--|-----|--|--|--|--|
|     |        |          | escura, sem adição de açúcar, sem adição de água. Validade mínima de 03 meses contados a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           | 85.204,58     |     |    |  |  |  | 5  |  |  | 0   |  |  |  |  |
| 169 | 442811 | 5 litros | Suco integral – nos sabores laranja, limão, maracujá, tangerina e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) – concentrado refrigerado suco integral de limão, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural de limão e água. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de -12°C à -5°C. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura de -12°C à -5°C. Com registro no ministério da agricultura. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. | R\$ 33,72 | R\$ 32.037,17 | 950 | 50 |  |  |  | 20 |  |  | 880 |  |  |  |  |

|     |        |             |                                                                                                                                                                                                                                                      |           |               |       |  |  |  |      |      |  |      |      |     |     |  |  |
|-----|--------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|-------|--|--|--|------|------|--|------|------|-----|-----|--|--|
| 170 | 442810 | 200ml       | Suco integral – nos sabores laranja, maçã, pêssego e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido). Suco pronto para beber, caixa longa vida com canudo, sem adição de açúcar e sem adição de água. Validade mínima de 04 meses | R\$ 4,04  | R\$ 56.190,40 | 13920 |  |  |  | 1200 | 5000 |  | 1000 | 6000 |     | 720 |  |  |
| 171 | 243203 | 1kg         | Tempero completo sem pimenta – Ingredientes: sal, alho desidratado, alho em pó, salsa desidratada, coentro em pó, louro em pó, cebola desidratada e aromatizante. SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO Validade: 12 meses a partir da data de fabricação.       | R\$ 12,79 | R\$ 3.836,00  | 300   |  |  |  | 20   |      |  |      | 100  | 180 |     |  |  |
| 172 | 280730 | Pacote 500g | Trigo para quibe de excelente qualidade com data de fabricação máxima de 15 dias na entrega. Embalagem de 500g.                                                                                                                                      | R\$ 9,46  | R\$ 5.678,00  | 600   |  |  |  | 200  | 400  |  |      |      |     |     |  |  |
| 173 | 464882 | KG          | UVA PASSA Uva passa branca, sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de                                                                                                                   | R\$ 36,30 | R\$ 5.844,30  | 161   |  |  |  |      | 1    |  |      |      | 160 |     |  |  |

|     |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |              |      |     |    |  |     |     |  |  |     |      |  |  |    |
|-----|--------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|------|-----|----|--|-----|-----|--|--|-----|------|--|--|----|
|     |        |       | fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto deverá ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação.                                                                                                                                  |           |              |      |     |    |  |     |     |  |  |     |      |  |  |    |
| 174 | 464883 | KG    | UVA PASSA Uva passa preta, sem açúcar sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto deverá ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. | R\$ 30,52 | R\$ 6.439,72 | 211  |     |    |  | 51  |     |  |  | 160 |      |  |  |    |
| 175 | 217096 | 900ml | Vinagre de álcool – com cheiro próprio, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.               | R\$ 2,76  | R\$ 5.551,93 | 2014 | 50  | 54 |  | 110 | 130 |  |  | 600 | 1060 |  |  | 10 |
| 176 | 249817 | 750ml | Vinagre de vinho tinto – com cheiro                                                                                                                                                                                                                                                                          | R\$ 4,83  | R\$          | 4716 | 200 |    |  |     | 405 |  |  | 150 | 300  |  |  | 10 |

|     |  |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |            |   |  |   |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|---|--|---|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
|     |  |                   | próprio, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. |           | 22.762,56  |   |  |   |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 177 |  | unidade<br>180 mt | Barbante culinário N1, 180m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | R\$ 17,29 | R\$ 17,29  | 1 |  | 1 |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 178 |  | kg                | Mix presunto 2- Características: Cura úmida #1; Ingredientes do mix: sal, sal de cura#1, pimenta do reino, emulsificante, antioxidante e açúcar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | R\$ 68,87 | R\$ 137,74 | 2 |  | 2 |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 179 |  | kg                | Sal de cura 1 - Composto por nitrito de sódio 6,25%, cloreto de sódio (sal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | R\$ 28,29 | R\$ 28,29  | 1 |  | 1 |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |

|     |  |         |                                              |           |              |    |  |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---------|----------------------------------------------|-----------|--------------|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|     |  |         | comum) e antiumectante INS 535. Cor rosada.  |           |              |    |  |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 180 |  | unidade | Tripa suína para língua 28x30 ou 28x32, 20 m | R\$ 66,00 | R\$ 1.320,07 | 20 |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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



- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços é de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. Na presente contratação o instrumento formal de contrato está sendo substituído pela **Nota de Empenho**, emitida quando da necessidade de aquisição, por cada unidade participante do certame, desta forma, quando estiver grafado “contrato”, remete-se sempre a **Nota de Empenho**, visto ser instrumento substituto.
- 1.6. São Campus participantes do processo:

IFC – Campus Avançado Abelardo Luz  
Estrada Geral - Assentamento José Maria, SN - Abelardo Luz – SC

IFC – Campus Araquari  
Rodovia BR 280 - km 27 - Cx. Postal 21 - CEP 89245-000 - Araquari – SC

IFC – Campus Blumenau  
Rua Bernardino José de Oliveira - nº 81 - CEP 89070-270 - Blumenau – SC

IFC – Campus Camboriú  
Rua Joaquim Garcia, s/nº - CEP: 88.340-000 – Camboriú – SC

IFC – Campus Concórdia  
Rodovia SC 283, KM 08 Caixa Postal 58 – CEP: 89.700-000 - Concórdia – SC

IFC – Campus Fraiburgo  
Rua Cruz e Souza, 100 Centro – CEP 89580-000 - Fraiburgo – SC

IFC – Campus Luzerna  
Rua Vigário Frei João, nº 550, Centro - CEP 89609-000 - Luzerna – SC

IFC – Campus Santa Rosa do Sul  
Rua das Rosas, s/nº – Vila Nova – CEP: 88.965-000 - Santa Rosa do Sul – SC

IFC – Campus São Bento do Sul

Rua Paulo Chapiewski, nº 931, Bairro Centenário - CEP: 89283-064 - São Bento do Sul – SC

IFC – Campus São Francisco do Sul  
Rod. Duque de Caxias, nº 6750, Iperoba, CEP: 89240-000 - São Francisco do Sul – SC

IFC – Campus Sombrio  
Av. Pref. Francisco Lumertz Júnior, nº 931, Januária – CEP 88.960-000 – Sombrio-SC

IFC – Campus Videira  
Rodovia SC 135, Km 125 – Campo Experimental – CEP: 89.564-590 - Videira – SC

## **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.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

*ID PCA no PNPC: 10635424000186-0-000001/2024*

*Data da publicação no PNCP: 19/05/2023*

*Classe/Grupo: 1383*

*Identidade da Futura Contratação: 158125/433-2024*

## **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.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **Sustentabilidade**

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. Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448 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, com produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental 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.

4.1.4. Os bens a serem entregues não deverão conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs)

#### **Da exigência de amostra**

4.2. 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.

4.3. As amostras poderão ser entregues no endereço: Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul (Unidade Sede), Estrada do Redentor, nº 5.665, Bairro: Santa Galo, CEP: 89163-356, cidade de Rio do Sul/SC, ou demais campi solicitante, conforme item 1.6 deste termo de referência, no prazo limite de 10 dias (dez), sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

4.5. 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.

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

4.6.1.A mostra dentro do prazo de validade;

4.6.2.A mostra da mesma marca cotada;

4.6.3.A mostra de acordo com a descrição do item licitado

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

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 5 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.11. 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.

### Subcontratação

4.12. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### Garantia da contratação

4.13. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por se tratar de aquisição pelo Sistema de Registro de Preços, onde não há qualquer garantia de contratação.

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de Entrega

- 5.1. *O prazo de entrega dos bens é de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho.*
- 5.2. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereço dos Campus Participantes, conforme item 1.6 deste termo.
- 5.3. *No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a especificada na descrição detalhada do item.*

### Garantia

- 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).
- 5.5. O prazo de garantia é aquele informado no descritivo de cada item da Tabela, de acordo com o item 1.1 do Termo de Referência.
- 5.6. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

## 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 ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

### **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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

### **Fiscalização Administrativa**

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. 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; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

### Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

- 6.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- 6.15. O gestor do contrato deverá 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. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2. 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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) 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.
- 7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.
- 7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou 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.
- 7.8. 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.



## Liquidação

- 7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (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](#).
- 7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.10. Para fins de liquidação, 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:
- 7.10.1. o prazo de validade;
  - 7.10.2. a data da emissão;
  - 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
  - 7.10.4. o valor a pagar; e
  - 7.10.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta **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](#).
- 7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 7.14. 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.

