

INST FED.DO PARA/CAMPUS INDUSTRIAL MARABÁ PA

Termo de Referência 18/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
18/2026	158512-INST FED.DO PARA/CAMPUS INDUSTRIAL MARABÁ PA	MARIA LENIR CAVALCANTE SILVA	06/10/2026 17:02 (v 0.12)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	35/2026	23051.009470/2026-40

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23051.009470/2026-40)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, descartáveis e material de limpeza para fornecimento de alimentação escolar para atender as demandas do Instituto Federal do Pará/Campus Tucuruí, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Abacate, de boa qualidade, casca lisa, verde sem danos físicos ou mecânicos e com grau de maturação para consumo imediato ou em até 5 dias	Kg	600	9,85	5.910,00
2	Açafrão da terra em pó, de cor amarelada ou alaranjada, isento de impurezas e umidade, acondicionado em embalagem plástica, atóxica de 100g, apresentando externamente	Unid (100g)	439	4,80	2107,20

	rotulagem nutricional obrigatória e validade mínima de seis meses a partir da entrega.				
3	Achocolatado em pó , instantâneo, solúvel, adoçado, enriquecido com vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem plástica resistente com rotulagem nutricional obrigatória e registro em órgão competente apresentando validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	450	17,00	7.650,00
4	Açúcar refinado do tipo “especial”, produzido a partir da cana-de-açúcar ou beterraba; amorfo; isento de empedramentos, fermentações, matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, acondicionado em pacotes com até 2kg e com rotulagem nutricional obrigatória e registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	2.082,00	4,70	9.785,40
5	Água sanitária c/ cloro ativo, 1000 ml, concentração mínima 2,0% pp e máxima de 2,5% p/ uso geral, sem adição de corantes, fragrância ou quaisquer outras substâncias. Embalagem opaca, de plástico rígido e de difícil ruptura, Prazo de validade dez meses de acordo com as regulamentações técnicas da ANVISA.	L	1000	3,85	3.850,00
	Alho , in natura, para consumo fresco, nacional, de primeira, bulbo inteiro,				

6	desenvolvido, firme, sem lesões, perfurações ou cortes, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos, não reutilizáveis ou caixas. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	1.255	34,63	43.460,65
7	Amido de milho , pó fino e homogêneo, com cheiro e sabor característicos, isento de sujidades e umidade. Acondicionado em embalagem resistente, atóxica, com até 1kg, rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	500	12,32	6.160,00
8	Arroz , grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de até 5kg, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	9953	5,49	54.641,97
9	Aveia em flocos finos , instantânea, com no máximo 15% de umidade por peso, em embalagens de 170g com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (170g)	500	5,29	2.645,00
	Azeite de dendê , puro, com baixa acidez, acondicionado em				

10	embalagem plástica de 500ml com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid (500ml)	900	18,19	16.371,00
11	Batata doce in natura, espécie roxa, lavada, de primeira, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e em escala, no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	1030	8,10	8.343,00
12	Batata inglesa , lavada ou escovada, de primeira, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição	Kg	1401	9,75	13.659,75
13	Bebida láctea fermentada com polpa de fruta, de sabores moranga e/ou salada de frutas, produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta, presentes em até 30%, aroma idêntico ao natural. Não conter glúten. O produto deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, pronto para beber, gelados, embalados 1 litro. Validade mínima de 10 dias. Será considerada imprópria recusada a	L	3000	13,75	41.250,00

	embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e /ou deterioração. Não poderá conter soro de leite na produção do mesmo, assim como corantes ou conservantes. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 2 (dois) dias da data de fabricação e não poderá estar congelado. Embalados com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade.				
14	Beterraba , de primeira, grande, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos. Deverá ser entregue conforme cronograma.	Kg	1021	9,25	9.444,25
15	Biscoito doce sem recheio, com glúten, sabor chocolate, livre de gordura trans, embalagem plástica duplamente, protetora de 400g, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (400g)	3.403	8,99	30.592,97
16	Biscoito salgado , livre de gordura trans, com ingrediente principal farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deve conter informações nutricionais obrigatórias e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (300g)	3.704	5,95	22.038,80

17	Café, torrado e moído, tradicional, com pacote de 250g, embalado a vácuo, com o selo de pureza da ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO CAFÉ (ABIC) ou na ausência deste laudo de Análise do produto ofertado emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA comprovando a qualidade do produto. Embalado no prazo máximo de 90 dias da entrega.	Unid (250g)	2000	18,50	37.000,00
18	Canela em pó, sem sujidades ou partículas estranhas, em potes plásticos, firmes, com 25g cada, transparente e atóxica, com dosador de saída de produto, contendo informações sobre o fabricante e validade não inferior a seis meses a partir da data de entrega na unidade.	Unid (25g)	641	5,34	3.422,94
19	Carne bovina (acém ou similar), tipo moída, sem osso, congelada, com até 5% de aponeuroses e gordura, embalagem transparente, atóxica, embalada a vácuo, com até 1kg, SIF e rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Kg	7311	40,00	292.440,00
20	Carne bovina de 2ª, acém ou similar, peça congelada, sem osso, cortes próprios, com até 10% de aponeuroses, embalagem plástica transparente atóxica não reciclada, contendo informações	Kg	4.801	41,61	199.769,61

	sobre o fabricante e datas de processamento e validade e SIF. Cada pacote deve conter até 5kg e validade mínima de quatro meses a partir da data de entrega.				
21	Carne Suína sem osso e sem pele – Pernil - Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração arrosada, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso aproximado 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá	Kg	2000	36,34	72.680,00

	estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.				
22	Cebola branca , para consumo fresco, com mais de 70% da superfície do bulbo coberta, sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como: brotado, danos mecânicos, mancha negra (carvão), parcialmente sem película ou podre. Deverá ser entregue cronograma da Instituição.	Kg	3.362	6,13	20.609,06
23	Cenoura , de primeira, com tamanho e coloração uniformes e entre 18 e 22cm, para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias. Polpa firme e intacta, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporta. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	2362	8,00	18.896,00
24	Charque ponta de agulha, dianteiro, preparado com carne bovina de boa qualidade salgada curada seca de consistência firme, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg, a vácuo, transparente, atóxica com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	1900	45,00	85.500,00
	Chimi churri , desidratado, acondicionado em sacos de polietileno; embalagem de				

25	50g, com data de fabricação e validade	Unid (50g)	2.427	7,75	18.809,25
26	Coco ralado desidratado, desengordurado, sem adição de açúcar, em embalagem plástica atóxica de 100g com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade.	100g	800	8,60	6.880,00
27	Colher plástica descartável de sobremesa, confeccionada em plástico resistente na cor branca ou translúcida medindo, no mínimo, 16 cm de comprimento. Deve ser isenta de rachaduras, deformações, rebarbas ou arestas. Embalagens individuais contendo externamente dados de identificação.	Pct (50und)	400	5,65	2.260,00
28	Creme de leite pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado latas de folha de flandres, não amassada, contendo de até 1L de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima da data de entrega: 6 meses.	L	80	21,99	1.759,20
	Esponja dupla-face , multiuso, com lado macio e lado abrasivo (fibra sintética com abrasivo e espuma de				

