INSTITUTO FED. DA BAHIA-STO ANTONIO DE JESUS

Termo de Referência 18/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
18/2026	156060-INSTITUTO FED. DA BAHIA-STO ANTONIO DE JESUS	MONIQUE DE SOUZA ARGOLO	28/10/2026 16:34 (v 0.4)

Status

DISPONIBILIZADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23847.001304/2026-85

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n°*23487.001304/2026-85*)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos estudantes do IFBA Campus Santo Antônio de Jesus, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento. A especificação pormenorizada de cada item consta do Anexo I deste Termo de Referência, reproduzida da Tabela 1 do ETP nº 13/2026.

Item	Classe	Descrição	CATMAT	Unid. fornecimento	Qtd	Val. unit. (R$)	Val. total (R$)
1	Frutas, verduras e legumes	tipo: abobrinha italiana **Abobrinha in natura.** **Descrição detalhada:** abobrinha, in natura, extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.	463749	Quilograma	100,00	6,45	645,00
		tipo: acelga **Acelga in natura.**					

2	Frutas, verduras e legumes	**Descrição detalhada:** acelga, limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	463818	Quilograma	100,00	11,33	1.133,00
3	Açúcar, confeitos, castanhas, nozes e similares	coloração: branca, tipo: cristal **Açúcar tipo cristal.** **Descrição detalhada:** açúcar, tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	603269	Embalagem	500,00	4,00	2.000,00
4	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: pasta, tipo: alho **Alho em pasta.** **Descrição detalhada:** ingredientes: alho, fibra alimentar, conservador, antioxidante e água. Apresentação: pasta. Embalagem com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	463861	Quilograma	12,00	22,45	269,40
5	Condimentos e produtos correlatos	adicional: cabeça, apresentação: natural, tipo: alho **Alho in natura.** **Descrição detalhada:** alho in natura, grupo branco ou roxo, graúdo, de boa qualidade, bulbo inteiro livre de brotos, firme e intacto, apresentando cor e tamanho uniforme, odor característico, sem sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitas peças estragadas, com presença de mofos e bolores, perfurações e cortes.	463938	Quilograma	50,00	26,66	1.333,00
6	Produtos de panificação e cereais	base: de milho, grupo: fécula **Amido de milho.** **Descrição detalhada:** produto amiláceo extraído do milho, em pó. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.	467050	Embalagem	10,00	8,19	81,90

		Embalagem de 500g, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
7	Produtos de panificação e cereais	classe: longo fino, qualidade: tipo 1, subgrupo: polido, tipo: parboilizado **Arroz parboilizado tipo 1.** **Descrição detalhada:** arroz, beneficiado, parboilizado, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	458908	Embalagem	800,00	5,60	4.480,00
8	Produtos de panificação e cereais	classe: longo fino, qualidade: tipo 1, subgrupo: polido, tipo: agulhinha/branco **Arroz polido tipo 1.** **Descrição detalhada:** arroz, beneficiado, polido, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	458904	Embalagem	200,00	5,26	1.052,00
9	Carnes, aves e peixes	apresentação: ralado, meio de cobertura: com óleo comestível, variedade: atum **Atum ralado com óleo.** **Descrição detalhada:** atum ralado, com óleo comestível e caldo vegetal, ingredientes: atum, óleo comestível e caldo vegetal. Acondicionado em embalagem de 500 gramas (peso drenado: 450 gramas), tipo stand up pouch (sachê metalizado), não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Padrão de referência: Gomes da Costa ou similar.	448999	Embalagem	500,00	34,00	17.000,00
		apresentação: em flocos finos, classe: branca, presença de glúten: contém glúten **Aveia em flocos finos.**					

10	Produtos de panificação e cereais	**Descrição detalhada:** aveia em flocos finos, de boa qualidade, sem grumos, apresentando textura, coloração, odor e sabor característicos, isenta de umidade, mofo e insetos. Deve estar devidamente acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. Unidade de 200 gramas.	460501	Embalagem	50,00	5,52	276,00
11	Óleos e gorduras comestíveis	espécie vegetal: de oliva, teor da acidez: extravirgem - menor que 0,8%, tipo: puro **Azeite de oliva extra virgem.** **Descrição detalhada:** azeite de oliva, tipo extra virgem, proveniente da azeitona obtido da primeira prensagem a frio, sem misturas, não refinado, acidez máxima 0,5 %, rico em vitamina E, embalado em garrafa escura, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo sem oxidação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem em garrafa de vidro com 500 ml.	463696	Embalagem	10,00	29,99	299,90
12	Frutas, verduras e legumes	tipo: batata inglesa **Batata inglesa in natura.** **Descrição detalhada:** batata inglesa, graúda, firme e intacta, sem brotos, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem danos físicos. Não serão aceitas peças com rachaduras, perfurações e cortes.	463754	Quilograma	200,00	6,31	1.262,00
13	Produtos de panificação e cereais	características adicionais: sem recheio, ingredientes: açúcar, farinha de milho, manteiga, sabor: amanteigado, tipo: rosquinha **Biscoito doce amanteigado sabores diversos.** **Descrição detalhada:** biscoito doce, sem recheio, tipo amanteigado, sabores diversos, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e outras substâncias permitidas. Pacote de, aproximadamente, 280 g, acondicionado em embalagem plástica impermeável. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	477542	Pacote	500,00	6,99	3.495,00
		sabor: maizena, tipo: sem recheio **Biscoito doce tipo "maizena".**					

14	Produtos de panificação e cereais	**Descrição detalhada:** biscoito, tipo maizena, doce, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, amido, gordura vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja, creme de milho, fermentos químicos, acidulante ácido láctico, melhorador de farinha protease e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote aproximadamente 360,00 gramas.	605938	Pacote	500,00	5,90	2.950,00
15	Produtos de panificação e cereais	características adicionais: sem recheio, ingredientes: açúcar, farinha de trigo e fibra, sabor: cereais diversos, tipo: club social **Biscoito salgado integral tipo "club social".** **Descrição detalhada:** biscoito salgado, similar Club Social®, produzido com farinha de trigo integral enriquecida com ácido fólico e ferro, acondicionado em embalagem plástica contendo seis (06) unidades individualizadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote contendo 144 g (06 unidades de 24 g).	463636	Pacote	500,00	6,00	3.000,00
16	Produtos de panificação e cereais	ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, sabor: salgado, tipo: cream cracker **Biscoito salgado tipo "cream cracker".** **Descrição detalhada:** biscoito salgado, tipo "cream cracker", produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, açúcar, fermento químico e outras substâncias permitidas. Pacote contendo no mínimo 350 g, acondicionado em embalagem plástica impermeável. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	622355	Pacote	500,00	5,45	2.725,00
17		apresentação: torrado moído, empacotamento: vácuo, intensidade: suave, tipo: tradicional **Café torrado e moído.** **Descrição detalhada:** café torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Torra clara ou média. Embalado à vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência,	463594	Caixa	300,00	16,22	4.866,00

	Café, chá e chocolate	ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer norma de qualidade recomendável por ABIC/ PQC. Obedecer RDC 277 de 22/09/2005 (ANVISA). Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 250 gramas.					
18	Carnes, aves e peixes	apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem osso, tipo corte: acém **Carne bovina tipo acém congelado (peça sem osso).** **Descrição detalhada:** carne bovina, in natura, tipo acém, peça sem osso, congelado, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por peça, 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. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447383	Quilograma	1.000,00	38,16	38.160,00
19	Carnes, aves e peixes	apresentação: moída, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: acém **Carne bovina tipo acém moído congelado.** **Descrição detalhada:** carne bovina, in natura, tipo acém, apresentação moída, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por unidade, 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. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	451059	Quilograma	600,00	35,48	21.288,00
		apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: coxão duro **Carne bovina tipo coxão duro congelado (peça sem osso).**					

20	Carnes, aves e peixes	**Descrição detalhada:** carne bovina, tipo coxão duro, apresentação peça, sem osso, estado de conservação congelado, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: congelamento superficial ou água dentro da embalagem, vestígios de recongelamento (gelo de cor avermelhada), excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado a vácuo, em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com peso líquido de 1 a 5 kg, 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. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447439	Quilograma	300,00	41,27	12.381,00
21	Carnes, aves e peixes	apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: lagarto **Carne bovina tipo lagarto congelado (peça sem osso).** **Descrição detalhada:** carne bovina, in natura, tipo lagarto, apresentação peça inteira, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por unidade, 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. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447441	Quilograma	600,00	41,20	24.720,00
22	Carnes, aves e peixes	apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: patinho **Carne bovina tipo patinho congelado (peça sem osso).** **Descrição detalhada:** carne bovina, tipo patinho, congelada, sem osso, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração rosada-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por peça, contendo	447448	Quilograma	300,00	41,78	12.534,00

		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. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.					
23	Carnes, aves e peixes	apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa **Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelados.** **Descrição detalhada:** carne frango, in natura, tipo coxa e sobrecoxa, sem dorso, características adicionais: congelado com adição de água de no máximo de 6%. Com pele e com osso. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Deverá ser acondicionado em bandejas de 1 kg, com prazo de validade de, no mínimo, 12 meses após a data de entrega pelo fornecedor. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447636	Quilograma	500,00	15,22	7.610,00
24	Carnes, aves e peixes	apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso, tipo animal: frango, tipo corte: peito **Carne de frango tipo filé de peito congelado (sem pele e sem osso).** **Descrição detalhada:** carne frango, in natura, tipo filé de peito, sem pele, sem osso, características adicionais congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Deverá ser acondicionado em bandejas de 1 kg, com prazo de validade de, no mínimo, 12 meses após a data de entrega pelo fornecedor. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447594	Quilograma	600,00	24,59	14.754,00
		apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso, tipo animal: frango, tipo corte: filezinho (sassami) **Carne de frango tipo filezinho de peito (sassami) congelado.** **Descrição detalhada:** filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, tipo sassami, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características					

25	Carnes, aves e peixes	organolépticas: aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de ate 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: marca; identificação do fabricante; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; carimbo /número do SIF; número do lote.	447618	Quilograma	400,00	23,48	9.392,00
26	Carnes, aves e peixes	apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso, tipo animal: frango, tipo corte: sobrecoxa **Carne de frango tipo sobrecoxa congelados.** **Descrição detalhada:** carne frango, in natura, sobrecoxa, características adicionais: congelado com adição de água de no máximo de 6%. Com pele e com osso. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Deverá ser acondicionado em bandejas de 1 kg, com prazo de validade de, no mínimo, 12 meses após a data de entrega pelo fornecedor. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447866	Quilograma	500,00	15,75	7.875,00
27	Carnes, aves e peixes	apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: lombo **Carne suína tipo lombo congelado (peça sem osso).** **Descrição detalhada:** carne suína, in natura, tipo lombo, apresentação congelada, sem osso, sem adição de temperos, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração rosada-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, 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, peso líquido de 1 kg ou 2 kg, 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.	447518	Quilograma	500,00	29,40	14.700,00

		Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.					
28	Café, chá e chocolate	apresentação: pó, característica adicional: 50% cacau, sabor: tradicional, tipo: preto **Chocolate em pó tipo 50% de cacau.** **Descrição detalhada:** chocolate em pó, tipo 50% de cacau, ideal para bolos e sobremesas. Ingredientes: cacau em pó. Embalagem contendo 1,00 kg do produto, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, número do lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	463547	Embalagem	25,00	43,42	1.085,50
29	Açúcar, confeitos, castanhas, nozes e similares	apresentação: triturado, características adicionais: sem açúcar, ingredientes: amêndoa de côco **Coco ralado.** **Descrição detalhada:** polpa natural de coco parcialmente desengordurada, desidratada e ralada. Embalagem contendo 100g, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Padrão de referência: Sococo ou similar.	421669	Pacote	100,00	6,50	650,00
30	Condimentos e produtos correlatos	aplicação: uso culinário, apresentação: pó, tipo: chimichurri à base de ervas e especiarias **Condimento alimentício tipo chimichurri.** **Descrição detalhada:** mistura de condimentos e ervas finas desidratadas, composta essencialmente por salsa, alho, cebola, orégano e pimentão (podendo conter também pimenta calabresa, louro, mostarda ou tomate, conforme preferência). Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofos, substâncias estranhas ou larvas. Embalagem primária plástica, atóxica, contendo marca do fabricante, identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Unidade contendo, no mínimo, 12 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	626129	Unidade	50,00	7,17	358,50
		apresentação: pó, tipo: urucum **Condimento alimentício tipo colorífico em pó (coloral).** **Descrição detalhada:** mistura em pó homogênea, obtida a partir da trituração de sementes sãs e limpas de urucum (Bixa orellana L.) com adição de farinha de milho (fubá) e uma fina camada de óleo vegetal comestível. O produto deve apresentar aspecto de pó					

31	Condimentos e produtos correlatos	fino, seco e sem grumos, com coloração vermelha intensa e uniforme. Sabor e aroma característicos, livres de ranço, mofo ou sabores estranhos. Deve possuir alto poder de coloração. Isento de corantes artificiais (como a tartrazina ou o corante ponceau), conservantes, sujidades, larvas, insetos ou impurezas de qualquer natureza. Embalagem primária, transparente e hermética, em pacote plástico resistente e selado para evitar a quebra das folhas. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, dados do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 1 quilograma do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente /similar.	463937	Quilograma	50,00	13,40	670,00
32	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: pó, tipo: cominho **Condimento alimentício tipo cominho em pó.** **Descrição detalhada:** condimento, tipo cominho moído (pó), puro, obtido a partir de sementes sãs e limpas de Cuminum cyminum, desidratadas e moídas. O produto deve apresentar aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom-esverdeada característica, aroma forte e sabor picante próprios da espécie. Isento de sujidades, larvas, parasitas, materiais estranhos ou umidade excessiva. Não deve conter adição de amidos, corantes artificiais ou outros condimentos misturados. Isento de sujidades e mofos. Embalagem primária plástica, atóxica, contendo marca do fabricante, identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem contendo 50 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	463891	Embalagem	50,00	6,50	325,00
33	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: pó, tipo: cúrcuma **Condimento alimentício tipo cúrcuma em pó.** **Descrição detalhada:** cúrcuma em pó obtida exclusivamente a partir do rizoma seco e moído de Curcuma longa L. Aspecto de pó fino, seco e homogêneo. Cor amarela-alaranjada intensa e característica. Aroma e sabor próprios, livres de ranço ou sabores estranhos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas ou fragmentos macroscópicos e microscópicos estranhos. Livre de adição de amidos (como fubá ou féculas), farinhas, corantes artificiais ou outros condimentos. Embalagem primária e hermética, em pacote plástico resistente, vedado de forma a garantir a integridade do produto. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela nutricional, em conformidade com as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 50 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	463893	Embalagem	50,00	5,99	299,50

34	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: desidratado, tipo: orégano **Condimento alimentício tipo orégano desidratado.** **Descrição detalhada:** folhas e inflorescências secas e sadias de orégano (Origanum vulgare L.). O produto deve apresentar aspecto de flocos foliares secos, homogêneos, com coloração verde-acinzentada a verde-olivácea característica. Aroma forte, aromático e sabor ligeiramente amargo e picante próprios da espécie. Isento de mofo, bolor, umidade excessiva, insetos, larvas ou sujidades de qualquer natureza. Deve apresentar o mínimo de pedúnculos (galhos menores) e ser isento de galhos grossos ou poeira excessiva no fundo da embalagem. Embalagem primária, transparente e hermética, em pacote plástico resistente e selado para evitar a quebra das folhas. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, dados do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 10 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	463916	Embalagem	50,00	5,00	250,00
35	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: pó, tipo: páprica doce **Condimento alimentício tipo páprica doce em pó.** **Descrição detalhada:** páprica doce em pó, obtida exclusivamente a partir da moagem de frutos maduros e desidratados de pimentões vermelhos e pimentas doces da espécie Capsicum annuum L. O produto deve apresentar aspecto de pó fino, homogêneo, seco e de coloração vermelha intensa e uniforme. Sabor suave, adocicado, característico e totalmente livre de picância. Aroma próprio e agradável. Absolutamente isenta de adição de corantes artificiais (como bixina ou tartrazina), amidos, farinhas, conservantes, óleo vegetal em excesso ou outros condimentos misturados. Isenta de sujidades, parasitas, larvas ou mofo. Embalagem primária, transparente e hermética, em pacote plástico resistente e selado para evitar a quebra das folhas. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, dados do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 50 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	463918	Embalagem	50,00	13,79	689,50
		tipo: couve-flor **Couve-flor in natura.** **Descrição detalhada:** couve-flor in natura, de primeira qualidade. Os inflorescimentos (cabeças) devem ser compactos, firmes, sem ramos florais soltos ou abertos. Cor branca ou creme-clara, uniforme, sem manchas escuras, pardas ou sinais de podridão. O produto deve estar limpo, bem desenvolvido, sadio e fresco. Livre de danos físicos,					

36	Frutas, verduras e legumes	mecânicos ou causados por geadas, insetos e pragas. Isento de terra, sujidades externas, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos. Não serão admitidas cabeças murchas, amareladas ou com início de floração. Apresentada com ou sem folhas protetoras (se houver folhas, estas devem estar verdes, viçosas e aparadas rente à cabeça). Tamanho e peso homogêneos entre as unidades do lote. O produto deve ser entregue em caixas plásticas higienizadas, adequadas para transporte de hortifruti, que garantam a integridade física do alimento. O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido, em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA).	463831	Unidade	300,00	12,49	3.747,00
37	Frutas, verduras e legumes	tipo: brócolis comum **Brócolis in natura.** **Descrição detalhada:** brócolis, in natura, de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho e peso homogêneos entre as unidades do lote. O produto deve ser entregue em caixas plásticas higienizadas, adequadas para transporte de hortifruti, que garantam a integridade física do alimento. O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido, em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA).	463837	Unidade	300,00	12,89	3.867,00
38	Ovos e laticínios	processamento: uht, teor gordura: até 20% de gordura **Creme de leite de vaca UHT.** **Descrição detalhada:** creme de leite, origem animal, proveniente do leite de vaca, para uso culinário, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, nível de processamento UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 200 g.	446532	Embalagem	300,00	3,80	1.140,00
39	Frutas, verduras e legumes	variedade: ervilha seca **Ervilha, seca, tipo 1.** **Descrição detalhada:** ervilha, seca, tipo 1. Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de	464570	Embalagem	100,00	8,47	847,00

		fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas.					
40	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: creme, composição: tradicional, tipo: extrato concentrado **Extrato de tomate concentrado.** **Descrição detalhada:** extrato de tomate, 100% puro. Produto obtido exclusivamente da concentração da polpa de frutos do tomateiro, sãos e maduros, por processo tecnológico adequado. Ingredientes: 100% Tomate. Não contém adição de açúcar, sal, amido, corantes, aromatizantes, estabilizantes ou conservantes. Características: cor vermelha característica, odor e sabor próprios, sem notas de queimado ou ranço, consistência pastosa e homogênea. Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica (lata, sachê ou polietileno), contendo peso líquido de 300 gramas. O material deve garantir a conservação do produto durante o transporte e armazenamento. Rotulagem: conforme a legislação da ANVISA, constando obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes (apenas tomate), peso líquido, informações nutricionais, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Padrão de referência: Fugini ou similar/equivalente.	459670	Embalagem	500,00	3,69	1.845,00
41	Produtos de panificação e cereais	grupo: doméstico, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico, tipo: tipo 1, especial **Farinha de trigo sem fermento.** **Descrição detalhada:** farinha de trigo, tipo 1, sem fermento. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem 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 do produto. Pacote de 1 kg.	460263	Embalagem	300,00	5,03	1.509,00
42	Frutas, verduras e legumes	tipo: tipo 1, variedade: feijão carioca **Feijão carioca tipo 1.** **Descrição detalhada:** feijão tipo 1, variedade carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464553	Embalagem	500,00	9,95	4.975,00
		tipo: tipo 1, variedade: feijão fradinho **Feijão fradinho tipo 1.**					

43	Frutas, verduras e legumes	**Descrição detalhada:** feijão tipo 1, variedade fradinho, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464562	Embalagem	500,00	8,55	4.275,00
44	Frutas, verduras e legumes	tipo: tipo 1, variedade: feijão preto **Feijão preto tipo 1.** **Descrição detalhada:** Feijão tipo 1, variedade preto, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464552	Embalagem	300,00	9,25	2.775,00
45	Produtos de panificação e cereais	apresentação: pó, composição: Saccharomyces cerevisiae, tipo: biológico seco **Fermento biológico seco em pó.** **Descrição detalhada:** fermento biológico, tipo seco, apresentação em pó, ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e monoestearato de sorbitana. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem unitária de 10 g.	481031	Embalagem	100,00	2,35	235,00
46	Produtos de panificação e cereais	apresentação: pó, tipo: químico **Fermento químico em pó.** **Descrição detalhada:** fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter 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 do produto. Frasco de 100 g.	459586	Embalagem	150,00	4,45	667,50
47	Carnes, aves e peixes	apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: filé, variedade: tilápia **Filé de peixe tipo tilápia congelado.** **Descrição detalhada:** peixe in natura, variedade: tilápia, tipo de corte: filé, sem pele, sem espinhas, estado de conservação: congelado. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, 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.	448953	Quilograma	300,00	47,52	14.256,00

		Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA/SIF /DIPOA.					
48	Produtos de panificação e cereais	apresentação: pré-cozida, característica adicional: transgênico, grão: amarelo, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico, tipo: flocada **Flocos de milho pré-cozido (cuscuz).** **Descrição detalhada:** flocos de milho, tipo pré-cozido, ideal para o preparo de cuscuz de milho. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, 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 do produto. Pacote com 500 gramas.	459017	Embalagem	1.000,00	2,77	2.770,00
49	Produtos de panificação e cereais	característica adicional: transgênico, grão: amarelo, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico, tipo: fubá **Fubá (farinha) de milho.** **Descrição detalhada:** fubá (farinha) de milho, tipo fubá mimoso, fino, ideal para o preparo de mingau e bolos. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, 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 do produto. Pacote com 500 gramas.	459013	Embalagem	50,00	3,10	155,00
50	Frutas, verduras e legumes	variedade: grão de bico **Grão-de-bico, seco, tipo 1.** **Descrição detalhada:** grão-de-bico, seco, tipo 1, de primeira qualidade. Grãos maduros e sãos, isento de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, 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 do produto. Pacote 500 gramas.	464569	Embalagem	100,00	11,50	1.150,00
51	Ovos e laticínios	componentes: com polpa ou pedaços de fruta, sabor: sortidos, teor gordura: integral **Iogurte integral ou parcialmente desnatado de leite de vaca sabores diversos.** **Descrição detalhada:** iogurte de leite de vaca, tipo integral ou parcialmente desnatado, sabor de frutas. Diversos sabores: ameixa, coco, maçã, mamão, morango, entre outros. Isentos de sujidades e mofos. Embalagem tipo garrafa plástica, atóxica, com tampa,	446706	Embalagem	3.600,00	3,00	10.800,00

		não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto. Garrafa contendo, no mínimo, 170 g do produto.					
52	Ovos e laticínios	prazo validade mínimo: 12 meses, tipo: integral **Leite de coco integral.** **Descrição detalhada:** produto obtido de leite de coco. Ingredientes: leite de coco, água e /ou conservantes. Sem adição de açúcar, aspecto uniforme, cor branco, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso. Deve ser acondiocionado em embalagem primária, tipo garrafa, contendo 500 ml. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	464011	Garrafa	300,00	9,96	2.988,00
53	Ovos e laticínios	origem: de vaca, solubilidade: não instantâneo, teor gordura: integral **Leite de vaca integral em pó.** **Descrição detalhada:** leite de vaca, em pó, integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Não deve ser adicionado de lecitina de soja. Ingrediente básico: leite integral. Deve apresentar aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos. Embalado em embalagem plástica (polietileno) aluminizada, atóxico, contendo 800 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. 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. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	459637	Embalagem	600,00	33,59	20.154,00
54	Ovos e laticínios	origem: de vaca, processamento: uht, teor gordura: integral, tipo: a **Leite de vaca integral UHT.** **Descrição detalhada:** leite de vaca, tipo UHT, integral. Embalagem tetra pack, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem 1 litro.	445995	Caixa	800,00	6,39	5.112,00
		variedade: lentilha verde **Lentilha, seca, tipo 1.**					

55	Frutas, verduras e legumes	**Descrição detalhada:** lentilha, seca, tipo 1. Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, 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 do produto. Pacote de 500 gramas.	464574	Embalagem	100,00	11,67	1.167,00
56	Carnes, aves e peixes	estado de conservação: congelado(a), tamanho: grossa, tipo: linguiça calabresa, tipo preparação: defumada **Linguiça calabresa defumada.** **Descrição detalhada:** linguiça calabresa tradicional, defumada, produto cárneo industrializado, elaborado exclusivamente com carne suína, adicionado de ingredientes e condimentos permitidos pela legislação vigente, submetido a processo de cura, podendo ser defumado, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Linguiça. Produto congelado, em peças inteiras, sem fatiamento, apresentando características sensoriais próprias, com coloração, textura, sabor e odor característicos, sem sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por peça, 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 02 (dois) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	615353	Quilograma	200,00	29,57	5.914,00
57	Frutas, verduras e legumes	apresentação: natural, tipo: maçã gala **Maçã nacional in natura.** **Descrição detalhada:** maçã nacional in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464400	Quilograma	300,00	12,39	3.717,00
58	Produtos de panificação e cereais	apresentação: espaguete, base da massa: de sêmola /semolina, ingredientes adicionais: com ovos, teor de umidade: massa seca **Macarrão tipo espaguete.** **Descrição detalhada:** macarrão, tradicional, massa alimentícia, tipo seca, pré-cozida, formato espaguete, tamanho nº 08, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e	458955	Embalagem	500,00	3,89	1.945,00

		validade. Pacotes de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de entrega do produto.					
59	Produtos de panificação e cereais	apresentação: parafuso, base da massa: de farinha de trigo, teor de umidade: massa seca **Macarrão tipo parafuso.** **Descrição detalhada:** macarrão, massa alimentícia, tipo seca, pré-cozida, formato parafuso, sêmola, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Pacotes de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de entrega do produto.	458974	Embalagem	600,00	4,59	2.754,00
60	Produtos de panificação e cereais	apresentação: penne, base da massa: de farinha de trigo, teor de umidade: massa seca **Macarrão tipo penne.** **Descrição detalhada:** macarrão, massa alimentícia, tipo seca, pré-cozida, formato penne, sêmola, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Pacotes de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de entrega do produto.	458975	Embalagem	500,00	4,81	2.405,00
61	Ovos e laticínios	composição: com sal, tipo: primeira qualidade **Manteiga com sal.** **Descrição detalhada:** manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) de vaca, pasteurizado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, acondicionada em embalagem contendo 200 g. Isenta de ranço e mofos. 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 do produto.	446393	Pote	50,00	12,66	633,00
62	Óleos e gorduras comestíveis	composição básica: mínimo de 80% de gordura, sabor: com sal, subtipo: cremosa, tipo: margarina **Margarina vegetal.** **Descrição detalhada:** margarina vegetal cremosa, com sal. Isenta de ranço e mofos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do	463699	Embalagem	300,00	7,54	2.262,00

		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 do produto. Pote de 500 gramas					
63	Frutas, verduras e legumes	apresentação: natural, tipo: melão amarelo **Melão in natura.** **Descrição detalhada:** melão, in natura, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	464422	Quilograma	200,00	7,56	1.512,00
64	Frutas, verduras e legumes	tipo: milho verde **Milho verde em conserva.** **Descrição detalhada:** milho verde em conserva, apresentando cor, odor e sabor característicos, textura macia, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem tipo stand up pouch (sachê metalizado), íntegra e não violada, com 280 g de peso líquido e 170 g de peso drenado. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Não serão aceitas embalagens com vazamentos, estufamento, perfurações, falhas de selagem, delaminação, rasgos ou quaisquer outras danificações. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente aplicável quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	462824	Embalagem	300,00	3,70	1.110,00
65	Óleos e gorduras comestíveis	espécie vegetal: soja, tipo: puro, tipo qualidade: tipo 1 **Óleo de soja refinado.** **Descrição detalhada:** Óleo comestível extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da entrega do produto.	463692	Embalagem	200,00	9,15	1.830,00
		classe: a, grupo: vermelho, origem: galinha, tipo: médio **Ovo de galinha in natura.**					

66	Ovos e laticínios	**Descrição detalhada:** ovo de galinha, produto fresco de ave galinácea, casca amarela, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Registro do MAPA SIF/DIPOA. Bandeja contendo 30 unidades.	446623	Bandeja	400,00	23,97	9.588,00
67	Produtos de panificação e cereais	apresentação: fatiado, base: de farinha de trigo refinada, tipo: de forma, tipo adicional: tradicional, tipo embalagem: embalagem individual **Pão de forma tradicional.** **Descrição detalhada:** pão tradicional, tipo de forma , fatiado, peso mínimo por fatia 25 gramas, contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo, açúcar, fermento, gordura vegetal, sal, emulsificante e conservante. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega. Pacote contendo 500 gramas.	460401	Embalagem	300,00	8,99	2.697,00
68	Produtos de panificação e cereais	base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: hamburger/redondo **Pão de hambúrguer tradicional.** **Descrição detalhada:** pão tradicional, tipo hambúrguer (redondo), contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento fresco, gordura vegetal, glúten de trigo, farinha de centeio e sal refinado, conservantes e espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Pacote contendo oito porções (unidades) de 50 g. Peso total: 400 g.	460387	Embalagem	300,00	13,76	4.128,00
		base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, cachorro quente **Pão hot dog tradicional.**					

69	Produtos de panificação e cereais	**Descrição detalhada:** pão tradicional, tipo hot dog (bisnaga), contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal iodado, farinha de centeio, goma de tapioca hidratada e glúten de trigo, conservantes e espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Pacote contendo doze porções (unidades) de 50 g. Peso total: 600 g.	460386	Embalagem	300,00	9,00	2.700,00
70	Frutas, verduras e legumes	apresentação: congelada, tipo: acerola **Polpa de fruta concentrada e congelada (acerola).** **Descrição detalhada:** polpa de fruta congelada, sabor acerola. Produto resultante da concentração da polpa de acerola por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464484	Quilograma	300,00	15,38	4.614,00
71	Frutas, verduras e legumes	apresentação: congelada, tipo: goiaba vermelha **Polpa de fruta concentrada e congelada (goiaba).** **Descrição detalhada:** polpa de fruta congelada, sabor goiaba, tipo vermelha. Produto resultante da concentração da polpa de goiaba por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464514	Quilograma	300,00	14,11	4.233,00
72	Frutas, verduras e legumes	apresentação: congelada, tipo: manga **Polpa de fruta concentrada e congelada (manga).** **Descrição detalhada:** polpa de fruta congelada, sabor manga. Produto resultante da concentração da polpa de manga por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464475	Quilograma	300,00	13,55	4.065,00