- 7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

#### Prazo de pagamento

- 7.18. 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](#).
- 7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor)** de correção monetária.

#### Forma de pagamento

- 7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à **apresentação de comprovação**, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 7.24. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.

### Cessão de crédito

- 7.25. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.
- 7.25.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.
- 7.26. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 7.27. 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](#).
- 7.28. 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)
- 7.29. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

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

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

### Forma de fornecimento

- 8.2. O fornecimento do objeto poderá ser **parcelado, de acordo com a necessidade do órgão, e será formalizada por intermédio do instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização da compra ou instrumento similar.**
- 8.3. Pela natureza do objeto, será considerada a entrega por item, sendo divisível a entrega do objeto, conforme demanda e disponibilidade de recursos financeiros. Não há a obrigatoriedade do consumo da ata de registro de preços ser realizada em sua totalidade.
- 8.4. Os bens que contemplam o item 1.1 do Termo de Referência não são considerados de ponta entrega.
- 8.5. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### Habilitação jurídica

- 8.6. **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;
- 8.7. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.8. **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>;
- 8.9. **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;
- 8.10. **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](#).
- 8.11. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.12. **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

- 8.13. **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](#).
- 8.14. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).
- 8.15. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).
- 8.16. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.17. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.18. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.19. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.20. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.21. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **Estadual/Distrital** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.22. Prova de regularidade com a Fazenda **Estadual/Distrital** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.23. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos **Estadual/Distrital** relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.24. 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.

**Qualificação Econômico-Financeira**

- 8.25. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;
- 8.26. Certidão **negativa de falência (atualizada)** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));
- 8.27. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais que comprovem a boa situação financeira da empresa, **vedada** a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, comprovando;
- 8.27.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 8.27.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 8.27.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 8.27.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da **Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.**
- 8.27.4.1. por fotocópia das constantes no Livro Diário, com a indicação da numeração das páginas do Livro, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou,
- 8.27.4.2. constantes no arquivo SPED, acompanhadas dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário e o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital
- 8.27.4.3. O Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício deverão estar assinados pelo titular ou representante legal da entidade e por contador ou por outro profissional equivalente devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade
- 8.28. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação Patrimônio Líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação dos itens pertinentes.
- 8.29. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

- 8.30. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.
- 8.31. Caso admitida a **participação de cooperativas**, será exigida a seguinte documentação complementar:
- 8.31.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);
  - 8.31.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
  - 8.31.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
  - 8.31.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);
  - 8.31.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
  - 8.31.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
  - 8.31.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da aquisição é de **R\$ 6.333.545,10** (seis milhões, trezentos e trinta e três mil, quinhentos e quarenta e cinco reais e dez centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.
- 9.2. Em caso de licitação para 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 (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):
- 9.2.1. 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;

9.2.2. 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;

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

9.2.3.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

9.2.3.2. Dentro do prazo de vigência da ata de registro de preços e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC (Índice Nacional de Preços do Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.2.3.3. A formalização do aditamento de prazo sem a concessão do reajuste, ou ressalva de sua superveniente análise, será considerada como renúncia ou preclusão lógica do direito.

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

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

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

A Diretora Geral do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 14.133/21, de 1º de abril de 2021 e alterações, aprova o presente termo de referência de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico (SRP).

Rio do Sul/SC, 17 de maio de 2024

Paula Andrea Grawieski Civiero

Diretora-Geral

IFC – Campus Rio do Sul.



Portaria nº 168 de 26/01/2024

# Estudo Técnico Preliminar 128/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23353.001478/2024-38

## 2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios para o IFC Campus Rio do Sul e demais Campus participantes. O Campus Rio do Sul possui três unidades de ensino: Unidade Sede, Unidade Urbana e Unidade Tecnológica. A unidade Sede conta com um refeitório que fornece refeições para alunos internos e semi-internos, necessitando de gêneros alimentícios para atender a demanda de refeições. O refeitório funciona das 06h às 20h e fornece em média 1500 refeições por dia.