29	Poliuretano). Tamanho 100mm x 70mm x 18mm, embalagem plástica, com registro em órgão pertinente.	Unid	1500	2,06	3.090,00
30	Extrato de tomate , simples, concentrado, consistente, sem sementes, coloração vermelha, sem corantes artificiais, embalagem tetra pak ou sache, contendo 300g cada, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid (300g)	1.804	5,74	10.354,96
31	Farinha de trigo especial, de primeira, obtida a partir de do cereal limpo, desgerminado, isenta de sujidades, parasitas e larvas, teor máximo de umidade de 15%, embalagem plástica de 1kg, transparente e atóxica com rotulagem nutricional, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	3500	4,70	16.450,00
32	Feijão carioca , grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo Inovo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, sãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em	Kg	1964	9,38	18.422,32

	órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega				
33	Feijão da colônia , tipo 1, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor máximo de impurezas de 2%, em embalagem plástica atóxica de 1kg com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	800	13,05	10.440,00
34	Feijão preto , variedade tipo I, novo, teor máximo de impureza de 2%, constituídos de grãos inteiros, são, isentos de materiais sujeidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	1000	9,33	9.330,00
35	Filé de peixe tipo pescada branca ou amarela ou tucunará sem espinhas, congelados, com cheiro, cor e sabor próprios, sem manchas esverdeadas ou parasitas. Acondicionados em embalagem plástica transparente, atóxica, com 1kg cada, com SIF e rotulagem nutricional obrigatória. O prazo de validade deve ser ,no mínimo, seis meses a partir da entrega.	Kg	3.600	40	144.000,00
	Fermento químico ("para bolo"), em pó, embalagem plástica hermeticamente				

36	fechada de 250g com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade.	Unid (250g)	400	10,95	4.380,00
37	Flanela para limpeza , na cor branca ou laranja, 100% algodão, tamanho aproximado de 38 x 58cm, resistentes.	Unid	200	6,69	1.338,00
38	Floco de milho , pré-cozido, preparo rápido, enriquecido com Ferro e Ácido Fólico, embalagem plástica de 500g com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Kg	2.306	3,40	7.840,40
39	Frango semi-processado, filé de peito, sem pele e sem osso, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica individual, transparente e atóxica, com 1kg e SIF, com validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	5.376	26,97	144.999,72
40	Frango semi-processado , coxa e sobrecoxa, com osso e com pele, partes inteiras sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica individual, transparente e atóxica, com 1kg e SIF,	Kg	4500	20,10	90.450,00

	com validade mínima de seis meses a partir da entrega.				
41	Leite condensado , integral, embalagem Tetra Park com 395g, sem glúten, embalagem limpa, não amassada, não estufada, com no mínimo 395g, contendo as informações: denominação de venda do alimento, marca do produto, nome e endereço do fabricante, identificação do lote, prazo de validade, ingredientes e informação nutricional. Atender as exigências do ministério da agricultura, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	Unid (395g)	300	7,79	2.337,00
42	Leite de coco , concentrado e pasteurizado, embalagem plástica de 500ml. O produto deverá apresentar validade mínima seis meses a partir da data de entrega na unidade, rotulagem nutricional obrigatória e registro em órgão pertinente.	Unid (500ml)	800	11,46	9.168,00
43	Leite em pó integral , instantâneo, sem açúcar, acondicionado em embalagens plásticas resistentes com até 1kg, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	3.362	39,32	132.193,84
	Leite em pó sem lactose, composto lácteo fortificado, sem lactose, contendo vitaminas lipossolúveis e				

44	minerais, indicado para pessoas com intolerância à lactose.	Pct (300g)	110	19,35	2.128,50
45	Linguiça , tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de larvas e parasitas, mantida em temperatura e refrigeração adequadas, acondicionada em saco de polietileno e SIF e com validade de mínima de quatro meses a contar da entrega.	Kg	1.300,00	30,92	40.196,00
46	Linhaça , semente, para fins de alimentação humana, isenta de sujidades, impurezas e contaminantes. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, com 200gramas cada, com rotulagem nutricional obrigatória e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (200g)	100	13,24	1.324,00
47	Maçã nacional Fuji ou gala, tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas como coloração não característica, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	7.618,00	17,45	132.934,10
48	Macarrão de arroz tipo parafuso ou espaguete, sem ovos e sem glúten, se possuir corantes devem ser naturais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica	Kg	150	13,13	1.969,50

	transparente atóxica de 500g, contendo os ingredientes, tabela nutricional, data da fabricação e validade.				
49	Macarrão de sêmola , tipo parafuso, com ovos e glúten, embalagem plástica atóxica, transparente, atóxica de até 1 kg, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Kg	3.102	10,24	31.764,48
50	Maionese tradicional, composta por água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 500g.	Unid (500g)	500	11,80	5.900,00
51	Margarina , produzida exclusivamente de gordura vegetal, com 80% de lipídios, sem gordura trans, com adição de sal, em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, embalagens c/ peso líquido de 1 kg com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	361	15,82	5.711,02

52	Massa alimentícia seca, formato lasanha, com ovos e glúten, embalagem plástica atóxica de até 1kg, transparente, atóxica com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	600	18,19	10.914,00
53	Massa alimentícia seca, tipo Padre Nosso (massa para sopa) com ovos e glúten. Embalagem plástica atóxica de até 500 g, transparente, atóxica com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Und(ptc500g)	3.204	5,03	16.116,12
54	Mexerica/Tangerina , categoria extra, succulenta, sabor adocicado, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato ou em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou oriundos do manuseio ou transporte. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	3145	15,38	48.370,10
55	Milho para canjica branco (mugunzá), beneficiado, polido e isento de sujidades, em embalagem plástica atóxica, transparente, com rotulagem obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Kg	841	20,50	17.240,50
	Milho para pipoca , de 1ª qualidade, beneficiado,				