73	Carnes, aves e peixes	apresentação: flocos, aspecto físico: desidratada, composição básica: proteína de soja 50% e carboidrato 30%, sabor: carne bovina **Proteína texturizada de soja.** **Descrição detalhada:** PROTEÍNA DE SOJA texturizada, desidratada, escura, ingredientes: farinha de soja desengordurada, transgênica e corante 100% natural de caramelo. Contém derivados de soja e pode conter traços de glúten. Embalagem plástica de 400g contendo: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	383472	Embalagem	50,00	7,45	372,50
74	Ovos e laticínios	apresentação: peça, origem: de vaca, variedade: muçarela **Queijo bovino tipo muçarela.** **Descrição detalhada:** queijo bovino, tipo muçarela, produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite bovino pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de sódio e aditivos permitidos pela legislação vigente. A embalagem deve ser à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, ter data de validade, informações nutricionais, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade de, no mínimo, 02 (dois) meses a contar da data de entrega.	446633	Quilograma	60,00	43,12	2.587,20
75	Ovos e laticínios	apresentação: ralado, origem: de vaca, variedade: parmesão **Queijo parmesão ralado.** **Descrição detalhada:** queijo tipo parmesão, em pó (moído fino), com cor, odor e sabor característicos. Produto isento de ranço, bolores e sujidades. Deve conter queijo como ingrediente predominante. Poderá conter aditivos permitidos pela legislação vigente (ex.: antiaglomerante), desde que não descaracterize o produto. Não será aceito preparado alimentício sabor queijo ou produto similar. Acondicionado em embalagem de 100 g, íntegra, atóxica, devidamente rotulada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, peso, datas de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	446648	Embalagem	200,00	12,38	2.476,00
76	Condimentos e produtos correlatos	aditivos: iodato de potássio e antiumectante ferrocianeto de, aplicação: alimentícia, teor máximo sódio: 390, tipo: refinado **Sal refinado.** **Descrição detalhada:** sal marinho, tipo cloreto de sódio, iodado, refinado, aplicação alimentícia, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação	461092	Quilograma	200,00	1,77	354,00

		na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
77	Frutas, verduras e legumes	adicional: preta, apresentação: desidratada/seca, tipo 1: uva passa **Uva passa escura desidratada.** **Descrição detalhada:** uva passa escura, desidratada, sem semente, de coloração e sabor característicos, proveniente de frutos sãos e limpos, isenta de sujidades, materiais estranhos, fungos (mofo), parasitas, larvas e insetos. Deve apresentar aspecto seco, sem umidade excessiva e sem sinais de fermentação ou ranço. Acondicionada em embalagem de 1 kg, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	464883	Quilograma	20,00	32,24	644,80
78	Condimentos e produtos correlatos	acidez: 4,20, aspecto físico: líquido, aspecto visual: límpido e sem depósitos, matéria-prima: álcool cana de açúcar, tipo: neutro **Vinagre de álcool.** **Descrição detalhada:** vinagre, matéria-prima álcool, tipo neutro, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Embalagem unitária contendo 500 ml do produto. Prazo de validade mínimo de 180 dias a partir da data de entrega do produto.	217096	Frasco	150,00	2,48	372,00
79	Produtos de panificação e cereais	acidez: baixa acidez, aspecto físico: tipo 1, classe: fina, grupo: seca, subgrupo: branca torrada **Farinha de mandioca.** **Descrição detalhada:** farinha de mandioca obtida das raízes de mandioca sãs, devidamente limpas, descascadas, raladas, prensadas, esfareladas, secas e torradas. Características da farinha: torrada, especial, tipo 1, grupo seca, extra fina, classe branca, acidez titulável máxima de 3,0 mL de NaOH 1N por 100g (conforme a legislação MAPA/ANVISA para farinhas secas). A farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária	458920	Embalagem	300,00	11,98	3.594,00

		vigente aplicável. O item deverá apresentar nº de registro no MAPA. Apresentar validade superior a 3 (três) meses contados da data de entrega.					
80	Produtos de panificação e cereais	aspecto físico: tipo 1, base: de mandioca, grupo: tapioca, subgrupo: flocos granulados **Tapioca granulada.** **Descrição detalhada:** farinha de tapioca, variação: granulada, especial, tipo 1, grupo seca, extra fina, classe branca. Deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 500 gramas. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. O item deverá apresentar nº de registro no MAPA. Apresentar validade superior a 3 (três) meses contados da data de entrega.	459082	Embalagem	100,00	11,28	1.128,00
						VALOR TOTAL ESTIMADO	**366.680,20**

1.1.1 Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador.

Órgão gerenciador: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia - Campus Santo Antônio de Jesus					
Item	**DESCRIÇÃO/ ESPECIF.**	**UNIDADE DE MEDIDA**	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	**Quantidade total**
1	Abobrinha in natura. Descrição detalhada: abobrinha, in natura, extra AA, deverá ser procedente de espécies vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.	KG	10	100	100
2	Acelga in natura. Descrição detalhada: acelga, limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	10	100	100
3	Açúcar tipo cristal. Descrição detalhada: açúcar, tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	Embalagem 1,00 kg	50	500	500
	Alho em pasta.				

4	Descrição detalhada: ingredientes: alho, fibra alimentar, conservador, antioxidante e água. Apresentação: pasta. Embalagem com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	KG	1	12	12
5	Alho in natura. Descrição detalhada: alho in natura, grupo branco ou roxo, graúdo, de boa qualidade, bulbo inteiro livre de brotos, firme e intacto, apresentando cor e tamanho uniforme, odor característico, sem sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitas peças estragadas, com presença de mofos e bolores, perfurações e cortes.	KG	5	50	50
6	Amido de milho. Descrição detalhada: produto amiláceo extraído do milho, em pó. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem de 500g, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro.Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Embalagem 500,00 g	1	10	10
7	Arroz parboilizado tipo 1. Descrição detaçhada: arroz, beneficiado, parboilizado, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	Embalagem 1,00 kg	80	800	800
8	Arroz polido tipo 1. Descrição detalhada: arroz, beneficiado, polido, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	Embalagem 1,00 kg	20	200	200
9	Atum ralado com óleo. Descrição detalhada: atum ralado, com óleo comestível e caldo vegetal, ingredientes: atum, óleo comestível e caldo vegetal. Acondicionado em embalagem de 500 gramas (peso drenado: 450 gramas), tipo stand up pouch (sachê metalizado), não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Padrão de referência: Gomes da Costa ou similiar.	Embalagem 500,00 g	50	500	500
10	Aveia em flocos finos. Descrição detalhada: aveia em flocos finos, de boa qualidade, sem grumos, apresentando textura, coloração, odor e sabor característicos, isenta de umidade, mofo e insetos. Deve estar devidamente acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. Unidade de 200 gramas.	Embalagem 200,00 g	5	50	50
	Azeite de oliva extra virgem.				

11	Descrição detalhada: azeite de oliva, tipo extra virgem, proveniente da azeitona obtido da primeira prensagem a frio, sem misturas, não refinado, acidez máxima 0,5 %, rico em vitamina E, embalado em garrafa escura, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo sem oxidação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem em garrafa de vidro com 500 ml.	Embalagem 500,00 ml	1	10	10
12	Batata inglesa in natura. Descrição detalhada: batata inglesa, graúda, firme e intacta, sem brotos, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem danos físicos. Não serão aceitas peças com rachaduras, perfurações e cortes.	KG	20	200	200
13	Biscoito doce amanteigado sabores diversos. Descrição detalhada: biscoito doce, sem recheio, tipo amanteigado, sabores diversos, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e outras substâncias permitidas. Pacote de, aproximadamente, 280 g, acondicionado em embalagem plástica impermeável. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote 279,00 g	50	500	500
14	Biscoito doce tipo "maizena". Descrição detalhada: biscoito, tipo maizena, doce, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, amido, gordura vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja, creme de milho, fermentos químicos, acidulante ácido láctico, melhorador de farinha protease e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote aproxidamente 360,00 gramas.	Pacote 360,00 g	50	500	500
15	Biscoito salgado integral tipo "club social". Descrição detalhada: biscoito salgado, similar Club Social®, produzido com farinha de trigo integral enriquecida com ácido fólico e ferro, acondicionado em embalagem plástica contendo seis (06) unidades individualizadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote contendo 144 g (06 unidades de 24 g).	Pacote 144,00 g	50	500	500
16	Biscoito salgado tipo "cream craker". Descrição detalhada: biscoito salgado, tipo "cream cracker", produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, açúcar, fermento químico e outras substâncias permitidas. Pacote contendo no mínimo 350 g, acondicionado em embalagem plástica impermeável. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote 360,00 g	50	500	500
	Café torrado e moído. Descrição detalhada: café torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Torra clara ou média. Embalado à vácuo, conter na				

17	embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer norma de qualidade recomendável por ABIC/ PQC. Obedecer RDC 277 de 22/09/2005 (ANVISA). Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 250 gramas.	Embalagem 250,00 g	30	300	300
18	Carne bovina tipo acém congelado (peça sem osso). Descrição detalhada: carne bovina, in natura, tipo acém, peça sem osso, estado de conservação: congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, 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, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por peça, 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. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	KG	100	1000	1000
19	Carne bovina tipo acém moído congelado. Descrição detalhada: carne bovina, in natura, tipo acém, apresentação moída, estado de conservação: congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, 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, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por unidade, 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. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	KG	60	600	600
20	Carne bovina tipo coxã duro congelado (peça sem osso). Descrição detalhada: carne bovina, tipo coxão duro, apresentação peça, sem osso, estado de conservação congelado, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: congelamento superficial ou água dentro da embalagem, vestígios de recongelamento (gelo de cor avermelhada), excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado a vácuo, em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com peso líquido de 1 a 5 kg, 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. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	KG	30	300	300
21	Carne bovina tipo lagarto congelado (peça sem osso). Descrição detalhada: carne bovina, in natura, tipo lagarto, apresentação peça inteira, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, 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, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por unidade, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade,	KG	60	600	600

	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. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.				
22	Carne bovina tipo patinho congelado (peça sem osso). Descrição detalhada: carne bovina, tipo patinho, congelada, sem osso, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração rosada-vivo, 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, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por peça, 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. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	KG	30	300	300
23	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelados. Descrição detalhada: carne frango, in natura, tipo coxa e sobrecoxa, sem dorso, características adicionais: congelado com adição de água de no máximo de 6%. Com pele e com osso. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Deverá ser acondicionado em bandejas de 1 kg, com prazo de validade de, no mínimo, 12 meses após a data de entrega pelo fornecedor. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	KG	50	500	500
24	Carne de frango tipo filé de peito congelado (sem pele e sem osso). Descrição detalhada: carne frango, in natura, tipo filé de peito, sem pele, sem osso, características adicionais congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Deverá ser acondicionado em bandejas de 1 kg, com prazo de validade de, no mínimo, 12 meses após a data de entrega pelo fornecedor. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	KG	60	600	600
25	Carne de frango tipo filezinho de peito (sassami) congelado. Descrição detalhada: filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, tipo sassami, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso;cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas;cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de ate 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: marca; identificação do fabricante; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; carimbo/número do SIF; número do lote.	KG	40	400	400
	Carne de frango tipo sobrecoxa congelados.				

