



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
Campus Juína
Coordenação de Licitação e Compras

TERMO DE REFERÊNCIA - PREGÃO 90036/2025

Conforme Modelo da Advocacia-Geral da União para Pregão de compras conforme Lei 14.133/21
Processo Administrativo 23195.000719.2025-72

Juína - MT, 28 de outubro de 2025

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender o restaurante estudantil do IFMT - Campus Juína, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD.	PEDIDO MÍNIMO	Vlr. Unit Estimado R\$	Valor Total Estimado R\$
1	Idem ao Item 155 – Cota Ampla concorrência CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA OU EM BIFE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU - 18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1875	10	R\$ 52,02	R\$ 97.537,50
2	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA OU EM BIFE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU - 18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	800	10	R\$ 58,36	R\$ 46.688,00
3	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO COXÃO DURO, SEM OSSO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA OU CORTADO EM CUBO OU ISCA. COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1500	10	R\$ 39,53	R\$ 59.295,00
	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA OU FATIADA EM					

4	BIFE. PESO MÉDIO POR UNIDADE, 100 A 250 GRAMAS, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1000	10	R\$ 44,56	R\$ 44.560,00
5	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO MAMINHA, APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE, MOÍDO OU INTEIRA. PESO MÉDIO POR UNIDADE, 100 A 250 GRAMAS, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1200	10	R\$ 57,22	R\$ 68.664,00
6	Idem ao Item 156 – Cota Ampla concorrência CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO LAGARTO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	2.100	10	R\$ 40,83	R\$ 85.743,00
7	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO BISTECA, APRESENTAÇÃO FATIADA E CONGELADA, EM EMBALAGEM PRÓPRIAS (TRANSPARENTES), COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. PESO MÉDIO POR UNIDADE, 250 A 300 GRAMAS. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	800	10	R\$ 40,09	R\$ 32.072,00
8	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, SEM OSSO, TIPO CUPIM, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA. EMBALADA A VÁCUO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1200	10	R\$ 42,02	R\$ 50.424,00
	Idem ao item 157 - Ampla concorrência CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE OU MOÍDO. PESO MÉDIO POR UNIDADE, 100 A 250 GRAMAS,					

9	COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU - 18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	4500	10	R\$ 45,21	R\$ 203.445,00
10	Idem ao item 158 - Ampla concorrência CARNE BOVINA DE SEGUNDA, SEM OSSO, TIPO ACÉM, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CUBO OU ISCA. COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU - 18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	2400	10	R\$ 38,16	R\$ 91.584,00
11	Idem ao item 159 - Ampla concorrência CARNE BOVINA DE SEGUNDA, SEM OSSO, TIPO PALETA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CUBOS, ISCA OU MOÍDA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	3000	10	R\$ 37,96	R\$ 113.880,00
12	Idem ao item 160 - Ampla concorrência CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO FRALDINHA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CUBOS OU EM BIFE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU - 18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	2.250	10	R\$ 52,51	R\$ 118.147,50
13	CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO, APRESENTAÇÃO PEÇA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU - 18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	2000	10	R\$ 33,17	R\$ 66.340,00
	CARNE SUÍNA, TIPO COSTELINHA, APRESENTAÇÃO SERRADA EM TIRAS, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM					

14	REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1000	10	R\$ 31,80	R\$ 31.800,00
15	LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA, TIPO CALABRESA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA 90 DIAS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ROTULAGEM DE ACORDO COM OS PADRÕES DO MAPA. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM A VÁCUO. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	200	2	R\$ 35,12	R\$ 7.024,00
16	CARNE DE SUÍNA , TIPO TOUCINHO (BACON), APRESENTAÇÃO DEFUMADO E CORTADO EM CUBOS. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA 90 DIAS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ROTULAGEM DE ACORDO COM OS PADRÕES DO MAPA. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM A VÁCUO DE 1 QUILO. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	130	1	R\$ 41,58	R\$ 5.405,40
17	Idem ao item 161 - Ampla concorrência CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA. CONGELADA. EMBALAGEM DE ATÉ 1 QUILO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	5.250	20	R\$ 12,97	R\$ 68.092,50
18	Idem ao item 162 - Ampla concorrência CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO. EMBALAGEM DE ATÉ 1 QUILO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	2250	10	R\$ 28,46	R\$ 64.035,00
19	CARNE FRANGO, TIPO COXINHA DA ASA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -	KG	1500	10	R\$ 21,68	R\$ 32.520,00

20	12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. CARNE DE FRANGO, TIPO PEITO COM OSSO. CONGELADA. EMBALAGEM MÉDIA DE 1 QUILO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: 0º A 4ºC (REFRIGERADA) OU -18ºC (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12ºC SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1200	10	R\$ 22,05	R\$ 26.460,00
21	PEIXE, ESPÉCIE PINTADO, APRESENTAÇÃO LIMPO (despescado, eviscerado, sem escamas, sem cabeça e sem rabo), CORTADO EM POSTA, SEM RABO E SEM CABEÇA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6ºC (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7ºC OU -18ºC (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12ºC SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	800	10	R\$ 45,98	R\$ 36.784,00
22	FILÉ DE PEIXE, ESPÉCIE TILÁPIA, APRESENTAÇÃO LIMPO, SEM PELE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6ºC (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7ºC OU -18ºC (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12ºC SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1000	10	R\$ 69,19	R\$ 69.190,00
23	FILÉ DE PEIXE, ESPÉCIE PINTADO, APRESENTAÇÃO LIMPO, SEM PELE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: 0º A 4ºC (REFRIGERADA) OU -18ºC (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12ºC SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	600	10	R\$ 74,88	R\$ 44.928,00
24	PEIXE EM CONSERVA, TIPO PEIXE ATUM RALADO, INGREDIENTES: ATUM, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. FORNECIMENTO EM LATA DE 170 GR COM PESO DRENADO DE 130 GR	170 GR	200	5	R\$ 9,89	R\$ 1.978,00
25	SARDINHAS EM ÓLEO COMESTÍVEL. INGREDIENTES: SARDINHAS, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO: 24 MESES. FORNECIMENTO EM LATA DE 250 GRAMAS COM PESO DRENADO DE 150 GRAMAS.	250 GR	100	10	R\$ 15,07	R\$ 1.507,00
26	IOGURTE NATURAL, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, TIPO COPO, CONTENDO NESTA, NO MÍNIMO 170 G (UNIDADE) DE PESO LÍQUIDO	170 GR	100	1	R\$ 7,16	R\$ 716,00
27	MANTEIGA SEM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 60 DIAS, A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO, EM EMBALAGEM DE ATÉ 500GR	KG	200	5	R\$ 60,02	R\$ 12.004,00
28	MANTEIGA COM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 60 DIAS, A	KG	600	10	R\$ 62,32	R\$ 37.392,00

	PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO, EM EMBALAGEM DE ATÉ 500GR					
29	QUEIJO, TIPO MINAS FRESCAL, APRESENTAÇÃO EM BARRA DE ATÉ 1 KG, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, REFRIGERADO, VALIDADE MÍNIMA 7 DIAS. CARACTERÍSTICA ADICIONAIS : ROTULAGEM DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA E PELO MAPA. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM À VÁCUO DE ATÉ 1 KG	KG	150	2	R\$ 61,09	R\$ 9.163,50
30	QUEIJO, TIPO MINAS PADRÃO, APRESENTAÇÃO EM BARRA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, REFRIGERADO, VALIDADE MÍNIMA 150 DIAS. CARACTERÍSTICA ADICIONAIS : ROTULAGEM DE ACORDO COM OS PADRÕES DO MAPA. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM À VÁCUO DE ATÉ 1 KG	KG	200	3	R\$ 76,63	R\$ 15.326,00
31	QUEIJO TIPO MUSSARELA. APRESENTAÇÃO: FATIADO OU BARRA DE 4KG EM EMBALAGEM A VÁCUO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. REFRIGERADO. VALIDADE MÍNIMA 180 DIAS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ROTULAGEM DE ACORDO COM OS PADRÕES DO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C.	KG	500	2	R\$ 71,09	R\$ 35.545,00
32	QUEIJO, TIPO PARMESÃO, APRESENTAÇÃO EM BARRA, VALIDADE: 06 MESES, COM RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG.	KG	50	2	R\$ 78,56	R\$ 3.928,00
33	QUEIJO MUSSARELA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, SEM LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE PARCIALMENTE DESNATADO PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, ENZIMA LACTASE, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO: FATIADO OU BARRA DE 500 GR. PRODUTO CONSERVADO EM REFRIGERAÇÃO DE 1 A 10 °C. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS	KG	60	1	R\$ 75,84	R\$ 4.550,40
34	CREME DE LEITE, TRADICIONAL, COM NO MÍNIMO 20% DE GORDURAS TOTAIS, INGREDIENTES: CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 10 MESES. LATA DE 300 GR. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica	300 GR	300	27	R\$ 12,31	R\$ 3.693,00
35	LEITE CONDENSADO. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ E/OU PERMEADO DE LEITE, LACTOSE. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM CARTONADA DE 395 GRAMAS	395 GR	100	27	R\$ 9,43	R\$ 943,00
36	LEITE UHT INTEGRAL. INGREDIENTES: LEITE PADRONIZADO E ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO). APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO. VALIDADE MÍNIMA 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA	CX 1 LTR	4000	24	R\$ 8,11	R\$ 32.440,00
37	LEITE, TIPO UHT, DESNATADO, TEOR DE GORDURA MÁX: 0,5%, APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO. VALIDADE MÍNIMA 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA	CAIXA 1 LITRO	120	1	R\$ 8,64	R\$ 1.036,80
	LEITE SEM LACTOSE; INGREDIENTES: LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E					

38	ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. LEITE UHT SEMIDESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - ZERO LACTOSE. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA	CAIXA 1 LITRO	80	1	R\$ 9,08	R\$ 726,40
39	LEITE DE COCO, INGREDIENTES: LEITE DE COCO E ADITIVOS QUÍMICOS AUTORIZADOS PELA ANVISA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (INCLUINDO SACAROSE, GLICOSE, FRUTOSE, MALTODEXTRINA OU XAROPES). O PRIMEIRO INGREDIENTE DA LISTA DEVE SER LEITE DE COCO OU EXTRATO DE COCO, NÃO PODENDO TER ÁGUA COMO INGREDIENTE PRINCIPAL. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 10 MESES. EMBALAGEM DE 500ML. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica	500 ML	80	20	R\$ 13,89	R\$ 1.111,20
40	ARROZ, SUBGRUPO POLIDO, TIPO 1, CLASSE: LONGO FINO EMBALADO EM PACOTES DE 5 KG, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT 5KG	2000	12	R\$ 23,26	R\$ 46.520,00
41	ARROZ INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL. EMBALAGEM 1 KG.	KG	100	10	R\$ 9,98	R\$ 998,00
42	FEIJÃO, TIPO 1, TIPO CLASSE PRETO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MAQUINADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO – PCT 1KG	PCT 1KG	250	5	R\$ 9,07	R\$ 2.267,50
43	FEIJÃO, TIPO 1, TIPO GRUPO ANÃO, TIPO CLASSE CARIOQUINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MAQUINADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO – PCT 1KG	PCT 1KG	3000	10	R\$ 8,03	R\$ 24.090,00
44	GRÃO DE BICO SECO EM GRÃOS. GRUPO I: IMPORTADO, CLASSE: ESPECIAL. TIPO 1. VALIDADE MÍNIMA 8 MESES.	500 GR	200	10	R\$ 12,47	R\$ 2.494,00
45	AMENDOIM BRANCO PURO DESCASCADO, CRU, TIPO 1, SELECIONADO. ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. PACOTE DE 500G.	500 GR	100	5	R\$ 16,15	R\$ 1.615,00
46	MILHO PIPOCA, TIPO 1, TIPO GRUPO DURO, TIPO CLASSE AMARELA – FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG	KG	100	5	R\$ 14,17	R\$ 1.417,00
47	CANJICA, TIPO GRUPO PURA (MILHO), TIPO CLASSE BRANCA – PCT 500G	PCT 500 GR	100	5	R\$ 7,91	R\$ 791,00
48	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: SOJA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FRASCO 900ML	FRASCO. 900 ML	1200	10	R\$ 9,98	R\$ 11.976,00
49	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8%, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE VIDRO ESCURA QUE IMPEÇA A OXIDAÇÃO DO PRODUTO CAUSADA PELA LUZ. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica	500 ML	300	10	R\$ 49,45	R\$ 14.835,00
50	ALIMENTO INDUSTRIALIZADO CONSUMO HUMANO, NOME ALIMENTO INDUSTRIALIZADO DE CONSUMO HUMANO PALMITO EM CONSERVA, TIPO AÇAÍ, PESO DRENADO DE ATÉ 300 GRAMAS	KG	50	5	R\$ 25,15	R\$ 1.257,50
51	MOSTARDA, INGREDIENTES: ÁGUA, VINAGRE, MOSTARDA, SAL, CÚRCUMA E PÁPRICA. NÃO CONTER CONSERVANTES, AÇÚCARES, AMIDO, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS.	KG	20	4	R\$ 27,99	R\$ 559,80

	FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1KG. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica					
52	CATCHUP TRADICIONAL, INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, CEBOLA E AROMAS NATURAIS. O PRODUTOS NÃO DEVE TER ADIÇÃO DE ÁGUA, ACIDULANTES ARTIFICIAIS E OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica	KG	30	2	R\$ 17,40	R\$ 522,00
53	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, SEM PELE E SEMENTE. INGREDIENTES: TOMATE. SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVOS QUÍMICOS. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 2 KG. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica	KG	300	4	R\$ 17,88	R\$ 5.364,00
54	MILHO VERDE EM CONSERVA. INGREDIENTES: MILHO, ÁGUA E SAL. SEM ADITIVOS QUÍMICOS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. FORNECIMENTO EM LATA COM PESO DRENADO DE ATÉ 2 KG	KG	350	10	R\$ 19,09	R\$ 6.681,50
55	BEBIDA PARA FINS CULINÁRIOS – VINHO TINTO SECO. COM REGISTRO NO MAPA. GRADUAÇÃO:10%Vol. GARRAFA 750 ml.	GARRAFA	30	1	R\$ 34,39	R\$ 1.031,70
56	VINAGRE DE VINHO TINTO, INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE VINHO TINTO, ÁGUA E CONSERVADOR INS 224. ACIDEZ 4,0%. EMBALAGEM DE 750 ML.	750 ML	160	12	R\$ 9,72	R\$ 1.555,20
57	VINAGRE DE ÁLCOOL COLORIDO, VINAGRE DE ÁLCOOL. INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, CONSERVANTE E CORANTE NATURAL. TIPO 1. APLICAÇÃO: TEMPERO DE CARNES, SALADAS, ETC. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES, EMBALAGEM DE 750ML	750 ML	500	12	R\$ 4,48	R\$ 2.240,00
58	AMEIXA PRETA SEM CAROÇO. AMEIXA, SECA, SEM CAROÇO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES E DE 1ª QUALIDADE. DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, ISENTA DE FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE ATÉ 250 G.	GRAMA	2000	250 GR	R\$ 0,08	R\$ 160,00
59	UVA PASSA, SEM SEMENTE, ESCURA, EMBALAGEM EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. FORNECIDA EM EMBALAGEM DE 200 G DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA	200 GR	100	5	R\$ 17,47	R\$ 1.747,00

	DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.					
60	CONDIMENTO, CANELA , APRESENTAÇÃO MOÍDA, MATÉRIA-PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO PÓ, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	5000	100 GR	R\$ 0,11	R\$ 550,00
61	CONDIMENTO, COCO RALADO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (INCLUINDO SACAROSE, GLICOSE, FRUTOSE, MALTODEXTRINA OU XAROPES), EMBALAGEM DE 100 GR. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica	100 GR	100	10	R\$ 6,07	R\$ 607,00
62	CONDIMENTO, AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA), ASPECTO FÍSICO PÓ, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 100 GR	GRAMA	8000	500 GR	R\$ 0,09	R\$ 720,00
63	CONDIMENTO, COLORAU, INGREDIENTES: FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL URUCUM. SEM ADIÇÃO DE ÓLEO DE SOJA. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 8 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALGAEM DE ATÉ 500G. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica	GRAMA	30000	1000 GR	R\$ 0,03	R\$ 900,00
64	CONDIMENTO, APLICAÇÃO CULINÁRIA, COMINHO PURO MOÍDO, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 8 MESES, DEVIDAMENTE ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 500 GR	GRAMA	12000	1000 GR	R\$ 0,09	R\$ 1.080,00
65	CONDIMENTO, CRAVO-DA-ÍNDIA, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 8 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE DE ATÉ 10 GR.	GRAMA	1000	20 GR	R\$ 0,33	R\$ 330,00
66	CONDIMENTO, ALECRIM DESIDRATADO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	2000	100 GR	R\$ 0,26	R\$ 520,00
67	CONDIMENTO, ERVAS FINAS, APRESENTAÇÃO DESIDRATADA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE 8 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 100 GR. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica	GRAMA	8000	200 GR	R\$ 0,09	R\$ 720,00
68	CONDIMENTO, LOURO DESIDRATADO, APRESENTAÇÃO EM FOLHA, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 8 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	3000	100 GR	R\$ 0,13	R\$ 390,00
69	CONDIMENTO, NOZ MOSCADA, APRESENTAÇÃO NATURAL, ASPECTO FÍSICO PÓ, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 8 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	4000	100 GR	R\$ 0,28	R\$ 1.120,00
	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA MANJERICÃO, ASPECTO FÍSICO					