56	polido e isento de sujidades, em embalagem plástica atóxica, transparente, com 500g com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade.	Kg	400	13,50	5.400,00
57	Milho verde em conserva, grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.	Kg	50	21,90	1.095,00
58	Molho de pimenta vermelha, embalagem íntegra, plástica, transparente, com 500 ml contendo rotulagem nutricional obrigatória.	Unid (500ml)	200	14,03	2.806,00
59	Óleo de soja , comestível, puro, refinado, embalagem plástica, transparente e atóxica de 900ml com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega.	Unid (900ml)	3.402	9,75	33.169,50
60	Orégano , em folhas secos, sem sujidades ou partículas estranhas acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e atóxica, contendo informações sobre o fabricante e datas de produção e validade.	20g	621	3,52	2.185,92
61	Pano de chão , tipo saca de tecido, sem fios soltos nas bordas laterais, de algodão alvejado, resistente, com 18	Unid	300	12,90	3.870,00

	batidas, com dimensões de 60x80 cm (100% algodão).				
62	Pão de forma de massa leve, farinha de trigo /fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias e sem gordura trans. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxicas, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	500g	800	14,65	11.720,00
63	Pão para cachorro quente, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de	Kg	1.402	16,70	23.413,40

	parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 50 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.				
64	Pão para hambúrguer, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 50 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	800	14,95	11.960,00
	Papel alumínio em rolo medindo 30cm x 7,5m,				

65	embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação contendo externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.	Unid	200	7,50	1.500,00
66	Papel Filme /película aderente. Filme de PVC /película aderente, transparente, atóxico, com 28 cm x 30 m , destinado a embalar e proteger alimentos, atendendo aos requisitos da Anvisa.	Und	200	9,58	1.916,00
67	Papel toalha branco, não reciclado, 20x22cm, 120 folhas, para uso diário, com maior absorção e resistência, embalagem com informações do fabricante.	Unid	400	9,40	3.760,00
68	Páprica defumada , especiaria, apresentação natural, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado frasco transparente de vidro ou plástico atóxico e vedação em cortiça ou tampa plástica, contendo, aproximadamente, 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	30g	1.845	3,49	6.439,05
69	Pimenta de cheiro , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas	Kg	80	22,74	1.819,20

70	Pimenta do reino preta, moída, embalagem plástica, transparente e atóxica com 50g, contendo rotulagem nutricional obrigatória e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Und(50g)	400	3,50	1.400,00
71	Polpa de frutas , sabor acerola, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde quemantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso.	Kg	3000	21,60	64.800,00
72	Polvilho azedo , embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	450	17,29	7.780,50

73	Polvilho doce , embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	250	12,00	3.000,00
74	Pano de limpeza multiuso, tipo Perfex ou equivalente, em bobina, com 600 panos destacáveis, dimensões aproximadas de 28 cm x 40 cm cada, comprimento total aproximado de 240 m	Unid (bobina)	200	60,80	12.160,00
75	Prato descartável , para sobremesa, em plástico resistente, branco, redondo, com 18cm de diâmetro, pacotes com 10 unidades contendo externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.	Pct (10 unid)	600	3,90	2.340,00
76	Proteína texturizada de soja, fina, escura, sem sujidades, tipo 1, livre de umidade e impurezas, embalagem plástica, atóxica, rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Unid (400g)	300	9,93	2.979,00
77	Repolho , grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, de primeira, com tamanho e coloração uniformes, para consumo	Kg	2.482	8,09	20.079,38

	imediatamente e em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.				
78	Sabão em barra multiuso, neutro, composição básica carbonato de sódio, dióxido de titânio, glicerina e outras substâncias permitidas, embalado em plástico com cinco unidades, totalizando 900g a 1kg, com registro em órgão pertinente.	Pct (900g)	800	13,64	10.912,00
79	Saco para lixo pesado, na cor preta, reforçado, resistente, confeccionado em polietileno, com capacidade para 100 litros, medindo 100cm x 90cm com registro em órgão pertinente. Embalagem com 100 unidades em cada embalagem.	Pct (100un)	400	56,80	22.720,00
80	Saco plástico transparente, em polietileno, resistente ao levantamento e vazamento, para armazenamento de alimentos, com dimensões 50x80 cm, com 18 micras de espessura e 100% virgem. Embalagem plástica com registro em órgão pertinente, de 1kg.	Kg	300	21,77	6.531,00
81	Sal refinado, composto por cloreto de sódio extraído de fontes naturais, refinado, iodado, embalagem plástica atóxica de 1kg com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	1.567	2,29	3.588,43

82	Salsicha , preparada com carnes bovina e/ou de aves e carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 40%, miúdos comestíveis de bovinos, tendões, pele e gorduras, industrialmente embalada, resfriada, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica não reciclada, com SIF e validade mínima de quatro meses a partir da entrega.	Kg	1500	13,92	20.880,00
83	Tempero completo , sem pimenta, embalagem plástica de até 1kg, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, contendo rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega na unidade.	Kg	400	19,66	7.864,00
84	Tomate , para salada, calibre entre 7 e 8cm, de primeira, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e em escala, no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	2.562	9,50	24.339,00
85	Vinagre , branco, isento de corante artificiais, ácidos orgânicos e minerais produzido a partir de 100% de fermentados de frutas, cereais ou cana de açúcar, acondicionados em frascos plásticos com tampa inviolável, hermeticamente fechado, de com rotulagem	Unid (750ml)	1356	4,50	6.102,00

	nutricional, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.				
86	Carne bovina (acém ou similar), tipo moída, sem osso, congelada, com até 5% de aponeuroses e gordura, embalagem transparente, atóxica, embalada a vácuo, com até 1kg, SIF e rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	KG	2127	40	85.080,00
87	Frango semi-processado, filé de peito, sem pele e sem osso, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica individual, transparente e atóxica, com 1kg e SIF, com validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	1.656	26,97	R\$ 44.662,32
88	Filé de peixe tipo pescada branca ou amarela ou tucunará sem espinhas, congelados, com cheiro, cor e sabor próprios, sem manchas esverdeadas ou parasitas. Acondicionados em embalagem plástica transparente, atóxica, com 1kg cada, com SIF e rotulagem nutricional obrigatória. O prazo de validade deve ser ,no mínimo, seis meses a partir da entrega.	Kg	900	40,00	R\$ 36.000,00
89	Carne bovina de 2ª, acém ou similar, peça congelada, sem osso, cortes próprios, com até 10% de aponeuroses, embalagem plástica transparente atóxica não reciclada, contendo informações	Kg	1450	41,61	R\$ 60.334,50

	sobre o fabricante e datas de processamento e validade e SIF. Cada pacote deve conter até 5kg e validade mínima de quatro meses a partir da data de entrega.				
TOTAL	R\$ 2..261.020,24 (dois milhões, duzentos e sessenta e um mil, vinte reais e vinte e quatro centavos)				

