

INST.FED.MATO GROSSO/CAMPUS NOVO PARECIS

Termo de Referência 4/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
4/2026	158492-INST.FED.MATO GROSSO/CAMPUS NOVO PARECIS	RAFAEL FREIER	12/05/2026 13:24 (v 0.19)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	1/2026	23192.001049.2025-31

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, materiais descartáveis, utensílios e gás, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

		QUANTIDADE ANUAL			
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	TOTAL	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)
Grupos 1 – Carnes e embutidos					
1	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. Validade mínima 9 meses(congelado).	Quilograma	360	R\$ 43,24	R\$ 15.566,40
2	Carne bovina de primeira, tipo coxão mole, apresentação peça inteira, ou em bife, ou moída. Peso médio por unidade, 100 a 250 gramas. Embalada a vácuo, máximo 3 quilos por pacote, 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. Validade mínima do produto 9 meses (congelado).	Quilograma	500	R\$ 44,87	R\$ 22.435,00
3	Carne bovina de primeira, tipo patinho, apresentação peça inteira, ou fatiada em bife, ou moída. Peso médio por unidade, 100 a 250 gramas, 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 . Embalada a vácuo, máximo 3 quilos por pacote. Validade mínima do produto 9 meses (congelado).	Quilograma	1000	R\$ 42,23	R\$ 42.230,00
4	Carne bovina de segunda, sem osso, tipo miolo da paleta, apresentação peça inteira, ou cubos, ou moída. 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. Validade mínima do produto 9 meses(congelado).	Quilograma	420	R\$ 39,44	R\$ 16.564,80
5	Carne bovina de segunda, sem osso, tipo miolo do acém, apresentação peça inteira, ou cubos, ou moída. Embalada a vácuo, máximo 5 quilos por pacote, com rótulo ou etiqueta que identifique:	Quilograma	420	R\$ 38,16	R\$ 16.027,20

	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. Validade mínima do produto 9 meses(congelado).				
6	Carne bovina de segunda, sem osso, tipo músculo traseiro, apresentação cortada em cubos, tiras ou moída. Embalada a vácuo, em pacotes de 1kg, 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. Validade mínima do produto 9 meses(congelado).	Quilograma	2500	R\$ 29,94	R\$ 74.850,00
7	Carne bovina de segunda, tipo costela fina e magra, apresentação serrada em tiras, 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. Validade mínima do produto 9 meses (congelado).	Quilograma	480	R\$ 27,70	R\$ 13.296,00
8	Carne de charque, corte dianteiro, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 5kg.	Embalagem 5kg	200	R\$ 245,62	R\$ 49.124,00
9	Carne suína defumada, tipo bacon, apresentação em manta processada com toucinho de barriga magro com carne, levemente salgada e defumada, cor, odor e sabor característicos, sem ranço, não pegajosa. Produto de primeira qualidade. Refrigerado. Validade Mínima 90 dias. Características adicionais: rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Apresentação em embalagem a vácuo de 1 quilo.	Quilograma	325	R\$ 38,08	R\$ 12.376,00
10	Carne suína, tipo costelinha, apresentação serrada em tiras, SEM PELE, 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. Validade mínima 9 meses(congelado).	Quilograma	480	R\$ 29,15	R\$ 13.992,00
11	Carne suína, tipo lombo, apresentação peça, SEM PELE. 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. Validade mínima 9 meses(congelado).	Quilograma	480	R\$ 36,96	R\$ 17.740,80
12	Carne suína, tipo bisteca, apresentação cortada, SEM PELE, 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. Aplicação feijoadada. Embalada a vácuo. Validade mínima 9 meses (congelado).	Quilograma	840	R\$ 23,30	R\$ 19.572,00
13	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa. Congelada. Embalagem de até 1 quilo, 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. Validade Mínima 9 meses(congelado).	Quilograma	3000	R\$ 17,77	R\$ 53.310,00
14	Carne de frango, tipo coxinha da asa. Congelado. Embalagem de até 1 quilo, 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. Validade Mínima 9 meses(congelado).	Quilograma	2000	R\$ 19,50	R\$ 39.000,00
15	Carne de frango, tipo peito sem osso. Congelada. Embalagem média de 1 quilo, 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. Validade Mínima 9 meses(congelado).	Quilograma	4000	R\$ 27,39	R\$ 109.560,00
16	Peixe, espécie Tilápia, apresentação filé inteiro. Congelado, 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. Validade Mínima 9 meses(congelado).	Quilograma	480	R\$ 51,21	R\$ 24.580,80
17	Linguiça de carne suína, tipo calabresa. Carne suína, pura e limpa, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetida ao processo de cura, Produto de primeira qualidade. Refrigerada. Validade mínima 90 dias. Características adicionais: rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Apresentação em embalagem a vácuo de 5 quilos, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas.	Quilograma	500	R\$ 31,41	R\$ 15.705,00
18	Linguiça de carne suína, tipo toscana. Produto de primeira qualidade. Composição exclusivamente de carne suína, gordura e aditivos conforme normativa de embutidos do MAPA. Apresentação congelada. Validade mínima 9 meses. Características adicionais: rotulagem de	Quilograma	400	R\$ 23,14	R\$ 9.256,00