70	FOLHA DESIDRATADA, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE 10 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 100 GR	GRAMA	6000	200 GR	R\$ 0,25	R\$ 1.500,00
71	CONDIMENTO, ORÉGANO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA 10 MESES.. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 100 GR	GRAMA	8000	500 GR	R\$ 0,06	R\$ 480,00
72	CONDIMENTO, TOMILHO DESIDRATADO, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA 10 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	2000	100 GR	R\$ 0,27	R\$ 540,00
73	CONDIMENTO, PÁPRICA DOCE, EM PÓ, 100% NATURAL, INGREDIENTE: PÁPRICA DOCE. SEM ADIÇÃO DE FARINHA DE MILHO E ÓLEO DE SOJA. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 8 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 60 GR. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica	GRAMA	4000	120 GR	R\$ 0,15	R\$ 600,00
74	CONDIMENTO, CURRY, PÓ, CULINÁRIA EM GERAL, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 10 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 G	GRAMA	6000	100 GR	R\$ 0,12	R\$ 720,00
75	CONDIMENTO, GENGIBRE EM PÓ, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA 10 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 20 GR	GRAMA	1000	40 GR	R\$ 0,12	R\$ 120,00
76	CONDIMENTO, COENTRO EM GRÃOS, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE 10 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	4000	100 GR	R\$ 0,12	R\$ 480,00
77	CONDIMENTO, PIMENTA DO REINO PRETA PURA, MOÍDA, INGREDIENTES: PIMENTA DO REINO PRETA. SEM ADIÇÃO DE SAL E OUTROS INGREDIENTES. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA 10 MESES., FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica	GRAMA	4000	100 GR	R\$ 0,20	R\$ 800,00
78	CONDIMENTO, ERVA DOCE, USO ALIMENTÍCIO, INGREDIENTE: SEMENTES DE ERVA-DOCE, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA 10 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR.	GRAMA	5000	100 GR	R\$ 0,16	R\$ 800,00
79	SAL, TIPO GROSSO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA	KG	150	1	R\$ 4,36	R\$ 654,00
80	SAL, NOME SAL REFINADO – 1KG	1 KG	1000	10	R\$ 3,70	R\$ 3.700,00
81	CACAU EM PÓ ALCALINO, SEM AÇÚCAR, 100% CACAU. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ ALCALINO, APLICAÇÃO: MASSAS DE BOLO, BISCOITOS, E APLICAÇÕES DIVERSAS COM SABOR DE CHOCOLATE. EMBALAGEM DE ATÉ 200 GR.	200 GR	100	15	R\$ 25,04	R\$ 2.504,00
82	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR – PCT 2KG	2 KG	1000	10	R\$ 9,94	R\$ 9.940,00
	MEL DE ABELHA, APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM DE 1 KG, APLICAÇÃO CULINÁRIA, VALIDADE DE 1 ANO. O PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE REGISTRADO E EM CONFORMIDADE COM AS					

83	NORMAS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA VIGENTES, CONFORME ESTABELECIDO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME APLICÁVEL. O MEL DEVE SER 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU OUTROS INGREDIENTES.	1 KG	50	1	R\$ 53,72	R\$ 2.686,00
84	CHÁ MATE, INGREDIENTES: FOLHAS E TALOS DE ERVA MATE TOSTADA. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. EMBALAGEM DE 250GR	250 GR	300	30	R\$ 11,54	R\$ 3.462,00
85	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, HOMOGÊNEO, COM SELO DE QUALIDADE DA ABIC. SABOR PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE MISTURA DE CAFÉ CONILON EM ATÉ 20% E O MÁXIMO DE 20% DE PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS), TIPO TRADICIONAL, COM NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE IGUAL A 5 (CINCO). PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM À VÁCUO DE 250 GR. *Conforme item 4.1, exige-se envio da rotulagem nutricional para avaliação técnica	250 GR	500	40	R\$ 18,89	R\$ 9.445,00
86	AVEIA EM FLOCOS FINOS. PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. APLICAÇÃO: VITAMINAS, FRUTAS E IOGURTES. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES, EMBALAGEM DE 200 GR	200 GR	100	10	R\$ 8,24	R\$ 824,00
87	FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL, TIPO FLOCÃO, EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES. EMBALAGEM DE 500 GR	500 GR	100	10	R\$ 4,42	R\$ 442,00
88	FARINHA PARA QUIBE, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, TIPO CRÚ, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 500 GR	500 GR	200	5	R\$ 9,36	R\$ 1.872,00
89	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO TORRADA, TIPO GRUPO SECA, TIPO SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO 1 – 1KG	1 KG	500	10	R\$ 10,99	R\$ 5.495,00
90	FARINHA DE ROSCA, MATERIAL E DE TRIGO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL – 1KG	1 KG	60	2	R\$ 13,76	R\$ 825,60
91	FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. TIPO 1. SEM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. VALIDADE MÍNIMA: 5 MESES.	1 KG	500	10	R\$ 6,68	R\$ 3.340,00
92	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO, E CARBONATO DE CÁLCIO. APLICAÇÃO: BOLOS, MASSAS, TORTAS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 250 GRAMAS.	GRAMA	25000	250 GR	R\$ 0,05	R\$ 1.250,00
93	FERMENTO, COMPONENTES SACCHAROMYCES CEREVISAE E AGENTE REIDRATAÇÃO, TIPO BIOLÓGICO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO/MASSAS – PCT 500GR	500 GR	40	1	R\$ 43,55	R\$ 1.742,00
94	FUBÁ MIMOSO DE MILHO. FARINHA DE MILHO FINA. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS LIMPAS E ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS OU RANÇOSOS. RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O	1 KG	600	5	R\$ 8,55	R\$ 5.130,00

	COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. APLICAÇÃO: BOLO, MINGAU, TORTAS. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG					
95	POLVILHO AZEDO, FECULA DE MANDIOCA, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DA MANDIOCA, EMBALAGEM DE 500 GR	500 GR	300	10	R\$ 12,49	R\$ 3.747,00
96	AMIDO, MATERIAL MILHO, APLICAÇÃO MASSAS – 500GR	500 GR	60	10	R\$ 10,16	R\$ 609,60
97	GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ INCOLOR, SEM SABOR, INGREDIENTES: GELATINA EM PÓ INCOLOR SEM SABOR, VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 10 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 1KG	PACOTE	50	5	R\$ 27,80	R\$ 1.390,00
98	MACARRÃO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, TIPO SÊMOLA, FORMATO ESPAGUETE – FORNECIMENTO EM EMBALAGEM ATÉ 1KG	1 KG	800	10	R\$ 8,55	R\$ 6.840,00
99	MACARRÃO INTEGRAL, TIPO SÊMOLA, FORMATO ESPAGUETE, INGREDIENTES: 100% DE SÊMOLA INTEGRAL DURO E ÁGUA. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM ATÉ 1KG	1 KG	300	1	R\$ 9,23	R\$ 2.769,00
100	MASSA PARA LASANHA. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. EMBALAGEM DE 500GR	500 GR	100	5	R\$ 11,84	R\$ 1.184,00
101	PÃO FRANCÊS CONGELADO, 10 HORAS DE FERMENTAÇÃO, PACOTE COM UNIDADE DE 75 GRAMAS. VALIADADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 2 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 10,5 KG.	KG	4000	10	R\$ 17,98	R\$ 71.920,00
102	PÃO, NOME PAO - PÃO FRANCÊS – 1KG	KG	500	4	R\$ 18,97	R\$ 9.485,00
103	POLPA DE SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL. EMBALADO, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG	KG	50	1	R\$ 33,93	R\$ 1.696,50
104	POLPA DE SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MARACUJÁ, TIPO NATURAL. EMBALADO, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG	KG	50	1	R\$ 60,98	R\$ 3.049,00
105	ACELGA IN - NATURA, NOME ACELGA IN – NATURA	1 KG	400	1	R\$ 10,98	R\$ 4.392,00
106	VERDURA IN NATURA, TIPO AGRIÃO, ESPÉCIE COMUM – KG	KG	80	1	R\$ 25,83	R\$ 2.066,40
107	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE AMERICANA/CRESPA/ROMANA/LISA – KG	KG	1000	1	R\$ 29,62	R\$ 29.620,00
108	VERDURA IN NATURA, TIPO ALMEIRÃO, ESPÉCIE COMUM – KG	KG	200	1	R\$ 28,26	R\$ 5.652,00
109	CHEIRO VERDE IN NATURA, NOME CHEIRO VERDE IN – NATURA -KG	KG	20	1	R\$ 48,87	R\$ 977,40
110	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA – KG	KG	200	1	R\$ 28,43	R\$ 5.686,00

111	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO ROXO, ESPÉCIE COMUM, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL – 1KG	1 KG	300	1	R\$ 8,99	R\$ 2.697,00
112	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO VERDE, ESPÉCIE COMUM, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL – 1KG	1 KG	600	2	R\$ 7,13	R\$ 4.278,00
113	VERDURA IN NATURA, TIPO RÚCULA, ESPÉCIE COMUM – KG	KG	200	1	R\$ 28,95	R\$ 5.790,00
114	ABÓBORA IN NATURA, NOME ABOBORA IN - NATURA - ESPÉCIE: CABOTIÃ – 1KG	1 KG	1000	5	R\$ 7,75	R\$ 7.750,00
115	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA, ESPÉCIE VERDE – 1KG	1 KG	600	2	R\$ 8,67	R\$ 5.202,00
116	PALMITO IN NATURA, ESPÉCIE PUPUNHA, EMBALADO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).	1 KG	100	2	R\$ 27,54	R\$ 2.754,00
117	ALHO DESCASCADO 100% NATURAL SELECIONADOS (SEM A PRESENÇA DE DENTES DE ALHO DANIFICADOS, MOFADOS OU COM ALTERAÇÃO NA COLORAÇÃO), HIGIENIZADOS, EMBALADOS A VÁCUO E DEVIDAMENTE ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	600	2	R\$ 43,31	R\$ 25.986,00
118	ALHO IN NATURA , NOME ALHO, ESPÉCIE COMUM - 1 KG	KG	200	2	R\$ 40,07	R\$ 8.014,00
119	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE, ESPÉCIE ROSADA – 1KG	1 KG	1500	5	R\$ 8,52	R\$ 12.780,00
120	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA LAVADA, ESPÉCIE LISA – 1KG	1 KG	2000	5	R\$ 8,98	R\$ 17.960,00
121	LEGUME IN NATURA, TIPO BERINJELA, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	200	1	R\$ 9,99	R\$ 1.998,00
122	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	1500	2	R\$ 9,60	R\$ 14.400,00
123	VERDURA IN NATURA, TIPO BRÓCOLIS, ESPÉCIE COMUM/JAPONÊS – 1KG	1 KG	500	2	R\$ 25,82	R\$ 12.910,00
124	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR, ESPÉCIE COMUM, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA – 1KG	1 KG	400	2	R\$ 28,07	R\$ 11.228,00
125	CEBOLA IN NATURA, USO USO CULINÁRIO, TIPO AMARELA – 1KG	1 KG	800	5	R\$ 9,22	R\$ 7.376,00
126	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	800	2	R\$ 9,58	R\$ 7.664,00
127	CHUCHU IN NATURA, VARIEDADES VERDE, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	400	2	R\$ 9,10	R\$ 3.640,00
128	VERDURA IN NATURA, TIPO HORTELÃ, ESPÉCIE COMUM, MAÇO DE 150 GR	KG	10	1	R\$ 44,44	R\$ 444,40
129	LEGUME IN NATURA, MILHO VERDE, APRESENTAÇÃO DESCASCADO - KG	KG	600	2	R\$ 16,23	R\$ 9.738,00
130	LEGUME IN NATURA, MANDIOCA, ESPÉCIE COMUM, APRESENTAÇÃO DESCASCADA E CONGELADA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL)	1 KG	1000	5	R\$ 9,77	R\$ 9.770,00
131	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	600	1	R\$ 8,57	R\$ 5.142,00
	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE					