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

Órgão Gerenciador: Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Pará Campus Tucuruí					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	QUANT. TOTAL
1	Abacate , de boa qualidade, casca lisa, verde sem danos físicos ou mecânicos e com grau de maturação para consumo imediato ou em até 5 dias.	Kg	150	500	500
2	Açafrão da terra em pó , de cor amarelada ou alaranjada, isento de impurezas e umidade, acondicionado em embalagem plástica, atóxica de 50g, apresentando externamente rotulagem nutricional obrigatória e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (100g)	50	100	100
3	Achocolatado em pó , instantâneo, solúvel, adoçado, enriquecido com vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem plástica resistente com rotulagem nutricional obrigatória e registro em órgão competente apresentando validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	150	400	400
4	Açúcar refinado do tipo “especial”, produzido a partir da cana-de- açúcar ou beterraba; amorfo; isento de empedramentos, fermentações, matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, acondicionado em pacotes com até 2kg e com rotulagem nutricional obrigatória e registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	900	1500	1500
5	Água sanitária c/ cloro ativo, 1000 ml, concentração mínima 2,0% pp e máxima de 2,5% p/ uso geral, sem adição de corantes, fragrância ou quaisquer outras substancias. Embalagem opaca, de plástico rígido e de difícil ruptura, Prazo de validade dez meses de acordo com as regulamentações técnicas da ANVISA.	L	600	1000	1000
6	Alho , in natura, para consumo fresco, nacional, de primeira, bulbo inteiro, desenvolvido, firme, sem lesões, perfurações ou cortes, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos, não reutilizáveis ou caixas. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	600	1.000	1.000
7	Amido de milho , pó fino e homogêneo, com cheiro e sabor característicos, isento de sujidades e umidade.				

	Acondicionado em embalagem resistente, atóxica, com até 1kg, rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	100	400	400
8	Arroz , grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de até 5kg, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	3500	6000	6000
9	Aveia em flocos finos , instantânea, com no máximo 15% de umidade por peso, em embalagens de 170g com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (170g)	100	400	400
10	Azeite de dendê , puro, com baixa acidez, acondicionado em embalagem plástica de 500ml com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid (500ml)	300	800	800
11	Batata doce in natura, espécie roxa, lavada, de primeira, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e em escala, no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte. <u>Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.</u>	Kg	500	1000	1000
12	Batata inglesa , lavada ou escovada, de primeira, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos. <u>Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição</u>	Kg	500	1000	1000
13	Bebida láctea fermentada com polpa de fruta , de sabores moranga e/ou salada de frutas, produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo),	L	1000	2000	2000
14	Beterraba , de primeira, grande, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos. Deverá ser entregue conforme cronograma.	Kg	200	800	800
15	Biscoito doce sem recheio , com glúten, sabor chocolate , livre de gordura trans, embalagem plástica duplamente, protetora de 400g, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (400g)	800	1500	1500
16	Biscoito salgado , livre de gordura trans, com				

	ingrediente principal farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deve conter informações nutricionais obrigatórias e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (300g)	800		1500	1500
17	Café , torrado e moído, tradicional , com pacote de 250g, embalado a vácuo, com o selo de pureza da ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO CAFÉ (ABIC) ou na ausência deste laudo de Análise do produto ofertado emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA comprovando a qualidade do produto. Embalado no prazo máximo de 90 dias da entrega.	Unid (250g)	800		1000	1000
18	Canela em pó , sem sujidades ou partículas estranhas, em potes plásticos, firmes, com 25g cada, transparente e atóxica, com dosador de saída de produto, contendo informações sobre o fabricante e validade não inferior a seis meses a partir da data de entrega na unidade.	Unid (25g)	150		300	300
19	Carne bovina (acém ou similar) , tipo moída , sem osso, congelada, com até 5% de aponeuroses e gordura, embalagem transparente, atóxica, embalada a vácuo, com até 1kg, SIF e rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Kg	2500		4000	4000
20	Carne bovina de 2ª, acém ou similar, peça congelada , sem osso, cortes próprios, com até 10% de aponeuroses, embalagem plástica transparente atóxica não reciclada, contendo informações sobre o fabricante e datas de processamento e validade e SIF. Cada pacote deve conter até 5kg e validade mínima de quatro meses a partir da data de entrega.	Kg	1500		3500	3500
21	Carne Suína sem osso e sem pele – Pernil - Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração arrosada, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso aproximado 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.	Kg	500		1000	1000
22	Cebola branca , para consumo fresco, com mais de 70% da superfície do bulbo coberta, sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como: brotado, danos mecânicos, mancha negra					

	(carvão), parcialmente sem película ou podre. Deverá ser entregue cronograma da Instituição.	Kg	800	1500	1500
23	Cenoura , de primeira, com tamanho e coloração uniformes e entre 18 e 22cm, para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias. Polpa firme e intacta, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporta. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	600	1000	1000
24	Charque ponta de agulha , dianteiro, preparado com carne bovina de boa qualidade salgada curada seca de consistência firme, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg, a vácuo, transparente, atóxica com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	400	900	900
25	Chimi churri , desidratado, acondicionado em sacos de polietileno; embalagem de 50g, com data de fabricação e validade	Unid (50g)	200	300	300
26	Coco ralado desidratado , desengordurado, sem adição de açúcar , em embalagem plástica atóxica de 100g com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade.	100g	200	500	500
27	Colher plástica descartável de sobremesa , confeccionada em plástico resistente na cor branca ou translúcida medindo, no mínimo, 16 cm de comprimento. Deve ser isenta de rachaduras, deformações, rebarbas ou arestas. Embalagens individuais contendo externamente dados de identificação.	Pct (50und)	300	400	400
28	Creme de leite pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado latas de folha de flandres, não amassada, contendo de até 1L de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima	L	30	50	50
29	Esponja dupla-face , multiuso, com lado macio e lado abrasivo (fibra sintética com abrasivo e espuma de Poliuretano). Tamanho 100mm x 70mm x 18mm, embalagem plástica, com registro em órgão pertinente.	Unid	900	1500	1500
30	Extrato de tomate , simples, concentrado, consistente, sem sementes, coloração vermelha, sem corantes artificiais, embalagem tetra pak ou sache, contendo 300g cada, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unid (300g)	300	800	800
31	Farinha de trigo especial , de primeira, obtida a partir de do cereal limpo, desgerminado, isenta de sujidades, parasitas e larvas, teor máximo de umidade de 15%, embalagem plástica de 1kg, transparente e atóxica com rotulagem nutricional, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	2000	3500	3500