Outrossim, em atendimento a Portaria Normativa IFC nº 002/2024, que aprovou o regulamento das compras e contratações institucionais no âmbito do IFC, o Campus Rio do Sul é responsável por esta compra Institucional e deverá licitar este objeto para o seu Campus e para os demais que necessitarem a aquisição de gêneros alimentícios.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante                          | Responsável                    |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| Diretor e Infraestrutura e Produção        | Cícero Teófilo Berton          |
| Direção de Administração e Planejamento    | Elizeti Nienckotter            |
| Direção Geral de Rio do Sul                | Paula Andrea Grawieski Civiero |
| Direção Geral de Araquari                  | Fernando José Braz             |
| Direção Geral de Blumenau                  | Aldelir Fernando Luiz          |
| Direção Geral de Fraiburgo                 | Vanderlei Cristiano Juraski    |
| Direção Geral de Camboriú                  | Sirlei de Fátima Albino        |
| Direção Geral de Concórdia                 | Alessandra Carine Portolan     |
| Direção Geral de Luzerna                   | Mario Wolfart Júnior           |
| Direção Geral de Santa Rosa do Sul         | Cristiano Antônio Pochmann     |
| Direção Geral de São Bento do Sul          | Alessandro Iavorski            |
| Direção Geral de São Francisco do Sul      | Adalto Aires Parada            |
| Direção Geral Videira                      | Manassés Ribeiro               |
| Direção Geral Campus Avançado Abelardo Luz | Elodir Lourenço de Souza       |
| Diretor Geral de Sombrio                   | Victor Martins de Souza        |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para o correto cumprimento junto à aquisição de gêneros alimentícios, o fornecedor deverá atender integralmente aos requisitos previstos no Termo de Referência bem como no Edital de licitação.

O contratado deverá entregar o material no prazo máxima de até 30 (trinta) dias, contados do(a) do recebimento da Nota de Empenho,

O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O contratado deverá fornecer materiais novos, de primeiro uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos materiais fornecidos. Caso seja necessária averiguação das especificações técnicas dos objetos, a contratada deverá apresentar catálogos, manuais, folders ou prospectos do objeto no prazo estipulado pela Contratante.

O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos materiais, sem qualquer ônus para o IFC.

O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades;

A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicos de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

## **5. Levantamento de Mercado**

A metodologia de cálculo foi baseado no Mapa de Formação de Preços, elaborada pelo setor de compras, através de duas consultas a atas de Registro de Preços feito no Painel de Compras do Governo Federal e uma consulta com fornecedores feito através de pesquisa na internet.

## **6. Descrição da solução como um todo**

Aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas do IFC - Campus Rio do Sul e demais Campus Participantes.

## **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

As estimativas apresentadas foram baseadas nas quantidades necessárias para o fornecimento de refeições diárias e foram solicitadas pela nutricionista responsável. As quantidades solicitadas dos outros Campus participantes são de responsabilidade deles.

Os quantitativos são os discriminados no item 1.1 do termo de referencia.

## **8. Estimativa do Valor da Contratação**

**Valor (R\$):** 6.333.545,10

A presente contratação tem o valor estimado de R\$ 6.333.545,10 (seis milhões, trezentos e trinta e três mil, quinhentos e quarente e cinco reais e dez centavos).

## **9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

Não há parcelamento da solução. Pela natureza do objeto, será considerada a entrega por item, sendo divisível a entrega do objeto, conforme demanda e conforme disponibilidade de recursos financeiros. Não há a obrigatoriedade do consumo da Ata de Registro de Preços ser realizada em sua totalidade.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não há contratações correlatas

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A aquisição do objeto desta licitação esta alinhada ao planejamento da Instituição e estão previsto no Plano Anual de Contratações ano de 2024.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

Pretende-se com a aquisição de gêneros alimentícios atender as necessidades operacionais do refeitório do IFC -Campus Rio do Sul e demais órgãos participantes

## **13. Providências a serem Adotadas**

Não há providências a serem adotadas. O IFC - Campus Rio do Sul faz a aquisição deste objeto anualmente, desde a sua fundação.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Como e práticas do ponto de vista da, em observância da instrução normativa critérios sustentabilidade N° 01 de 19 de janeiro de 2010 no seu artigo 5º, faz-se necessário, sempre que possível que: Os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável conforme ABNT

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;

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;

Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição de gêneros alimentícios est inclusa no Plano Anual de Contratações de 2024

## 16. 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](#).

**ELIZETI NIENCKOTTER**

Equipe de apoio

**PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO**

Autoridade competente



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

**ANEXO II - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARIENSE – CAMPUS RIO DO SUL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 433/2024**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º ...../2024