26	Descrição detalhada: carne frango, in natura, sobrecoxa, características adicionais: congelado com adição de água de no máximo de 6%. Com pele e com osso. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Deverá ser acondicionado em bandejas de 1 kg, com prazo de validade de, no mínimo, 12 meses após a data de entrega pelo fornecedor. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	KG	50	500	500
27	Carne suína tipo lombo congelado (peça sem osso). Descrição detalhada: carne suína, in natura, tipo lombo, congelada, sem osso, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração rosada-vivo, 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, peso líquido de 1 kg ou 2 kg, 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. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	KG	50	500	500
28	Chocolate em pó tipo 50% de cacau. Descrição detalhada: chocolate em pó, tipo 50% de cacau, ideal para bolos e sobremesas. Ingredientes: cacau em pó. Embalagem contendo 1,00 kg do produto, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, número do lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem 1,00 kg	3	25	25
29	Coco ralado. Descrição detalhada: polpa natural de coco parcialmente desengordurada, desidratada e ralada. Embalagem contendo 100g, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Padrão de referência: Sococo ou similar.	Embalagem 100,00 g	10	100	100
30	Condimento alimentício tipo chimichurri. Descrição detalhada: mistura de condimentos e ervas finas desidratadas, composta essencialmente por salsa, alho, cebola, orégano e pimentão (podendo conter também pimenta calabresa, louro, mostarda ou tomate, conforme preferência). Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofos, substâncias estranhas ou larvas. Embalagem primária plástica, atóxica, contendo marca do fabricante, identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Unidade contendo, no mínimo, 12 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	Unidade	5	50	50
31	Condimento alimentício tipo colorífico em pó (coloral). Descrição detalhada: mistura em pó homogênea, obtida a partir da trituração de sementes sãs e limpas de urucum (Bixa orellana L.) com adição de farinha de milho (fubá) e uma fina camada de óleo vegetal comestível. O produto deve apresentar aspecto de pó fino, seco e sem grumos, com coloração vermelha intensa e uniforme. Sabor e aroma característicos, livres de ranço, mofo ou sabores estranhos. Deve possuir alto poder de coloração. Isento de corantes artificiais (como a tartrazina ou o corante ponceau), conservantes, sujidades, larvas, insetos ou impurezas de qualquer natureza. Embalagem primária, transparente e hermética, em pacote plástico resistente e selado para evitar a quebra das folhas. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, dados do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de	kg	5	50	50

	entrega. Embalagem contendo 1 quilograma do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.				
32	Condimento alimentício tipo cominho em pó. Descrição detalhada: condimento, tipo cominho moído (pó), puro, obtido a partir de sementes sãs e limpas de Cuminum cyminum, desidratadas e moídas. O produto deve apresentar aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom-esverdeada característica, aroma forte e sabor picante próprios da espécie. Isento de sujidades, larvas, parasitas, materiais estranhos ou umidade excessiva. Não deve conter adição de amidos, corantes artificiais ou outros condimentos misturados. Isento de sujidades e mofos. Embalagem primária plástica, atóxica, contendo marca do fabricante, identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem contendo 50 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	Embalagem 50,00 g	5	50	50
33	Condimento alimentício tipo cúrcuma em pó. Descrição detalhada: cúrcuma em pó obtida exclusivamente a partir do rizoma seco e moído de Curcuma longa L. Aspecto de pó fino, seco e homogêneo. Cor amarela-alaranjada intensa e característica. Aroma e sabor próprios, livres de ranço ou sabores estranhos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas ou fragmentos macroscópicos e microscópicos estranhos. Livre de adição de amidos (como fubá ou féculas), farinhas, corantes artificiais ou outros condimentos. Embalagem primária e hermética, em pacote plástico resistente, vedado de forma a garantir a integridade do produto. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela nutricional, em conformidade com as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 50 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	Embalagem 50,00 g	5	50	50
34	Condimento alimentício tipo orégano desidratado. Descrição detalhada: folhas e inflorescências secas e sadias de orégano (Origanum vulgare L.). O produto deve apresentar aspecto de flocos foliares secos, homogêneos, com coloração verde-acinzentada a verde-olivácea característica. Aroma forte, aromático e sabor ligeiramente amargo e picante próprios da espécie. Isento de mofo, bolor, umidade excessiva, insetos, larvas ou sujidades de qualquer natureza. Deve apresentar o mínimo de pedúnculos (galhos menores) e ser isento de galhos grossos ou poeira excessiva no fundo da embalagem. Embalagem primária, transparente e hermética, em pacote plástico resistente e selado para evitar a quebra das folhas. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, dados do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 10 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	Embalagem 10,00 g	5	50	50
35	Condimento alimentício tipo páprica doce em pó. Descrição detalhada: páprica doce em pó, obtida exclusivamente a partir da moagem de frutos maduros e desidratados de pimentões vermelhos e pimentas doces da espécie Capsicum annuum L. O produto deve apresentar aspecto de pó fino, homogêneo, seco e de coloração vermelha intensa e uniforme. Sabor suave, adocicado, característico e totalmente livre de picância. Aroma próprio e agradável. Absolutamente isenta de adição de corantes artificiais (como bixina ou tartrazina), amidos, farinhas, conservantes, óleo vegetal em excesso ou outros condimentos misturados. Isenta de sujidades, parasitas, larvas ou mofo. Embalagem primária, transparente e hermética, em pacote plástico resistente e selado para evitar a quebra das folhas. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, dados do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 50 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	Embalagem 50,00 g	5	50	50

36	Couve-flor in natura. Descrição detalhada: couve-flor in natura, de primeira qualidade. Os inflorescimentos (cabeças) devem ser compactos, firmes, sem ramos florais soltos ou abertos. Cor branca ou creme-clara, uniforme, sem manchas escuras, pardas ou sinais de podridão. O produto deve estar limpo, bem desenvolvido, sádio e fresco. Livre de danos físicos, mecânicos ou causados por geadas, insetos e pragas. Isento de terra, sujidades externas, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos. Não serão admitidas cabeças murchas, amareladas ou com início de floração. Apresentada com ou sem folhas protetoras (se houver folhas, estas devem estar verdes, viçosas e aparadas rente à cabeça). Tamanho e peso homogêneos entre as unidades do lote. O produto deve ser entregue em caixas plásticas higienizadas, adequadas para transporte de hortifruti, que garantam a integridade física do alimento. O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido, em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA).	Unidade	30	300	300
37	Brócolis in natura. Descrição detalhada: brócolis, in natura, de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho e peso homogêneos entre as unidades do lote. O produto deve ser entregue em caixas plásticas higienizadas, adequadas para transporte de hortifruti, que garantam a integridade física do alimento. O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido, em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA).	Unidade	30	300	300
38	Creme de leite de vaca UHT. Descrição detalhada: creme de leite, origem animal, proveniente do leite de vaca, para uso culinário, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, nível de processamento UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 200 g.	Embalagem 200,00 g	30	300	300
39	Ervilha, seca, tipo 1. Descrição detalhada: ervilha, seca, tipo 1. Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, 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 do produto. Pacote de 500 gramas.	Embalagem 500,00 g	10	100	100
40	Extrato de tomate concentrado. Descrição detalhada: extrato de tomate, 100% puro. Produto obtido exclusivamente da concentração da polpa de frutos do tomateiro, sãos e maduros, por processo tecnológico adequado. Ingredientes: 100% Tomate. Não contém adição de açúcar, sal, amido, corantes, aromatizantes, estabilizantes ou conservantes. Características: cor vermelha característica, odor e sabor próprios, sem notas de queimado ou ranço, consistência pastosa e homogênea. Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica (lata, sachê ou polietileno), contendo peso líquido de 300 gramas. O material deve garantir a conservação do produto durante o transporte e armazenamento. Rotulagem: conforme a legislação da ANVISA, constando obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes (apenas tomate), peso líquido, informações nutricionais, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Padrão de referência: Fugini ou similar /equivalente.	Embalagem 300,00 g	50	500	500
	Farinha de trigo sem fermento.				

41	Descrição detalhada: farinha de trigo, tipo 1, sem fermento. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem 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 do produto. Pacote de 1 kg.	Embalagem 1,00 kg	30	300	300
42	Feijão carioca tipo 1. Descrião detalhada: feijão tipo 1, variedade carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem 1,00 kg	50	500	500
43	Feijão fradinho tipo 1. Descrição detalhada: feijão tipo 1, variedade fradinho, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem 1,00 kg	50	500	500
44	Feijão preto tipo 1. Descrição detalhada: Feijão tipo 1, variedade preto, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem 1,00 kg	30	300	300
45	Fermento biológico seco em pó. Descrição detalhada: fermento biológico, tipo seco, apresentação em pó, ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e monoestearato de sorbitana. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem unitária de 10 g.	Embalagem 10,00 g	10	100	100
46	Fermento químico em pó. Descrição detalhada: fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter 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 do produto. Frasco de 100 g.	Embalagem 100,00 g	15	150	150
47	Filé de peixe tipo tilápia congelado. Descrição detalhada: peixe in natura, variedade: tilápia, tipo de corte: filé, sem pele, sem espinhas, estado de conservação: congelado. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, 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. Conter rótulo com registro do MAPA/SIF/DIPOA.	KG	30	300	300
48	Flocos de milho pré cozido (cuscuz). Descrião detalhada: flocos de milho, tipo pré cozido, ideal para o preparo de cuscuz de milho. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes,	Embalagem 500,00 g	100	1000	1000

	informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas.				
49	Fubá (farinha) de milho. Descrição detalhada: fubá (farinha) de milho, tipo fubá mimoso, fino, idea para o preparo de mingau e bolos. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, 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 do produto. Pacote com 500 gramas.	Embalagem 500,00 g	5	50	50
50	Grão-de-bico, seco, tipo 1. Descrição detalhada: grão-de-bico, seco, tipo 1, de primeira qualidade. Grãos maduros e sãos, isento de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, 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 do produto. Pacote 500 gramas.	Embalagem 500,00 g	10	100	100
51	Iogurte integral ou parcialmente desnatado de leite de vaca sabores diversos. Descrição detalhada: iogurte de leite de vaca, tipo integral ou parcialmente desnatado, sabor de frutas. Diversos sabores: ameixa, coco, maçã, mamão, morango, entre outros. Isentos de sujidades e mofos. Embalagem tipo garrafa plástica, atóxica, com tampa, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto. Garrafa contendo, no mínimo, 170 g do produto.	Embalagem 170,00 g	360	3600	3600
52	Leite de coco integral. Descrição detalhada: produto obtido de leite de coco. Ingredientes: leite de coco, água e/ou conservantes. Sem adição de açúcar, aspecto uniforme, cor branco, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso. Deve ser acondiocionado em embalagem primária, tipo garrafa, contendo 500 ml. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínina de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	Garrafa 500,00 ml	30	300	300
53	Leite de vaca integral em pó. Descrição detalhada: leite de vaca, em pó, integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Não deve ser adicionado de lecitina de soja. Ingrediente básico: leite integral. Deve apresentar aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos. Embalado em embalagem plástica (polietileno) aluminizada, atóxico, contendo 800 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. 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. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Embalagem 800,00 g	60	600	600
54	Leite de vaca integral UHT. Descrição detalhada: leite de vaca, tipo UHT, integral. Embalagem tetra pak, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem 1 litro.	Caixa 1,00 L	80	800	800
55	Lentinha, seca, tipo 1. Descrição detalhada: lentilha, seca, tipo 1. Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação,	Embalagem 500,00 g	10	100	100

	procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas.				
56	Linguiça calabresa defumada. Descrição detalhada: linguiça calabresa, defumada, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por peça, 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 02 (dois) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA. Estado de conservação: refrigerada.	KG	20	200	200
57	Maçã nacional in natura. Descrição detalhada: maçã nacional in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	30	300	300
58	Macarrão tipo espaguete. Descrição detalhada: macarrão, tradicional, massa alimentícia, tipo seca, pré-cozida, formato espaguete, tamanho nº 08, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Pacotes de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de entrega do produto.	Embalagem 500,00 g	50	500	500
59	Macarrão tipo parafuso. Descrição detalhada: macarrão, massa alimentícia, tipo seca, pré-cozida, formato parafuso, sêmola, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Pacotes de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de entrega do produto.	Embalagem 500,00 g	60	600	600
60	Macarrão tipo penne. Descrição detalhada: macarrão, massa alimentícia, tipo seca, pré-cozida, formato penne, sêmola, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Pacotes de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de entrega do produto.	Embalagem 500,00 g	50	500	500
61	Manteiga com sal. Descrição detalhada: manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) de vaca, pasteurizado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, acondicionada em embalagem contendo 200 g. Isenta de ranço e mofos. 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 do produto.	Embalagem 200,00 g	5	50	50
	Margarina vegetal.				