32	Feijão carioca , grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo Inovo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega	Kg	400	800	800
33	Feijão da colônia , tipo 1, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor máximo de impurezas de 2%, em embalagem plástica atóxica de 1kg com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	300	800	800
34	Feijão preto , variedade tipo I, novo, teor máximo de impureza de 2%, constituídos de grãos inteiros, são, isentos de materiais sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 1 Kg, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	400	800	800
35	Filé de peixe tipo pescada branca ou amarela ou tucunará sem espinhas , congelados, com cheiro, cor e sabor próprios, sem manchas esverdeadas ou parasitas. Acondicionados em embalagem plástica transparente, atóxica, com 1kg cada, com SIF e rotulagem nutricional obrigatória. O prazo de validade deve ser ,no mínimo, seis meses a partir da entrega.	Kg	1500	3000	3000
36	Fermento químico ("para bolo") , em pó, embalagem plástica hermeticamente fechada de 250g com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade	Unid (250g)	150	400	400
37	Flanela para limpeza , na cor branca ou laranja, 100% algodão, tamanho aproximado de 38 x 58cm, resistentes	Unid	100	200	200
38	Floco de milho, pré-cozido , preparo rápido, enriquecido com Ferro e Ácido Fólico, embalagem plástica de 500g com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Kg	250	500	500
39	Frango semi-processado, filé de peito, sem pele e sem osso , sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica individual, transparente e atóxica, com 1kg e SIF, com validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	2500	4000	4000
40	Frango semi-processado, coxa e sobrecoxa , com osso e com pele, partes inteiras sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica individual , transparente e atóxica, com 1kg e SIF, com validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	2000	3500	3500
41	Leite condensado , integral, embalagem Tetra Park com 395g, sem glúten, embalagem limpa, não amassada, não estufada, com no mínimo 395kg, contendo as informações: denominação de venda do				

	alimento, marca do produto, nome e endereço do fabricante, identificação do lote, prazo de validade, ingredientes e informação nutricional. Atender as exigências do ministério da agricultura, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	Unid (395g)	100	300	300
42	Leite de coco , concentrado e pasteurizado, embalagem plástica de 500ml. O produto deverá apresentar validade mínima seis meses a partir da data de entrega na unidade, rotulagem nutricional obrigatória e registro em órgão pertinente.	Unid (500ml)	300	800	800
43	Leite em pó integral , instantâneo, sem açúcar, acondicionado em embalagens plásticas resistentes com até 1kg, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	1000	2000	2000
44	Leite em pó sem lactose , composto lácteo fortificado, sem lactose, contendo vitaminas lipossolúveis e minerais, indicado para pessoas com intolerância à lactose.	Pct (300g)	10	60	60
45	Linguiça, tipo calabresa , preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de larvas e parasitas, mantida em temperatura e refrigeração adequadas, acondicionada em saco de polietileno e SIF e com validade de mínima de quatro meses a contar da entrega.	Kg	300	800	800
46	Linhaça , semente, para fins de alimentação humana, isenta de sujidades, impurezas e contaminantes. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, com 200gramas cada, com rotulagem nutricional obrigatória e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (200g)	30	100	100
47	Maçã nacional Fuji ou gala , tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas como coloração não característica, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. <u>Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.</u>	Kg	600	1200	1200
48	Macarrão de arroz tipo parafuso ou espaguete , sem ovos e sem glúten, se possuir corantes devem ser naturais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500g, contendo os ingredientes, tabela nutricional, data da fabricação e validade.	Kg	10	50	50
49	Macarrão de sêmola , tipo parafuso , com ovos e glúten, embalagem plástica atóxica, transparente, atóxica de até 1 kg, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Kg	900	1500	1500
50	Maionese tradicional , composta por água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido				

	cítrico, BHT e BHA. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 500g.	Unid (500g)	200	400	400
51	Margarina , produzida exclusivamente de gordura vegetal, com 80% de lipídios, sem gordura trans, com adição de sal, em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, embalagens c/ peso líquido de 1 kg com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	100	200	200
52	Massa alimentícia seca , formato lasanha , com ovos e glúten, embalagem plástica atóxica de até 1kg, transparente, atóxica com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	300	600	600
53	Massa alimentícia seca , tipo Padre Nosso (massa para sopa) com ovos e glúten. Embalagem plástica atóxica de até 500 g, transparente, atóxica com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid (500g)	800	2000	2000
54	Mexerica/Tangerina , categoria extra, succulenta, sabor adocicado, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato ou em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou oriundos do manuseio ou transporte. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	600	1200	1200
55	Milho para canjica branco (mugunzá), beneficiado, polido e isento de sujidades, em embalagem plástica atóxica, transparente, com rotulagem obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Kg	300	600	600
56	Milho para pipoca , de 1ª qualidade, beneficiado, polido e isento de sujidades, em embalagem plástica atóxica, transparente, com 500g com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade	Kg	150	300	300
57	Milho verde em conserva , grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.	Kg	40	50	50
58	Molho de pimenta vermelha , embalagem íntegra, plástica, transparente, com 750ml contendo rotulagem nutricional obrigatória.	Unid (500ml)	50	200	200
59	Óleo de soja , comestível, puro, refinado, embalagem plástica, transparente e atóxica de 900ml com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de doze meses a partir da data de entrega.	Unid (900ml)	1500	2500	2500
60	Orégano , em folhas secas, sem sujidades ou partículas estranhas acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente e atóxica, contendo informações sobre o fabricante e datas de produção e validade.	20g	200	400	400
61	Pano de chão , tipo saca de tecido, sem fios soltos nas				

	bordas laterais, de algodão alvejado, resistente, com 18 batidas, com dimensões de 60x80 cm (100% algodão).	Unid	150	300	300
62	Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias e sem gordura trans. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxicas, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g. <u>Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.</u>	500g	400	800	800
63	Pão para cachorro quente , peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 50 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. <u>Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.</u>	Kg	300	600	600
64	Pão para hambúrguer , peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 50 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. <u>Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.</u>	Kg	300	600	600
65	Papel alumínio em rolo medindo 30cm x 7,5m, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação contendo externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.	Unid	80	200	200
66	Papel Filme/película aderente. Filme de PVC/película aderente, transparente, atóxico, com 28x30m cm, destinado a embalar e proteger alimentos, atendendo aos requisitos da Anvisa.	Unid	80	200	200

67	Papel toalha branco , não reciclado, 20x22cm, 120 folhas, para uso diário, com maior absorção e resistência, embalagem com informações do fabricante.	Unid	200	400	400
68	Páprica defumada , especiaria, apresentação natural, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado frasco transparente de vidro ou plástico atóxico e vedação em cortiça ou tampa plástica, contendo, aproximadamente, 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	30g	150	400	400
69	Pimenta de cheiro , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas	Kg	20	60	60
70	Pimenta do reino preta , moída, embalagem plástica, transparente e atóxica com 50g, contendo rotulagem nutricional obrigatória e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	50g	150	400	400
71	Polpa de frutas, sabor acerola , composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde quemantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso,	Kg	1000	2000	2000
72	Polvilho azedo , embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	50	250	250
73	Polvilho doce , embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	50	250	250
74	Pano de limpeza multiuso (tipo perfex), rolo 28cmx40m com 600 panos e 240 metros	Unid (bobina)	100	200	200
75	Prato descartável, para sobremesa , em plástico resistente, branco, redondo, com 18cm de diâmetro, pacotes com 10 unidades contendo externamente os dados de identificação, procedência e quantidade	Pct (10 unid)	300	600	600
76	Proteína texturizada de soja , fina, escura , sem sujidades, tipo 1, livre de umidade e impurezas,	Unid	100		