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul, sediado na Estrada do Redentor, nº 5665, Bairro: Santa Galo, CEP: 89163-356, na cidade de Rio do Sul/SC, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.635.424/0002-67, neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 202..., publicada no ..... de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 31/2024, Contratação nº XXXX, publicada no DOU de **XX/XX/20224**, processo administrativo n.º **23353.001478/2024-38**, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de Aquisição de **Gêneros Alimentícios para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense**, especificado no(s) item(ns) 1.1 do Termo de Referência, anexo I do Edital de Licitação (SRP) nº 31/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

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

| Item do TR | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |        |           |            |                |             |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|--------|-----------|------------|----------------|-------------|
| X          | Unidade                                                               | CATMAT | Descrição | Quantidade | Valor Unitário | Valor Total |

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

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

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul, sediado na Estrada do Redentor, nº 5665, Bairro: Santa Galo, CEP: 89163-356, na cidade de Rio do Sul/SC

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

IFC – Campus Avançado Abelardo Luz  
Estrada Geral - Assentamento José Maria, SN, Abelardo Luz – SC

IFC – Campus Araquari  
Rodovia BR 280 - km 27 - Cx. Postal 21 - CEP 89245-000 - Araquari – SC

IFC – Campus Blumenau  
Rua Bernardino José de Oliveira - nº 81 - CEP 89070-270 - Blumenau – SC

IFC – Campus Camboriú  
Rua Joaquim Garcia, s/nº Camboriú/SC CEP: 88.340-000

IFC – Campus Concórdia  
Rodovia SC 283, KM 08 Caixa Postal 58 – Concórdia/SC CEP 89.700-000

IFC – Campus Fraiburgo  
Rua Cruz e Souza, 100 Centro – Fraiburgo/SC – CEP 89580-000

IFC – Campus Luzerna  
Rua Vigário Frei João, nº 550, Centro - Luzerna - SC - CEP 89609-000

IFC – Campus Santa Rosa do Sul  
Rua das Rosas, s/nº – Vila Nova – Santa Rosa do Sul/SC – CEP: 88.965-000

IFC – Campus São Bento do Sul  
Rua Paulo Chapiewski, nº 931, Bairro Centenário - São Bento do Sul/SC – CEP: 89283-064

IFC – Campus São Francisco do Sul  
Rod. Duque de Caxias, nº 6750, Iperoba, CEP: 89240-000 - São Francisco do Sul – SC

IFC – Campus Sombrio  
Av. Pref. Francisco Lumertz Júnior, nº 931, Januária – CEP 88.960-000 – Sombrio-SC

IFC – Campus Videira  
Rodovia SC 135, Km 125 – Campo Experimental – Videira/SC – CEP: 89.560-000

### **4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

**Vedação a acréscimo de quantitativos**

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

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

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

5.1.1. O contrato será substituído pela emissão de Nota(s) de Empenho(s), quando forem necessárias as aquisições por parte dos Campi participantes.

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

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na Ata de Registro de Preços será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de Nota de Empenho de Despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

## **6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

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

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

8.5. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

## **10. DAS PENALIDADES**

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

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

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

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

## **11. CONDIÇÕES GERAIS**

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes

Rio do Sul/SC, XX de XX de 2024

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

---

Anexo

Cadastro Reserva

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

| Item<br>do<br>TR | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |        |           |            |                |             |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------|-----------|------------|----------------|-------------|
|                  | Unidade                                                               | CATMAT | Descrição | Quantidade | Valor Unitário | Valor Total |
| X                |                                                                       |        |           |            |                |             |

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

| Item<br>do<br>TR | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |        |           |            |                |             |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------|-----------|------------|----------------|-------------|
|                  | Unidade                                                               | CATMAT | Descrição | Quantidade | Valor Unitário | Valor Total |
| X                |                                                                       |        |           |            |                |             |



Ministério da Educação Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul

**ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS RIO DO SUL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 433/2024**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23353.001478/2024-38**

(TIMBRE DA EMPRESA)

Empresa:

CNPJ:

Endereço:

Cidade:

Telefone:

E-mail / Site:

Responsável pelo orçamento/CFP

| Item do Pregão              | Unidade | Descrição | Quantidade | VALOR UNITÁRIO R\$ | VALOR TOTAL R\$ |
|-----------------------------|---------|-----------|------------|--------------------|-----------------|
|                             |         |           |            |                    |                 |
|                             |         |           |            |                    |                 |
| VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ |         |           |            |                    |                 |

**Declaramos que os preços apresentados são líquidos, já incluídos todos os impostos, custos diretos ou indiretos inerentes ao objeto desta aquisição.**

---

Carimbo (Empresa)/Assinatura e Data