62	Descrição detalhada: margarina vegetal cremosa, com sal. Isenta de ranço e mofos. 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 do produto. Pote de 500 gramas	Embalagem 500,00 g	30	300	300
63	Melão in natura. Descrição detalhada: melão, in natura, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	20	200	200
64	Milho verde em conserva. Descrição detalhada: milho verde em conserva, apresentando cor, odor e sabor característicos, textura macia, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem tipo stand up pouch (sachê metalizado), íntegra e não violada, com 280 g de peso líquido e 170 g de peso drenado. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Não serão aceitas embalagens com vazamentos, estufamento, perfurações, falhas de selagem, delaminação, rasgos ou quaisquer outras danificações. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente aplicável quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Embalagem 170,00 g	30	300	300
65	Óleo de soja refinado. Descrição detalhada: Óleo comestível extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da entrega do produto.	Embalagem 900,00 ml	20	200	200
66	Ovo de galinha in natura. Descrição detalhada: ovo de galinha, produto fresco de ave galinácea, casca amarela, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Registro do MAPA SIF/DIPOA. Bandeja contendo 30 unidades.	Bandeja 30,00 uni	40	400	400
67	Pão de forma tradicional. Descrição detalhada: pão tradicional, tipo de forma , fatiado, peso mínimo por fatia 25 gramas, contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo, açúcar, fermento, gordura vegetal, sal, emulsificante e conservante. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega. Pacote contendo 500 gramas.	Embalagem 500,00 g	30	300	300
	Pão de hamburguer tradicional.				

68	Descrição detalhada: pão tradicional, tipo hamburguer (redondo), contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento fresco, gordura vegetal, glúten de trigo, farinha de centeio e sal refinado, conservantes e espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Pacote contendo oito porções (unidades) de 50 g. Peso total: 400 g.	Embalagem 400,00 g	30	300	300
69	Pão hot dog tradicional. Descrição detalhada: pão tradicional, tipo hot dog (bisnaga), contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal iodado, farinha de centeio, goma de tapioca hidratada e glúten de trigo, conservantes e espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Pacote contendo doze porções (unidades) de 50 g. Peso total: 600 g.	Embalagem 600,00 g	30	300	300
70	Polpa de fruta concentrada e congelada (acerola). Descrição detalhada: polpa de fruta congelada, sabor acerola. Produto resultante da concentração da polpa de acerola por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	30	300	300
71	Polpa de fruta concentrada e congelada (goiaba). Descrição detalhada: polpa de fruta congelada, sabor goiaba, tipo vermelha. Produto resultante da concentração da polpa de goiaba por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	KG	30	300	300
72	Polpa de fruta concentrada e congelada (manga). Descrição detalhada: polpa de fruta congelada, sabor manga. Produto resultante da concentração da polpa de manga por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	KG	30	300	300
73	Proteina texturizada de soja. Descrição detalhada: PROTEÍNA DE SOJA texturizada, desidratada, escura, ingredientes: farinha de soja desengordurada, transgênica e corante 100% natural de caramelo. Contém derivados de soja e pode conter traços de glúten. Embalagem plástica de 400g contendo: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Embalagem 400,00 g	5	50	50
74	Queijo bovino tipo muçarela. Descrição detalhada: queijo bovino, tipo muçarela, produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite bovino pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de sódio e aditivos permitidos pela legislação vigente. A embalagem deve ser à vácuo em saco plástico transparente e	KG	6	60	60

	atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, ter data de validade, informações nutricionais, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal. Valiade de, no mínimo, 02 (dois) meses a contar da data de entrega.				
75	Queijo parmesão ralado. Descrição detalhada: queijo tipo parmesão, em pó (moído fino), com cor, odor e sabor característicos. Produto isento de ranço, bolores e sujidades. Deve conter queijo como ingrediente predominante. Poderá conter aditivos permitidos pela legislação vigente (ex.: antiaglomerante), desde que não descaracterize o produto. Não será aceito preparado alimentício sabor queijo ou produto similar. Acondicionado em embalagem de 100 g, íntegra, atóxica, devidamente rotulada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, peso, datas de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Embalagem 100,00 g	20	200	200
76	Sal refinado. Descrição detalhada: sal marinho, tipo cloreto de sódio, iodado, refinado, aplicação alimentícia, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	20	200	200
77	Uva passa escura desidratada. Descrição detalhada: uva passa escura, desidratada, sem semente, de coloração e sabor característicos, proveniente de frutos sãos e limpos, isenta de sujidades, materiais estranhos, fungos (mofo), parasitas, larvas e insetos. Deve apresentar aspecto seco, sem umidade excessiva e sem sinais de fermentação ou ranço. Acondicionada em embalagem de 1 kg, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Embalagem 1,00 kg	2	20	20
78	Vinagre de álcool. Descrição detalhada: vinagre, matéria-prima álcool, tipo neutro, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Embalagem unitária contendo 500 ml do produto. Prazo de validade mínimo de 180 dias a partir da data de entrega do produto.	Garrafa 500,00 ml	15	150	150
79	Farinha de mandioca. Descrição detalhada: farinha de mandioca obtida das raízes de mandioca sãs, devidamente limpas, descascadas, raladas, prensadas, esfareladas, secas e torradas. Características da farinha: torrada, especial, tipo 1, grupo seca, extra fina, classe branca, acidez titulável máxima de 3,0 mL de NaOH 1N por 100g (conforme a legislação MAPA/ANVISA para farinhas secas). A farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. O item deverá apresentar nº de registro no MAPA. Apresentar validade superior a 3 (três) meses contados da data de entrega.	Embalagem 1,00 kg	30	300	300
	Tapioca granulada. Descrição detalhada: farinha de tapioca, variação: granulada, especial, tipo 1, grupo seca, extra fina, classe branca. Deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido	Embalagem			

80	de 500 gramas. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. O item deverá apresentar nº de registro no MAPA. Apresentar validade superior a 3 (três) meses contados da data de entrega.	500,00 g	10	100	100

1.1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, podendo ocorrer contratações de quantitativos inferiores aos registrados ou a não contratação de determinados itens, nos termos do art. 83 da Lei nº 14.133, de 2021, e do Decreto nº 11.462, de 2023.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133, de 2021, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

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

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O prazo de vigência de cada contratação decorrente da ata é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato ou da emissão do instrumento substitutivo, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. 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 nas Seções 2 e 7 do Estudo Técnico Preliminar nº 13/2026, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. Em síntese, a aquisição destina-se ao preparo e fornecimento da alimentação escolar na cozinha/refeitório institucional do Campus, em regime de autogestão, em atendimento ao direito à alimentação (art. 6º da Constituição Federal), à Lei nº 11.346, de 2006 (SISAN), ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Lei nº 11.947, de 2009) e à Política Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Lei nº 14.914, de 2024).

2.3. Os quantitativos foram estimados considerando cardápio padrão para número padrão de comensais ao longo de aproximadamente 200 (duzentos) dias letivos, nos anos de 2026/2027.

2.4. Os gêneros desta contratação não incluem os que devem ser adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, aos quais se destinam, no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 2009, com redação dada pela Lei nº 15.226, de 2025, e da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

2.5. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), [item nº 35 do PCA 2026], conforme consta das informações básicas deste 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 na Seção 6 do Estudo Técnico Preliminar nº 13 /2026, apêndice deste Termo de Referência.

3.2. A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios por meio de Sistema de Registro de Preços, mediante licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, com critério de julgamento de menor preço e adjudicação por item, com entregas parceladas conforme a demanda da cozinha institucional.

3.3. A adoção do registro de preços fundamenta-se no art. 3º do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, nas seguintes hipóteses:

3.3.1. necessidade de contratações frequentes, em razão das características do objeto (inciso I), uma vez que o fornecimento de refeições é contínuo durante o período letivo e demanda reposição periódica dos gêneros;

3.3.2. conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas (inciso II), considerando a perecibilidade e os diferentes prazos de validade dos gêneros, bem como a limitada capacidade de armazenamento da cozinha institucional; e

3.3.3. impossibilidade de definir previamente o quantitativo a ser demandado (inciso V), tendo em vista que o fornecimento da alimentação escolar em regime de autogestão será implantado nos anos de 2026/2027, com incertezas quanto ao número de comensais, ao tipo de refeição e ao cardápio a serem efetivamente praticados.

3.4. Nos termos do art. 17 do Decreto nº 11.462, de 2023, a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Normas aplicáveis e padrões de qualidade

4.1. A aquisição observará, no que couber, a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e suas alterações; a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026; a Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024 (PNAES); a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; o Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023; e as demais normas pertinentes à aquisição de bens comuns pela Administração Pública Federal.

4.2. Os gêneros alimentícios devem atender aos padrões de qualidade especificados neste Termo de Referência e à legislação específica aplicável à categoria do produto (certificação, registro ou selo de conformidade, portarias e resoluções) expedida pelos órgãos competentes: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Sustentabilidade

4.3. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, em observância aos arts. 5º e 11, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.3.1. os gêneros deverão ser acondicionados em embalagens adequadas, com o menor volume possível, preferencialmente constituídas de materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, de forma a garantir a proteção do produto durante o transporte e o armazenamento, atendida a legislação sanitária aplicável às embalagens e aos materiais em contato com alimentos;

4.3.2. os produtos hortifrutícolas deverão ser entregues, preferencialmente, em caixas plásticas higienizadas e retornáveis, a serem recolhidas pela Contratada, evitando-se o uso de embalagens descartáveis;

4.3.3. o transporte deverá ser realizado em veículos adequados e em condições que preservem a integridade e a temperatura dos produtos, de modo a evitar perdas e desperdício de alimentos;

4.3.4. a comprovação do disposto no item 4.3.1 poderá ser feita mediante certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre as exigências do edital.

Regularização sanitária dos produtos e estabelecimentos

4.4. Para produtos de origem animal, como animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel, a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo:

4.4.1. o estabelecimento deverá estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou em serviço de inspeção que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), no âmbito do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), observados os limites territoriais de comercialização de cada serviço de inspeção, devendo ser apresentada cópia do registro do estabelecimento;

4.4.2. os produtos registrados exclusivamente em SIE somente poderão ser fornecidos se comercializáveis no Estado da Bahia, e os registrados exclusivamente em SIM somente se comercializáveis no Município de Santo Antônio de Jesus, salvo quando o respectivo serviço de inspeção tiver obtido equivalência no SISBI-POA.