	embalagem plástica, atóxica, rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	(400g)		300	300
77	Repolho , grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, de primeira, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte. <u>Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.</u>	Kg	800	1500	1500
78	Sabão em barra multiuso , neutro, composição básica carbonato de sódio, dióxido de titânio, glicerina e outras substâncias permitidas, embalado em plástico com cinco unidades, totalizando 900g a 1kg, com registro em órgão pertinente.	Pct (900g)	500	800	800
79	Saco para lixo pesado , na cor preta, reforçado , resistente, confeccionado em polietileno, com capacidade para 100 litros, medindo 100cm x 90cm com registro em órgão pertinente. Embalagem com 100 unidades em cada embalagem.	Pct (100un)	200	400	400
80	Saco plástico transparente , em polietileno, resistente ao levantamento e vazamento, para armazenamento de alimentos, com dimensões 50x80 cm, com 18 micras de espessura e 100% virgem. Embalagem plástica com registro em órgão pertinente, de 1kg.	Kg	150	300	300
81	Sal refinado , composto por cloreto de sódio extraído de fontes naturais, refinado, iodado, embalagem plástica atóxica de 1kg com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	500	1000	1000
82	Salsicha , preparada com carnes bovina e/ou de aves e carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 40%, miúdos comestíveis de bovinos, tendões, pele e gorduras, industrialmente embalada, resfriada, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica não reciclada, com SIF e validade mínima de quatro meses a partir da entrega.	Kg	400	1000	1000
83	Tempero completo , sem pimenta, embalagem plástica de até 1kg, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, contendo rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega na unidade.	Kg	100	300	300
84	Tomate , para salada, calibre entre 7 e 8cm, de primeira, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e em escala, no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte. <u>Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.</u>	Kg	800	1200	1200
85	Vinagre , branco, isento de corante artificiais, ácidos orgânicos e minerais produzido a partir de 100% de fermentados de frutas, cereais ou cana de açúcar, acondicionados em frascos plásticos com tampa inviolável, hermeticamente fechado, de com rotulagem nutricional, registro em órgão pertinente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.				

	apresentando externamente rotulagem nutricional obrigatória e validade mínima de seis meses a partir da entrega.				
4	Açúcar refinado do tipo “especial”, produzido a partir da cana-de-açúcar ou beterraba; amorfo; isento de empedramentos, fermentações, matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, acondicionado em pacotes com até 2kg e com rotulagem nutricional obrigatória e registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	100	382	482
6	Alho, in natura, para consumo fresco, nacional, de primeira, bulbo inteiro, desenvolvido, firme, sem lesões, perfurações ou cortes, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos, não reutilizáveis ou caixas. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	40	165	205
8	Arroz, grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de até 5kg, com rotulagem nutricional obrigatória,	Kg	770	3083	3853

	registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
12	Batata inglesa, lavada ou escovada, de primeira, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição	Kg	60	241	301
14	Beterraba, de primeira, grande, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos. Deverá ser entregue conforme cronograma.	Kg	24	97	121
15	Biscoito doce sem recheio, com glúten, sabor chocolate, livre de gordura trans, embalagem plástica duplamente, protetora de 400g, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (400g)	180	723	903
16	Biscoito salgado, livre de gordura trans, com ingrediente principal farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deve conter informações	Unid (300g)	240	964	1204

	nutricionais obrigatórias e validade mínima de seis meses a partir da entrega.				
18	Canela em pó, sem sujidades ou partículas estranhas, em potes plásticos, firmes, com 25g cada, transparente e atóxica, com dosador de saída de produto, contendo informações sobre o fabricante e validade não inferior a seis meses a partir da data de entrega na unidade.	Unid (25g)	50	191	241
19	Carne bovina (acém ou similar), tipo moída, sem osso, congelada, com até 5% de aponeuroses e gordura, embalagem transparente, atóxica, embalada a vácuo, com até 1kg, SIF e rotulagem nutricional obrigatória.	Kg	662	2649	3311
20	Carne bovina de 2ª, acém ou similar, peça congelada, sem osso, cortes próprios, com até 10% de aponeuroses, embalagem plástica transparente atóxica não reciclada, contendo informações sobre o fabricante e datas de processamento e validade e SIF.	Kg	60	240	301
22	Cebola branca, para consumo fresco, com mais de 70% da superfície do bulbo coberta, sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo...	Kg	72	290	362

23	Cenoura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes e entre 18 e 22cm, para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias...	Kg	72	290	362
25	Chimi churri, desidratado, acondicionado em sacos de polietileno; embalagem de 50g, com data de fabricação e validade	Unid (50g)	382	1545	1927
30	Extrato de tomate, simples, concentrado, consistente, sem sementes, coloração vermelha, sem corantes artificiais, embalagem tetra pak ou sache, contendo 300g cada...	Unid (300g)	200	804	1004
32	Feijão carioca, grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo 1 novo, teor máximo de impureza de 2%...	Kg	192	772	964
38	Floco de milho, pré-cozido, preparo rápido, enriquecido com Ferro e Ácido Fólico, embalagem plástica de 500g...	Kg	360	1446	1806
39	Frango semi-processado, filé de peito, sem pele e sem osso, sem tempero, congelado...	Kg	324	1302	1626
43	Leite em pó integral, instantâneo, sem açúcar, acondicionado em embalagens	Kg	72	290	362

	plásticas resistentes com até 1kg...				
47	Maçã nacional Fuji ou gala, tamanho grande, de 1ª qualidade...	Kg	1082	4336	5418
49	Macarrão de sêmola, tipo parafuso, com ovos e glúten, embalagem plástica atóxica...	Kg	120	482	602
51	Margarina, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com 80% de lipídios...	Kg	12	49	61
53	Massa alimentícia seca, tipo Padre Nosso (massa para sopa) com ovos e glúten...	Und (ptc500g)	240	964	1204
54	Mexerica/Tangerina, categoria extra, succulenta, sabor adocicado...	Kg	288	1157	1445
55	Milho para canjica branco (mugunzá), beneficiado, polido e isento de sujidades...	Kg	50	191	241
59	Óleo de soja, comestível, puro, refinado, embalagem plástica de 900ml...	Unid (900ml)	80	322	402
60	Orégano, em folhas secas, sem sujidades ou partículas estranhas...	20g	24	97	121
63	Pão para cachorro quente, peso de 50g cada unidade...	Kg	120	482	602
68		30g	288	1157	1445

	Páprica defumada, especiaria, apresentação natural...				
77	Repolho, grupo verde (branco)...	Kg	100	382	482
81	Sal refinado, composto por cloreto de sódio...	Kg	12	55	67
84	Tomate, para salada, calibre entre 7 e 8cm...	Kg	72	290	362
85	Vinagre, branco, isento de corante artificiais...	Unid (750ml)	10	46	56