132	AMARELO	KG	40	1	R\$ 37,14	R\$ 1.485,60
133	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE VERMELHO	KG	40	1	R\$ 36,73	R\$ 1.469,20
134	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE VERDE – 1KG	1 KG	40	1	R\$ 19,05	R\$ 762,00
135	LEGUME IN NATURA, TIPO QUIABO, ESPÉCIE LISO – 1KG	1 KG	600	1	R\$ 15,66	R\$ 9.396,00
136	LEGUME IN NATURA, TIPO RABANETE, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	100	1	R\$ 13,52	R\$ 1.352,00
137	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE, ESPÉCIE SALADA – 1KG	1 KG	2500	5	R\$ 11,78	R\$ 29.450,00
138	VERDURA IN NATURA, TIPO VAGEM – 1KG	1 KG	500	1	R\$ 26,01	R\$ 13.005,00
139	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA. PESO MÍNIMO DA UNIDADE: 1,5 KG.	1 KG	1200	5	R\$ 11,91	R\$ 14.292,00
140	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE DA TERRA – 1KG	1 KG	500	2	R\$ 11,62	R\$ 5.810,00
141	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE NANICA – 1KG	1 KG	1200	5	R\$ 10,49	R\$ 12.588,00
142	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA, ESPÉCIE PERA – 1KG	1 KG	1500	5	R\$ 9,66	R\$ 14.490,00
143	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE TAITI – 1KG	1 KG	200	2	R\$ 10,52	R\$ 2.104,00
144	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE ROSA – 1KG	1 KG	300	1	R\$ 9,58	R\$ 2.874,00
145	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ, ESPÉCIE NACIONAL, APLICAÇÃO ALIMENTAR. PESO MÍNIMO DA UNIDADE: 100 G	1 KG	2000	3	R\$ 14,25	R\$ 28.500,00
146	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA – 1KG	1 KG	500	1	R\$ 12,77	R\$ 6.385,00
147	FRUTA IN NATURA, TIPO MELANCIA, ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR – PESO MÍNIMO DA UNIDADE: 7 KG	1 KG	5000	10	R\$ 5,55	R\$ 27.750,00
148	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO, ESPÉCIE AMARELO, APLICAÇÃO ALIMENTAR – 1KG	1 KG	1800	5	R\$ 11,70	R\$ 21.060,00
149	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE PONKAN – 1KG	1 KG	500	5	R\$ 13,55	R\$ 6.775,00
150	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, ESPÉCIE VERMELHA – 1KG	KG	100	1	R\$ 16,75	R\$ 1.675,00
151	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACATE, ESPÉCIE MANTEIGA – 1KG	KG	100	1	R\$ 13,76	R\$ 1.376,00
152	FRUTA IN NATURA, TIPO MARACUJÁ, ESPÉCIE AZEDO – 1KG	KG	100	1	R\$ 15,24	R\$ 1.524,00
153	GENGIBRE, IN NATURA	KG	10	1	R\$ 20,95	R\$ 209,50
154	OVO, PRODUTO IN NATURA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, LACRADA, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE A INFORMAÇÃO DO PRAZO DE VALIDADE .	DUZIA	800	2	R\$ 16,50	R\$ 13.200,00
155	Idem ao Item 1 – Cota Reservada para ME/EPP em 25% CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA OU EM BIFE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU - 18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	625	10	R\$ 52,02	R\$ 32.512,50

156	Idem ao Item 6 – Cota Reservada para ME/EPP em 25% CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO LAGARTO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	700	10	R\$ 40,83	R\$ 28.581,00
157	Idem ao item 9 - Cota reservada para ME/EPP em 25% CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE OU MOÍDO. PESO MÉDIO POR UNIDADE, 100 A 250 GRAMAS, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1500	10	R\$ 45,21	R\$ 67.815,00
158	Idem ao item 10 - Cota reservada para ME/EPP em 25% CARNE BOVINA DE SEGUNDA, SEM OSSO, TIPO ACÉM, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CUBO OU ISCA. COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	800	10	R\$ 38,16	R\$ 30.528,00
159	Idem ao item 11 - Cota reservada para ME/EPP em 25% CARNE BOVINA DE SEGUNDA, SEM OSSO, TIPO PALETA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CUBOS, ISCA OU MOÍDA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1000	10	R\$ 37,96	R\$ 37.960,00
	Idem ao item 12 - Cota reservada para ME/EPP em 25% CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO FRALDINHA,					

160	APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CUBOS OU EM BIFE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU - 18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	750	10	R\$ 52,51	R\$ 39.382,50
161	Idem ao item 17 - Cota reservada para ME/EPP em 25% CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECORA. CONGELADA. EMBALAGEM DE ATÉ 1 QUILO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU - 18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1750	20	R\$ 12,97	R\$ 22.697,50
162	Idem ao item 18 - Cota reservada para ME/EPP em 25% CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO. EMBALAGEM DE ATÉ 1 QUILO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU - 18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	750	10	R\$ 28,46	R\$ 21.345,00
Valor Total						R\$ 2.648.049,10

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (meses) meses contados da Assinatura da Ata de Registro de Preços, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que o fornecimento de alimentação para os discentes e docentes visa atender necessidade pública de forma permanente e contínua, conforme ETP, sendo a vigência plurianual mais vantajosa nos termos da PORTARIA Nº 2899/SRDA/GAB/RTR, DE 14 DE MAIO DE 2025 que define expressamente no art. 1º, parágrafo único, inciso LVI, o fornecimento de gêneros alimentícios como serviço de natureza contínua no âmbito do IFMT;

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Item	Especificação	Critérios de Avaliação da Rotulagem
34	CREME DE LEITE, TRADICIONAL, COM NO MÍNIMO 20% DE GORDURAS TOTAIS, INGREDIENTES: CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 10 MESES.	≥20% gorduras; ingredientes limitados a creme de leite + estabilizante; sem açúcar.

Item	Especificação	Critérios de Avaliação da Rotulagem
39	LATA DE 300 GR LEITE DE COCO, INGREDIENTES: LEITE DE COCO E ADITIVOS QUÍMICOS AUTORIZADOS PELA ANVISA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (INCLUINDO SACAROSE, GLICOSE, FRUTOSE, MALTODEXTRINA OU XAROPES). O PRIMEIRO INGREDIENTE DA LISTA DEVE SER LEITE DE COCO OU EXTRATO DE COCO, NÃO PODENDO TER ÁGUA COMO INGREDIENTE PRINCIPAL. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 10 MESES. EMBALAGEM DE 500ML.	1º ingrediente = leite/extrato de coco; água não pode ser ingrediente principal; sem adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose, maltodextrina, xaropes).
49	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8%, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE VIDRO ESCURA QUE IMPEÇA A OXIDAÇÃO DO PRODUTO CAUSADA PELA LUZ.	Acidez ≤0,8%; embalagem de vidro escuro obrigatória.
51	MOSTARDA, INGREDIENTES: ÁGUA, VINAGRE, MOSTARDA, SAL, CÚRCUMA E PÁPRICA. NÃO CONTER CONSERVANTES, AÇÚCARES, AMIDO, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1KG.	Ingredientes: água, vinagre, mostarda, sal, cúrcuma, páprica; proibido conservantes, açúcares, amido, corantes e aromatizantes artificiais.
52	CATCHUP TRADICIONAL, INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, CEBOLA E AROMAS NATURAIS. O PRODUTOS NÃO DEVE TER ADIÇÃO DE ÁGUA, ACIDULANTES ARTIFICIAIS E OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG	Ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola, aromas naturais; proibido adição de água, acidulantes artificiais e aditivos químicos.
53	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, SEM PELE E SEMENTE. INGREDIENTES: TOMATE. SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVOS	Ingrediente único: tomate; proibido açúcar, sal ou aditivos químicos.