4.5. Para bebidas, como polpa de fruta, suco, néctar, refresco e bebida de fruta, além de outras previstas na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e no Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025, o estabelecimento e a bebida deverão estar regularizados junto ao MAPA, devendo ser apresentada cópia do documento de regularização do estabelecimento e da bebida.

4.6. Para produtos de frutas ou de vegetais minimamente processados, assim entendidos os que tenham sido fisicamente alterados, mas permaneçam no estado fresco (lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou em cubos), nos termos da RDC Anvisa nº 726, de 2022, o estabelecimento deverá possuir alvará sanitário ou licença de funcionamento válidos, devendo ser apresentada cópia do respectivo documento.

4.7. Para produtos como doce de frutas, farinhas, pães, bolos, biscoitos e bolachas, o estabelecimento deverá possuir alvará sanitário ou licença de funcionamento válidos, e o produto deverá estar regularizado junto ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, conforme a RDC Anvisa nº 843, de 2024, e a IN Anvisa nº 281, de 2024, devendo ser apresentadas cópia do alvará ou da licença e, quando exigível, do documento de regularização do produto.

4.8. Os documentos de que tratam os itens 4.4 a 4.7 deverão ser apresentados juntamente com a proposta ajustada do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, para os itens a que se apliquem.

Indicação de marcas ou modelos

4.9. Na presente contratação não será exigida marca específica. As marcas mencionadas nas especificações dos itens 9, 15, 29, 30 a 35 e 40 servem apenas como referência de qualidade, nos termos do art. 41, inciso I, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021, sendo aceitos produtos similares ou equivalentes.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.10. Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº 23847.001304/2026-85, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos:

4.10.1. produtos de origem animal sem registro em SIF, SIE, SIM ou serviço de inspeção aderido ao SISBI-POA, observados os limites do item 4.4.2;

4.10.2. produtos embalados que não observem as regras de rotulagem nutricional (RDC Anvisa nº 429, de 8 de outubro de 2020, e Instrução Normativa Anvisa nº 75, de 8 de outubro de 2020), as relativas a materiais plásticos em contato com alimentos (RDC Anvisa nº 326, de 3 de dezembro de 2019) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto produtos secos ou desidratados (Lei nº 9.832, de 1999);

4.10.3. produtos transportados em veículos que não obedeçam aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na RDC Anvisa nº 216, de 2004, ou em norma que venha a substituí-la;

4.10.4. produtos em mau estado de conservação, amassados, com lacres violados ou com qualquer outra característica que ofereça risco à sua utilização.

Da apresentação de documentação técnica dos gêneros alimentícios

4.11. Os interessados devem informar na proposta comercial a marca e as informações necessárias à identificação do item.

4.12. O agente da contratação poderá, em diligência, solicitar ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, quando necessário à verificação da conformidade do produto ofertado com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, catálogo, ficha técnica, rótulo ou outro documento técnico equivalente, contendo informações suficientes para a análise das características exigidas.

4.13. A solicitação deverá indicar os documentos e as informações necessários à avaliação, bem como o prazo para apresentação, observados os princípios da razoabilidade, da proporcionalidade, da competitividade e do julgamento objetivo.

4.14. Quando a análise documental não for suficiente para comprovar a conformidade do produto, poderá ser exigida amostra, exclusivamente nas hipóteses, condições e etapas previstas no edital, mediante justificativa técnica e critérios objetivos de avaliação.

Da exigência de amostra

4.15. Quando a documentação técnica apresentada não for suficiente para comprovar a conformidade do gênero alimentício ofertado com as especificações deste Termo de Referência, a Administração poderá solicitar amostra do produto ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, observadas as condições previstas no edital.

4.16. As amostras deverão ser entregues no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, Campus Santo Antônio de Jesus, localizado na Rua Viriato Lobo, S/N, Campo do Governo, Santo Antônio de Jesus/BA - CEP: 44431-218, no prazo limite de 3 (três) dias úteis contados da convocação formal do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

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

4.19. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade: sensoriais, físicos, de apresentação, embalagem e rotulagem.

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

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

4.22 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 7 (sete) dias corridos, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

Da exigência de carta de solidariedade

4.23. Não será exigida carta de solidariedade.

Subcontratação

4.24. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual. A Contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade a nenhuma outra empresa ou instituição.

Garantia da contratação

4.25. Não haverá exigência da garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por se tratar de bens comuns, com entregas parceladas e pagamento condicionado ao recebimento de cada parcela.

Participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte

4.26. Considerando que todos os itens possuem valor estimado inferior a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a licitação será destinada exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 2006, aplicável por força do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, e do art. 6º do Decreto nº 8.538, de 2015. O item de maior valor estimado (item 18) soma R$ 38.160,00.

4.27. A exclusividade é compatível com o objeto, por se tratar de bens comuns amplamente ofertados no mercado local e regional por microempresas e empresas de pequeno porte, e contribui para a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional.

4.28. Serão assegurados às microempresas e empresas de pequeno porte os demais benefícios dos arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, em especial a comprovação diferida da regularidade fiscal e trabalhista.

4.1. Em razão da exclusividade prevista no item 4.15, não se aplica a reserva de cota do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de entrega

5.1. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

5.1.1. Após a emissão da nota de empenho, as entregas correspondentes ao valor empenhado serão realizadas de forma parcelada, conforme as solicitações do Serviço de Nutrição ou de outro setor designado pelo gestor máximo do Campus. O fornecimento observará a disponibilidade orçamentária, o cardápio planejado, o quantitativo de discentes atendidos e o calendário acadêmico do IFBA Campus Santo Antônio de Jesus.

5.1.2. As solicitações de fornecimento serão quinzenais ou mensais, conforme as necessidades do Campus. Solicitações quinzenais para os itens perecíveis — hortifrutícolas in natura (itens 1, 2, 5, 12, 36, 37, 57 e 63), iogurte (item 51), ovos (item 66) e pães (itens 67 a 69) — e mensais para os demais itens.

5.1.3. A Contratada deverá entregar os gêneros no prazo máximo de 7 (sete) dias corridos, contados do recebimento da ordem de fornecimento.

5.1.4. As solicitações serão enviadas por e-mail institucional ou por outro meio que possibilite a comprovação do recebimento pela Contratada.

5.1.5. Nos meses de férias discentes, as solicitações poderão ser reduzidas significativamente; em casos de paralisações ou greves, as entregas serão suspensas até o retorno das atividades habituais.

5.1.6. As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira (exceto feriados), das 7h às 16h.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a Contratada deverá comunicar as razões com pelo menos 3 (três) dias de antecedência, para que eventual pedido de prorrogação seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues na cozinha institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, Campus Santo Antônio de Jesus, Rua Viriato Lobo, s/n, Campo do Governo, Santo Antônio de Jesus/BA, CEP 44431-218.

5.4. Os itens entregues deverão ser acompanhados da nota fiscal, que deverá conter, além dos elementos obrigatórios, o número da nota de empenho e os dados bancários da Contratada.

5.5. A Contratada arcará com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento, inclusive transporte em veículos apropriados e por pessoal habilitado, observadas as disposições legais e regulamentares dos órgãos competentes.

Prazo de validade na entrega

5.6. Os gêneros que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade deverão apresentar, na data da entrega, prazo de validade restante igual ou superior à metade do período compreendido entre a data de fabricação e a data final de validade, nos termos do art. 13, § 1º, da Lei nº 11.947, de 2009, com redação dada pela Lei nº 15.226, de 2025.

5.6.1. Sem prejuízo do item 5.6, os gêneros deverão observar os seguintes prazos mínimos de validade restante, contados da data da entrega:

Categoria	**Validade mínima restante**
Pães	15 dias
Ovos	20 dias
Iogurtes	30 dias
Leite UHT	2 meses
Cereais e derivados, leguminosas, carnes bovinas, carnes suínas, manteiga, margarina, óleos, creme de leite, açúcares, leite em pó, condimentos e polpas de frutas congeladas	6 meses
Carnes de aves, pescados em conserva e sal	12 meses

5.6.2. Havendo divergência entre o prazo resultante do item 5.6, o prazo mínimo do item 5.6.1 e o prazo constante da especificação do item, prevalecerá o maior deles.

5.6.3. A embalagem do produto ou a documentação apresentada pela Contratada deverá permitir a identificação da data de fabricação e da data de validade. Os produtos que não atenderem a essas exigências serão recusados no recebimento, aplicando-se o disposto no item 8.2.

Condições dos produtos na entrega

5.7. Quando da entrega, os produtos alimentícios deverão apresentar-se:

5.7.1. isentos de substâncias terrosas;

5.7.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

5.7.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

5.7.4. sem umidade externa e/ou interna anormal;

5.7.5. isentos de odor e sabor estranhos às suas propriedades organolépticas;

5.7.6. isentos de enfermidades;

5.7.7. acondicionados em embalagens íntegras, sem rasgos, corrosões, furos ou amassados, em perfeitas condições, inclusive de armazenamento e transporte.

5.8. Não serão recebidos materiais que apresentem, nas embalagens, sinais de violação, variação na estrutura, umidade ou inadequação em relação ao conteúdo.

5.9. São de responsabilidade da Contratada as condições de conservação dos produtos até a entrega, abrangendo o estado e a resistência das embalagens, a data de validade, as temperaturas exigidas e a ausência de sujidades, materiais estranhos e insetos, bem como todas as obrigações estabelecidas na legislação específica sobre qualidade e especificação do produto.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

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 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 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 poderá convocar o representante da Contratada para reunião inicial de apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, 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 acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. Recomenda-se que a fiscalização técnica seja exercida por servidor do Serviço de Nutrição, apto a verificar as condições sanitárias, de temperatura e de validade dos gêneros no recebimento.

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

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

6.10. O fiscal técnico 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 comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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

Fiscalização administrativa

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

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

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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.

Gestor do contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. 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 das ordens de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato;

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

6.16.3. 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;

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;

6.16.5. 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 setor com competência para tal, conforme o caso;

6.16.6. 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;

6.16.7. 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 do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, 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.

7.1.1. O atraso injustificado na entrega, a entrega parcial e a não entrega dos itens solicitados configuram as infrações previstas neste item, conforme o caso.

7.2. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. advertência, quando a Contratada 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 item 7.1, 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 item 7.1, bem como nas alíneas "b", "c" e "d" que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;

7.2.4. multa:

7.2.4.1. moratória, para a infração descrita na alínea "d", de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias, nos termos do art. 162 da Lei nº 14.133, de 2021; ultrapassado esse limite, poderá ser caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato;

7.2.4.2. compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h", de 15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação;

7.2.4.3. compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c", de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação;

7.2.4.4. compensatória, para a infração descrita na alínea "b", de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação;

7.2.4.5. compensatória, em substituição à multa moratória, para a infração descrita na alínea "d", de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação;

7.2.4.6. compensatória, para a infração descrita na alínea "a", de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à 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 pela Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será cobrada administrativa ou judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) 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 à Contratada, 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 do contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial e 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 a 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 a autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica da Contratada 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 a Contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. A 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).