Órgão Participante: IFPA – CAMPUS CAMETÁ End: Av. Euclides de Figueiredo, S/N – Marambaia, Cametá - PA, CEP: 68.400-000.					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
1	Tipo: abacate avocado / abacate hass, apresentação: natural	Kg	60	100	160
2	Açafrão da terra em pó, de cor amarelada ou alaranjada, isento de impurezas e umidade, acondicionado em embalagem plástica, atóxica de 100g, apresentando externamente rotulagem nutricional obrigatória e validade mínima de seis	Unid (100g)	5	50	55

1.2. Os bens objeto desta

	meses a partir da entrega.					contratação s ã o
3	Achocolatado		10	50	60	
4	Açúcar refinado do tipo “especial”, produzido a partir da cana-de-açúcar ou beterraba; amorfo; isento de empedramentos, fermentações, matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, acondicionado em pacotes com até 2kg e com rotulagem nutricional obrigatória e registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Kg	50	100	150	
6	Alho, in natura, para consumo fresco, nacional, de primeira, bulbo inteiro, desenvolvido, firme, sem lesões, perfurações ou cortes, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos, não reutilizáveis ou caixas. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição.	Kg	5	50	55	
7	Amido		5	100	105	
8	Arroz, grupo beneficiado,	Kg	50	100	150	

	subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de até 5kg, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
9	Aveia Beneficiada		50	100	150
10	Azeite		10	100	110
11	Legume In Natura: batata doce	Kg	20	30	50
12	Batata inglesa, lavada ou escovada, de primeira, com tamanho e coloração uniformes, para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos físicos. Deverá ser entregue conforme cronograma da Instituição	Kg	50	100	150
13	Bebida Láctea		100	1000	1100
14	Beterraba, de primeira, grande, com tamanho e coloração uniformes,	Kg	5	100	105

	para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias, com polpa firme e intacta, sem danos. Deverá ser entregue conforme cronograma.				
15	Biscoito doce sem recheio, com glúten, sabor chocolate, livre de gordura trans, embalagem plástica duplamente, protetora de 400g, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão competente e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (400g)	100	1000	1100
16	Biscoito salgado, livre de gordura trans, com ingrediente principal farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deve conter informações nutricionais obrigatórias e validade mínima de seis meses a partir da entrega.	Unid (300g)	100	1000	1100
17	Café		100	1000	1100
18	Canela em pó, sem sujidades ou partículas estranhas, em potes plásticos,	Unid (25g)	5	100	105

	firmes, com 25g cada, transparente e atóxica, com dosador de saída de produto, contendo informações sobre o fabricante e validade não inferior a seis meses a partir da data de entrega na unidade.				
19	Carne bovina (acém ou similar), tipo moída, sem osso, congelada, com até 5% de aponeuroses e gordura, embalagem transparente, atóxica, embalada a vácuo, com até 1kg, SIF e rotulagem nutricional obrigatória.	Kg	200	1000	1200
20	Carne bovina de 2ª, acém ou similar, peça congelada, sem osso, cortes próprios, com até 10% de aponeuroses, embalagem plástica transparente atóxica não reciclada, contendo informações sobre o fabricante e datas de processamento e validade e SIF.	Kg	200	1000	1200
21	Carne Suína In Natura: pernil	Kg	50	1000	1050
22	Cebola branca, para consumo fresco, com mais de 70% da superfície do bulbo coberta, sem defeitos	Kg	80	1500	1580

	externos e internos que prejudiquem o consumo...				
23	Cenoura, de primeira, com tamanho e coloração uniformes e entre 18 e 22cm, para consumo imediato e no decorrer da semana em até 5 dias...	Kg	80	1000	1080
24	Carne Salgada; ponta de agulha – charque	Kg	150	1000	1150
25	Chimi churri, desidratado, acondicionado em sacos de polietileno; embalagem de 50g, com data de fabricação e validade	Unid (50g)	10	200	210
26	Côco ralado		10	300	310
28	Creme de Leite		20	30	50
32	Feijão carioca, grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo 1 novo, teor máximo de impureza de 2%...	Kg	50	200	250
34	Leguminosa: feijão preto	Kg	50	200	250
35	Peixe In Natura: pescada branca, tipo corte: filé	Kg	200	600	800
39		Kg	300	750	1050

	Frango semi-processado, filé de peito, sem pele e sem osso, sem tempero, congelado...				
40	Carne De Ave In Natura	Kg	300	1000	1300
43	Leite em pó integral, instantâneo, sem açúcar, acondicionado em embalagens plásticas resistentes com até 1kg...	Kg	100	1000	1100
44	Leite Em Pó: instantâneo, tipo restrição: zero lactose	Kg	5	50	55
45	Embutido: linguiça calabresa		10	500	510
47	Maçã nacional Fuji ou gala, tamanho grande, de 1ª qualidade...	Kg	100	1000	1100
48	Macarrão	Kg	50	100	150
49	Macarrão de sêmola, tipo parafuso, com ovos e glúten, embalagem plástica atóxica...	Kg	50	1000	1050
50	Molho De Mesa: maionese		5	100	105
51	Margarina, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com 80% de lipídios...	Kg	30	100	130

54	Mexerica/Tangerina, categoria extra, succulenta, sabor adocicado...	Kg	100	500	600
56	Milho De Pipoca	Kg	15	100	115
59	Óleo de soja, comestível, puro, refinado, embalagem plástica de 900ml...	Unid (900ml)	80	500	580
60	Orégano, em folhas secas, sem sujidades ou partículas estranhas...	20g	20	100	120
63	Pão para cachorro quente, peso de 50g cada unidade...	Kg	100	200	300
64	Pão: hamburger /redondo	Kg	100	200	300
69	Condimento: pimenta de cheiro		5	20	25
71	Polpa De Fruta: acerola		100	1000	1100
72	Amido: de mandioca		50	200	250
77	Repolho, grupo verde (branco)	Kg	50	500	550
81	Sal refinado, composto por cloreto de sódio...	Kg	60	500	560
82	Embutido: salsicha hot dog		100	500	600
83	Tempero		10	100	110

84	Tomate, para salada, calibre entre 7 e 8cm	Kg	50	1000	1050
85	Vinagre, branco, isento de corante artificiais...	Unid (750ml)	20	300	320

caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do

1.3. *Suprimido*

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme disposto no Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021, tratando-se de bens de consumo de qualidade comum, necessários e adequados ao atendimento das finalidades da Administração, sem características de ostentação, opulência, forte apelo estético ou requinte.

1.5. O prazo de vigência da contratação será de **24 (vinte quatro) meses**, contados da assinatura do contrato ou da emissão do instrumento equivalente, conforme o caso, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021..