Item	QUÍMICOS. Especificação FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 2 KG.	Critérios de Avaliação da Rotulagem
61	CONDIMENTO, COCO RALADO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (INCLUINDO SACAROSE, GLICOSE, FRUTOSE, MALTODEXTRINA OU XAROPES), EMBALAGEM DE 100 GR.	Produto desidratado; proibida adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose, maltodextrina, xaropes).
63	CONDIMENTO, COLORAU, INGREDIENTES: FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL URUCUM. SEM ADIÇÃO DE ÓLEO DE SOJA. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 8 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALGAEM DE ATÉ 500G.	Ingredientes: fubá enriquecido + urucum; proibida adição de óleo de soja.
67	CONDIMENTO, ERVAS FINAS, APRESENTAÇÃO DESIDRATADA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE 8 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 100 GR.	Produto desidratado; proibido uso de conservantes.
73	CONDIMENTO, PÁPRICA DOCE, EM PÓ, 100% NATURAL, INGREDIENTE: PÁPRICA DOCE. SEM ADIÇÃO DE FARINHA DE MILHO E ÓLEO DE SOJA. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA: 8 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 60 GR.	Ingrediente único: páprica doce; proibida adição de farinha de milho e óleo de soja.
77	CONDIMENTO, PIMENTA DO REINO PRETA PURA, MOÍDA, INGREDIENTES: PIMENTA DO REINO PRETA. SEM ADIÇÃO DE SAL E OUTROS INGREDIENTES. VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA DATA DE ENTREGA 10 MESES., FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50	Ingrediente único: pimenta-do-reino preta; proibida adição de sal ou outros ingredientes.

Item	GR. Especificação	Critérios de Avaliação da Rotulagem
85	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, HOMOGÊNEO, COM SELO DE QUALIDADE DA ABIC. SABOR PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE MISTURA DE CAFÉ CONILON EM ATÉ 20% E O MÁXIMO DE 20% DE PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS), TIPO TRADICIONAL, COM NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE IGUAL A 5 (CINCO). PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM À VÁCUO DE 250 GR.	Selo ABIC; até 20% conilon; até 20% PVA; validade mínima 12 meses.

4.1.6. O resultado da análise técnica será divulgado por meio de mensagem no sistema.

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

4.1.8. Justificativa para a exigência de envio de rotulagem nutricional

4.1.8.1. A exigência de envio da rotulagem nutricional dos produtos descritos neste Termo de Referência tem como fundamento a necessidade de garantir a adequação nutricional, segurança alimentar e conformidade legal dos gêneros alimentícios destinados ao Restaurante Estudantil do IFMT – Campus Juína, que atende prioritariamente ao público estudantil.

4.1.8.2. Considerando o princípio da garantia do interesse público, nos termos do art. 5º da Lei nº 14.133/2021, e a diretriz de promoção da alimentação saudável e equilibrada, alicerçada nas políticas públicas de segurança alimentar (Lei nº 11.346/2006), impõe-se a verificação da composição nutricional e da conformidade dos ingredientes utilizados, especialmente em produtos sujeitos a variações significativas de formulação por parte dos fabricantes.

4.1.8.3. Ademais, a análise da rotulagem permite avaliar a presença de aditivos artificiais, açúcares, corantes, conservantes, ingredientes ultraprocessados e outros componentes, muitas vezes omitidos em descrições genéricas de catálogos ou propostas comerciais, e que impactam diretamente na qualidade do alimento e no atendimento às diretrizes nutricionais da instituição.

4.1.8.4. Trata-se, portanto, de medida técnica, objetiva, isonômica e proporcional, que não visa restringir a competitividade do certame, mas sim assegurar a entrega de produtos compatíveis com as especificações nutricionais exigidas, de forma a evitar o recebimento de mercadorias com qualidade inferior ou potencialmente prejudiciais à saúde dos usuários.

4.1.8.5. A análise será realizada exclusivamente por profissional técnico responsável, nutricionista da instituição, e embasada em critérios técnicos objetivos previamente definidos neste Termo de Referência, garantindo-se a ampla publicidade e transparência do processo. A exigência se justifica também pelo histórico de inconsistências encontradas em contratações anteriores, quando da ausência de verificação prévia da rotulagem, conforme relatado pela equipe técnica do setor de alimentação escolar.

4.2. Sustentabilidade:

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

4.2.2. preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

4.2.3. maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

4.2.4. uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

4.2.5. Os materiais e produtos deverão ser acondicionados em embalagem com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir mais proteção no transporte e armazenamento.

4.2.6. Dentro da possibilidade os materiais solicitados nesta licitação deverão ser constituídos em todo ou em parte, por material atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2 e/ou serem certificados pelo INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental.

4.2.7. Sempre que possível as empresas devem dar prioridade a materiais, tecnologias e matérias-primas de origem Nacional e/ou de origem do Estado de Mato Grosso.

Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

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

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O fornecimento para os itens de gêneros alimentícios perecíveis e Não perecíveis será efetuado de forma fracionada, conforme a necessidade do Campus Juína.

5.2. O prazo de entrega dos itens de **gêneros alimentícios perecíveis é de 02 (dois) dias úteis**, contados do recebimento da nota de empenho ou solicitação do IFMT, em remessa única.

5.3. O prazo de entrega dos itens de **gêneros alimentícios Não perecíveis é de 07 (sete) dias úteis**, contados do recebimento da nota de empenho ou solicitação do IFMT, em remessa única.