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de 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 da Contratada para com a Administração, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que a Contratada possua com o mesmo órgão, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

Extinção contratual e cancelamento do registro

7.15. O descumprimento de prazos ou de especificações poderá ensejar a extinção unilateral do contrato pela Administração, nos termos dos arts. 137, incisos I e II, e 138, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências previstas no art. 139, bem como o cancelamento do registro do fornecedor na ata, nos termos do art. 28 do Decreto nº 11.462, de 2023.

7.16. Para assegurar a continuidade da alimentação escolar, a Administração poderá, observada a ordem legal: (i) convocar os fornecedores do cadastro de reserva da ata, na ordem de classificação; (ii) convocar os demais licitantes classificados para o fornecimento remanescente, nos termos do art. 90, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021; (iii) realizar nova licitação; ou (iv) quando presentes os requisitos legais, proceder à contratação direta, na forma do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações, com a validade mínima exigida ou com a legislação sanitária, devendo ser substituídos, às custas da Contratada e sem prejuízo da aplicação das penalidades:

8.2.1. no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, para os gêneros perecíveis in natura; e

8.2.2. no prazo máximo de 7 (sete) dias corridos, para os demais gêneros, contados da notificação da Contratada.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 7 (sete) 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.

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 4 (quatro) dias úteis.

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 art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de nota fiscal quanto à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pela Contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou 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 segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

8.9. Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogável por igual período, nos termos do art. 7º, § 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.10. 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.

8.11. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato e do órgão contratante; o período respectivo de execução do contrato; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.12. 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 a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização, sem ônus para a Contratante.

8.13. 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, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas e identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão, tais como a proibição de contratar com o Poder Público e ocorrências impeditivas indiretas.

8.15. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, 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, prorrogável uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

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

8.17. Persistindo a irregularidade, a Contratante adotará as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

8.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

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

8.20. No caso de atraso pela Contratante, os valores devidos à Contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento e a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA.

Forma de pagamento

8.21. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.

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

8.23. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, independentemente do percentual de tributo eventualmente inserido na proposta.

8.24. A Contratada 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, ficando o pagamento condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido.

Cessão de crédito

8.25. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação da Contratante.

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

8.25.2. Sem prejuízo da manutenção das condições de habilitação pela Contratada (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e os 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 ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.25.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente pela execução do objeto contratual, restando incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes aplicáveis aos contratos administrativos, incluindo o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.25.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade da Contratada.

8.26. 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

8.27. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em [data do orçamento estimado – 2026].

8.28. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela Contratante, do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.30. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

8.31. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

8.33. 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.

8.34. 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

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, com critério de julgamento MENOR PREÇO e adjudicação POR ITEM, com participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do item 4.15.

9.2. A divisão do objeto em itens atende ao princípio do parcelamento (art. 40, inciso V, alínea "b", e § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021), por serem os gêneros bens autônomos e distintos entre si, fornecidos por segmentos diversos do mercado, o que amplia a competitividade.

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será parcelado, conforme demanda, de acordo com os prazos e condições estabelecidos no item 5.1 deste Termo de Referência.

Formalização das contratações

9.4. Considerando a adjudicação por item, o pregão poderá resultar em uma ou mais atas de registro de preços, com um ou mais fornecedores, e em contratos distintos para cada fornecedor, ou em contrato único, caso um só fornecedor detenha todos os itens.

9.5. As contratações decorrentes da ata serão formalizadas por termo de contrato ou, nas hipóteses do art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021, por instrumento substitutivo, como nota de empenho de despesa ou autorização de compra, conforme o art. 34 do Decreto nº 11.462, de 2023, aplicando-se a esses instrumentos, no que couber, o disposto no art. 92 da referida Lei e as condições do edital e deste Termo de Referência.

9.6. Os instrumentos de contratação serão assinados ou emitidos dentro do prazo de vigência da ata.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.8. 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;

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

9.10. 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;

9.11. 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;

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

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

9.14. 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 de 1971;

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 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 os relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;

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 certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho;

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;

9.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante 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 nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.25. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente forem emitidos somente em nome da matriz.

9.26. 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.

9.27. Sem prejuízo das exigências deste item, o licitante deverá apresentar os documentos de regularização sanitária previstos nos itens 4.4 a 4.7, no momento indicado no item 4.8.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R$ 366.680,20 (trezentos e sessenta e seis mil, seiscentos e oitenta reais e vinte centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1.

10.2. A pesquisa de preços foi realizada nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, conforme a Seção 8 do Estudo Técnico Preliminar.

10.3. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratada.

10.4. 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 registrados, nas seguintes situações:

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

10.4.2. 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;

10.4.3. por reajuste, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto no item 8.28.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Por se tratar de registro de preços, a indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da formalização do contrato ou instrumento equivalente, nos termos do art. 17 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Santo Antônio de Jesus, 23 de outubro de 2026.

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

1. CABIMENTO

1.1. As contratações decorrentes da ata de registro de preços poderão ser formalizadas por instrumento substitutivo ao termo de contrato, como nota de empenho de despesa ou autorização de compra, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e da qual não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, nos termos do art. 95, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021.

1.2. Considera-se entrega imediata aquela realizada em prazo não superior a 30 (trinta) dias, contado da data prevista para apresentação da proposta ou da ordem de fornecimento, conforme o art. 6º, inciso X, da Lei nº 14.133, de 2021. Cada instrumento substitutivo deverá corresponder a pedido cuja entrega integral ocorra dentro desse prazo.

1.3. Quando a aquisição envolver entregas parceladas que se estendam por prazo superior ao indicado no item 1.2, será obrigatória a formalização de termo de contrato.

1.4. Aplicam-se ao instrumento substitutivo, no que couber, as cláusulas necessárias previstas no art. 92 da Lei nº 14.133, de 2021, e as disposições deste Anexo.

2. VINCULAÇÃO

2.1. Integram o instrumento substitutivo, independentemente de transcrição, o edital do Pregão Eletrônico nº ___/2026 e seus anexos, este Termo de Referência, a ata de registro de preços e a proposta do fornecedor.

2.2. Havendo divergência entre os documentos, prevalecerão as disposições do edital e deste Termo de Referência.

3. FORMALIZAÇÃO E ACEITE

3.1. Antes da emissão do instrumento substitutivo, a Administração verificará a manutenção das condições de habilitação do fornecedor, por consulta ao SICAF, e a inexistência de impedimentos registrados no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), juntando os comprovantes aos autos.

3.2. O instrumento substitutivo indicará, no mínimo: o número da ata e do pregão; os itens, as quantidades e os valores unitários e totais; o local e o prazo de entrega; a dotação orçamentária; e a referência a este Termo de Referência.

3.3. O fornecedor será convocado para aceitar ou retirar o instrumento substitutivo no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da convocação, prorrogável uma vez, por igual período, mediante solicitação justificada aceita pela Administração, nos termos do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4. O aceite poderá ser realizado por meio eletrônico, mediante confirmação de recebimento enviada ao e-mail indicado pela Administração. Transcorrido o prazo do item 3.3 sem manifestação, considerar-se-á recebido o instrumento na data do envio comprovado ao endereço eletrônico informado na proposta ou cadastrado no SICAF.

3.5. A recusa injustificada em aceitar ou retirar o instrumento substitutivo no prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida e sujeita o fornecedor às sanções previstas no edital e neste Termo de Referência.

3.6. O instrumento substitutivo será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no que couber, nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021.

4. VIGÊNCIA

4.1. O instrumento substitutivo vigorará da data de seu aceite até a entrega integral dos bens, o recebimento definitivo e o respectivo pagamento, sem prejuízo das garantias legais previstas na Lei nº 8.078, de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5. ENTREGA E RECEBIMENTO

5.1. A entrega e o recebimento observarão as condições das Seções 5 e 8 deste Termo de Referência, em especial o prazo máximo de 7 (sete) dias corridos para entrega, os horários e o local de recebimento, as regras de validade mínima e os prazos de substituição dos produtos recusados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. São obrigações da Contratada, além das previstas no edital e neste Termo de Referência:

6.1.1. entregar os bens nas quantidades, especificações, prazo e local indicados no instrumento substitutivo, acompanhados da nota fiscal com o número da nota de empenho e os dados bancários;

6.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os arts. 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor;

6.1.3. substituir, às suas expensas, os bens recusados, nos prazos do item 8.2 deste Termo de Referência;

6.1.4. comunicar à Contratante, com antecedência mínima de 3 (três) dias da data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo, com a devida comprovação;

6.1.5. manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e a regularização sanitária dos produtos e estabelecimentos;

6.1.6. arcar com todas as despesas de transporte, carga, descarga, tributos e demais encargos decorrentes do fornecimento;

6.1.7. indicar representante para tratar com a Contratante e prestar os esclarecimentos solicitados;

6.1.8. não transferir a terceiros, total ou parcialmente, as obrigações assumidas.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas neste Termo de Referência;

7.1.2. verificar minuciosamente a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

7.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, para que sejam substituídos, reparados ou corrigidos;

7.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de servidor especialmente designado, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021;

7.1.5. efetuar o pagamento no prazo e na forma previstos neste Termo de Referência;

7.1.6. decidir os requerimentos apresentados pela Contratada no prazo de até 1 (um) mês, admitida a prorrogação motivada por igual período, nos termos do art. 123 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto.

8. FISCALIZAÇÃO, PAGAMENTO E SANÇÕES

8.1. Aplicam-se ao instrumento substitutivo as regras de gestão e fiscalização (Seção 6), de infrações e sanções administrativas (Seção 7) e de medição, pagamento e reajuste (Seção 8) deste Termo de Referência.

9. ALTERAÇÕES

9.1. Eventuais alterações observarão os arts. 124 a 136 da Lei nº 14.133, de 2021, inclusive quanto ao limite de 25% (vinte e cinco por cento) para acréscimos ou supressões do art. 125.

9.2. As alterações serão formalizadas por apostilamento, reforço ou anulação parcial da nota de empenho, conforme o caso.

10. EXTINÇÃO

10.1. O instrumento substitutivo poderá ser extinto nas hipóteses e na forma dos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133, de 2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo do cancelamento do registro do fornecedor na ata.

11. CASOS OMISSOS

11.1. Os casos omissos serão decididos pela Contratante, segundo a Lei nº 14.133, de 2021, a Lei Complementar nº 123, de 2006, o Código de Defesa do Consumidor e as demais normas aplicáveis.

12. FORO

12.1. Fica eleito o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado da Bahia, para dirimir os litígios decorrentes do instrumento substitutivo que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme o art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital ouAviso de Contratação Direta, no Termo de Referência e nos demais

anexos a que se refere o Pregão nº ....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Santo Antônio de Jesus - BA, ... 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.

CAMILLA PIMENTA LEAL PAIXAO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 23/10/2026 às 16:52:48.

MONIQUE DE SOUZA ARGOLO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 23/10/2026 às 16:50:31.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ETP156060_000013_2026.pdf (289.87 KB)