1.6. *Suprimido*

1.7. *Suprimido*

1.8. *Suprimido*

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

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 [2026], conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.*

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

4.1. ***Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.***

Garantia da contratação

4.2. *Não será exigida garantia da contratação, prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, em razão das características e da natureza do objeto e da avaliação dos riscos da contratação.*

4.2.1. *A exigência de garantia contratual não se mostra necessária ou proporcional no presente caso, uma vez que não foram identificados riscos relevantes de inadimplemento que justifiquem a imposição desse ônus à contratada. Ademais, a exigência poderia elevar os custos da contratação e restringir a competitividade, sem benefício proporcional para a Administração.*

4.2.2. A Administração contará com os mecanismos de fiscalização e acompanhamento da execução contratual, além das medidas administrativas e sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, para assegurar o cumprimento das obrigações assumidas.

4.2.3. Assim, considerando os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, economicidade e competitividade, fica dispensada a exigência de garantia da contratação.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.3 Na presente licitação, para os itens 19, 20, 35 e 39, por se tratarem de bens de natureza divisível, será reservada cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo para participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e do art. 8º do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, permanecendo a cota principal destinada à ampla concorrência, admitida nesta a participação de ME/EPP.

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. ~~O prazo de entrega dos bens é de dias, contados do(a), em remessa única.~~

OU

5.2. ~~As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:[A1]~~

Parcela	Composição da parcela	Prazo de entrega
1ª	Produtos perecíveis	10 (dez) dias da Ordem de Fornecimento
1ª	Produtos semi perecíveis	15 (quinze) dias da Ordem de Fornecimento
1ª	Hortifrutigranjeiros	5 (cinco) dias da Ordem de Fornecimento

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

5.4. ~~Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço :Avenida Brasília, s/n - Vila Permanente - Tucuruí-Pa~~

5.4.1. ~~No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 04 (quatro) (meses), ou a (metade, um terço, dois terços etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.~~

Garantia, manutenção e assistência técnica[A3]

5.5. ~~O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)[A4]~~

OU

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

~~5.7. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante. [A5]~~

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

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

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

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

~~5.12. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até XX (xxxxx) dias úteis, já incluído nesse prazo o tempo necessário para eventual retirada e devolução do bem, a cargo do Contratado.~~

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

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

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

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

~~5.17. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.[A6]~~

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.

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

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

6.15.1. Verificar a quantidade; integridade das embalagens; prazo de validade; condições de conservação e temperatura quando aplicável; peso/volume; rotulagem; selo de inspeção dos produtos de origem animal; e conformidade com a especificação do item.];

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

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

com competência para tal, conforme o caso.

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

7.2.4. Multa:[A1]

7.2.4.1. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias*

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

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

7.2.4.3. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.6. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]*

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária[A1] , no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **05 (cinco)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **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.[A2]
- 8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **05 (cinco)** dias úteis.[A3]
- 8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

- 8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES /ME nº 77/2022.
- 8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 8.12.1. o prazo de validade;
 - 8.12.2. a data da emissão;
 - 8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 8.12.5. o valor a pagar; e
 - 8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;
- 8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
- 8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA (ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR* de correção monetária.[A4]

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

~~**Antecipação de pagamento[A6]**~~

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

~~8.36. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo Contratado:[A9]~~

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

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

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

Cessão de Crédito

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

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

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

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

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

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

Reajuste

8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 03/09/2026 .

8.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado[A16] , os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice(IPCA - **ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO**), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade .

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

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

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

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

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

8.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

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

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

9.2. Suprimido

9.3. O fornecimento do objeto será parcelado.

9.3.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante solicitações da Administração, sendo que cada solicitação corresponderá a uma quantidade determinada, cuja entrega deverá ocorrer em remessa única, no prazo estabelecido neste Termo de Referência, contado do recebimento da respectiva ordem de fornecimento.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.4. Para fins de julgamento, serão considerados os valores unitários máximos estabelecidos para cada item, conforme os preços estimados constantes da tabela do subitem 1.1 deste Termo de Referência.

9.4.1 Os valores unitários máximos aceitáveis para cada item são aqueles constantes da tabela do subitem 1.1 deste Termo de Referência e da respectiva pesquisa de preços que integra os autos do processo.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

9.9. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A6]

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

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

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

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

9.14. Quando exigível pela legislação aplicável à atividade e aos produtos ofertados, o licitante deverá apresentar ato de autorização, licença, registro ou documento equivalente expedido pelo órgão competente, que comprove a regularidade do estabelecimento para o exercício da atividade objeto da contratação.

9.14.1. Para os produtos de origem animal, deverá ser comprovado o registro do estabelecimento perante o serviço oficial de inspeção competente, federal, estadual ou municipal, conforme o âmbito de comercialização e a legislação aplicável.

9.14.2. Para os produtos sujeitos à regularização perante a Vigilância Sanitária, deverão ser observadas as exigências de registro, notificação ou comunicação de início de fabricação/importação previstas na legislação sanitária aplicável, quando cabíveis.

9.14.3. A exigência será aplicada somente quando houver fundamento legal ou regulamentar que imponha a respectiva regularização para o exercício da atividade ou comercialização do produto.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira[A10]

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

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

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

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.27. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação *patrimônio líquido mínimo* de 10% do *valor total estimado da parcela pertinente*.

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

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

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

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

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

Qualificação Técnica

9.33. suprimido

9.34. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

9.34.1. Os atestados deverão comprovar fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis e/ou materiais de limpeza compatíveis com o objeto licitado.

9.34.1.1. Devem estar em nome da licitante;

9.34.1.2. Devem conter a identificação do signatário (nome, cargo, CPF); e

9.34.1.3. Devem comprovar o fornecimento regular ou pontual de gêneros alimentícios, preferencialmente do tipo perecível e/ou não perecível..

9.34.2. Quando exigida comprovação de quantitativo mínimo, este ficará limitado a até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto, nos termos do art. 67, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.34.2.2 Não serão impostas limitações de tempo ou de local específico relativas aos atestados, ressalvadas as hipóteses admitidas pela legislação.

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

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

9.35. Suprimido

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$1.424.269,90 (um milhão, quatrocentos e vinte e quatro mil,, conforme memória de cálculo constante do Relatório deduzentos e sessenta e nove reais e noventa centavos) , conforme custos unitários apostos na [tabela contida no item 1.1 acima] ~~OU [em anexo]~~.*

10.2. Suprimido

~~10.3. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas. [A2]~~

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

10.4. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.[A3]

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- ~~11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.~~
- ~~11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:~~
- ~~I) Gestão/unidade: [...];~~
 - ~~II) Fonte de recursos: [...];~~
 - ~~III) Programa de trabalho: [...];~~
 - ~~IV) Elemento de despesa: [...]; e~~
 - ~~V) Plano interno: [...].~~
- ~~11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.[A1]~~

OU

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Tucuruí, 27 de agosto de 2026.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

Não aplica nessa contratação.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

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

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

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. Responsáveis

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

ANA FLAVIA RAMOS MARTINS

Equipe de Planejamento

MAGNA VANIA CAMPELO DA SILVA ARRAIS

Equipe de planejamento