5.4. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **(1) dia de antecedência** para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.5. A quantidade mínima para pedido será a estabelecida na planilha de itens, item 1.1 deste termo de referência, ficando o fornecedor obrigado a fornecer e entregar essa quantidade mínima.

5.6. O material deverá ser entregue acondicionado adequadamente e acompanhado da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida.

5.7. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.8. Os produtos entregues deverão apresentar as seguintes características:

5.8.1. No momento do recebimento das mercadorias serão exigidos produtos com procedência idônea e todos em perfeita sintonia com as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

5.8.1.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

5.8.2. A carnes entregues deverão atender aos seguintes requisitos:

a) Carnes refrigeradas: A temperatura deve ser mantida entre 0°C e 4°C no momento da entrega.

b) Carnes congeladas: A temperatura deve ser de -18°C, com tolerância máxima de até -12°C, sem qualquer indício de descongelamento no momento da entrega.

c) Pescados refrigerados: A temperatura deverá ser igual ou inferior a 3°C no ato da entrega.

5.8.3. Os produtos hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras) devem satisfazer as seguintes condições mínimas:

a) serem frescos;

b) terem atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie da variedade;

c) apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;

d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeados ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência;

e) a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;

f) não apresentarem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentas de umidade externa anormal e sabor estranhos;

g) estarem livres de resíduos de fertilizantes.

5.9. Durante o recebimento, os gêneros alimentícios serão submetidos à inspeção, sendo observados os seguintes itens:

5.9.1. Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

5.9.2. Condições do entregador – deve estar com uniforme adequado e limpo, sapato fechado, proteção para cabelos e mãos quando necessário;

5.9.3. Integridade e higiene da embalagem;

5.9.4. Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

5.9.5. Realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – características organolépticas, como: cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor;

5.9.6. Características específicas de cada produto;

5.9.7. Na rotulagem, será observado a correta identificação do produto – nome, composição, lote, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, número do registro em Órgão Oficial, temperatura, condições de armazenamento recomendada pelo fabricante, quantidade (peso) e datas de validade e fabricação.

5.9.8. Para os produtos perecíveis serão controladas as temperaturas de recebimento, conforme as especificações do fabricante e da legislação sanitária vigente.

5.10. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 03 (três) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.11. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo estabelecido abaixo a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.11.1. 02 (dois) dias úteis para gêneros alimentícios perecíveis;

5.11.2. 07 (sete) dias úteis para gêneros alimentícios Não perecíveis;

5.12. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório,

após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.12.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.13. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.14. Os itens deverão ser entregues no restaurante do IFMT Campus Juína no endereço: Linha J, Quadra 8, Setor Chácara, Juína/MT, CEP 78.320-000. No horário das **07:00 hrs às 12:30 hrs** e das **13:30 hrs às 15:30 hrs**. Salvo o item 102 (PÃO FRANCÊS) que deverá ser entregue entre 06:00 hrs e 06:45 hrs **diariamente**.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

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

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

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada,

acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

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

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

6.9.1 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos.

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

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. **Moratória**, para as infrações descritas no item “d”, de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

7.2.4.2. **Compensatória**, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3. **Compensatória**, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

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

7.2.4.5. **Compensatória**, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. **Compensatória**, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte 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 ao Contratante.

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 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 ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

competente definidos na referida Lei.

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

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

8.2.1. 02 (dois) dias úteis para gêneros alimentícios perecíveis;

8.2.2. 07 (sete) dias úteis para gêneros alimentícios Não perecíveis;

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 (três) 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 03 (três) 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 teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

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

Liquidação

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

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

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

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5. o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA/IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de crédito

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

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

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

8.27.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.28. 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

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **23/09/2025**.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice **IPCA/IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

8.37. 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.

8.38. 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 da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. 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;

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

9.6. 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>;

9.7. 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;

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.24. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação, patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação OU valor total estimado da parcela pertinente.

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

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

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

Qualificação Técnica

9.28. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

9.28.1.1. Para todos os itens:

9.28.1.2. 01 (um) ou mais Atestados de Capacidade Técnica emitido(s) por Pessoas Jurídicas de Direito Público ou Privado em nome da licitante, onde se comprove o fornecimento de gêneros alimentícios e/ou similares de, no mínimo, de 40% (quarenta por cento) dos itens ofertados.

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 2.648.049,10 (Dois milhões, seiscentos e quarenta e oito mil, e quarenta e nove reais e dez centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1. acima.

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Mendalli Froelich

Demandante - Presidente da Equipe de Planejamento
PORTARIA 190/2025 - 15/08/2025 IFMT

Aline Oliveira Missio

Membro - Integrante do Setor de compras e licitações
PORTARIA 190/2025 - 15/08/2025 IFMT

Alexssandro Moreira Tavares

Membro - Integrante do Setor de contratos
PORTARIA 190/2025 - 15/08/2025 IFMT

Mendalli Froelich

Membro - Fiscal Técnico
PORTARIA 190/2025 - 15/08/2025 IFMT

Marcelo José Zanovello

Membro - Fiscal Técnico substituto
PORTARIA 190/2025 - 15/08/2025 IFMT

Marcelo José Zanovello

Membro -Fiscal Administrativo
PORTARIA 190/2025 - 15/08/2025 IFMT

APROVAÇÃO DO DOCUMENTO PELO ORDENADOR DE DESPESAS DA UASG: 158493

Juína - MT, 28 de outubro de 2025

LOURISMAR MARTINS ARAÚJO

Ordenador de Despesas do IFMT - Campus Juína
Portaria nº 1.687, de 22/04/2025 IFMT

ANEXO IV

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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

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

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

Documento assinado eletronicamente por:

- Alexssandro Moreira Tavares, ADMINISTRADOR, em 28/10/2025 14:31:57.
- Aline Oliveira Missio, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 28/10/2025 14:35:45.
- Mendalli Froelich, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 28/10/2025 14:44:51.
- Marcelo Jose Zanovello, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 28/10/2025 14:44:59.
- Lourismar Martins Araujo, Diretor Geral do Campus Juína - CD0002 - JNA-DG, em 28/10/2025 15:04:44.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 28/10/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 933386
Código de Autenticação: 44ad7877cf



TERMO Nº 33/2025 - JNA-CLC/JNA-DAP/JNA-DG/CJUINA/RTR/IFMT