	acordo com os padrões do MAPA. Apresentação em embalagem a vácuo de 5 quilos.				
19	Salsicha - hot dog, composta de carne bovina, congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionada em acondicionados em sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade. Embalagem com 1kg	Quilograma	5	R\$ 13,22	R\$ 66,10
20	Salsicha - hot dog, composta de carne frango, congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionada em acondicionados em sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade. Embalagem com 1kg	Quilograma	5	R\$ 23,26	R\$ 116,30
TOTAL DO GRUPO				R\$ 565.368,40	
Grupo 2 – Frios, Leite e derivados e pães					
21	Creme de leite UHT, tradicional. Ingredientes: creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, estabilizante celulose microcristalina e citrato de sódio e espessante carboximetilcelulose sódico, goma xantana e carragena. Aplicação: preparo de pratos doces e salgados. Validade mínima de 6 meses. Fornecimento em embalagem cartonada de 200ml. Caixa com 27 unidades.	Caixa 200g	327	R\$ 4,07	R\$ 1.330,89
22	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. Caixa com 27 unidades.	caixa 395g	327	R\$ 8,10	R\$ 2.648,70
23	Leite de coco. Ingredientes: leite de coco, estabilizante INS 460i, espessante INS 466, conservantes INS 211, INS 223 e acidulante INS 330. Não contém glúten. Validade mínima: 12 meses. Embalagem: garrafa de vidro.	Garrafa 200 mL	120	R\$ 7,16	R\$ 859,20
24	Leite UHT Integral. Ingredientes: leite padronizado e estabilizante (citrato de sódio). Apresentação em embalagem tetra pak de 1 litro. Validade mínima: 6 meses.	Caixa 1L	3650	R\$ 6,62	R\$ 24.163,00
25	Manteiga pura com sal. Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem isenta de sujidades e deformações. Validade mínima: 6 meses.	Embalagem 500g	140	R\$ 35,85	R\$ 5.019,00
26	Margarina vegetal cremosa com sal, sem gordura trans. Primeira Qualidade. Ingredientes: óleos vegetais e interesterificados, água, leite em pó, soro de leite, sal, vitamina A, estabilizantes, lecitina de soja, conservador, sorbato de potássio, benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Validade Mínima: 6 meses. Fornecimento em embalagem de 500 gramas.	Embalagem 500g	400	R\$ 9,80	R\$ 3.920,00
27	Presunto magro pré-cozido. Produto de primeira qualidade. Sem adição de outras carnes, com odor, cor, sabor característicos. Isento de sujidades, parasitos e larvas. Refrigerado. Validade mínima 90 dias. Características adicionais: rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Apresentação em embalagem a vácuo. Produto de 1ª qualidade.	Quilograma	250	R\$ 33,71	R\$ 8.427,50
28	Queijo tipo muçarela. Produto de primeira qualidade. Textura firme, com odor, cor, sabor característicos. Isento de sujidades, parasitos e larvas. Refrigerado. Validade mínima 90 dias. Características adicionais: rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Apresentação em embalagem a vácuo.	Quilograma	450	R\$ 44,95	R\$ 20.227,50
29	Pão hot dog. Pão para Cachorro quente, com unidades com peso médio de 50. Embalados em plástico atóxico com validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega. Embalagem com peso mínimo de 300g	Pacote 300g	1000	R\$ 8,16	R\$ 8.160,00
30	Pão francês congelado, com crescimento de 12h. Pão, base de farinha de trigo refinada, tipo tipo francês/branco/de sal, tipo adicional tradicional, apresentação pré-assado congelado.	Quilograma	225	R\$ 14,26	R\$ 3.208,50
TOTAL DO GRUPO				R\$ 77.964,29	
Grupo 3 – Estocáveis					
31	Açafrão. Apresentação em pó. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 1kg.	Quilograma	15	R\$ 29,52	R\$ 442,80
32	Achocolatado. Produto de primeira qualidade. Apresentação em pó e instantâneo. Ingredientes Mínimos: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Características adicionais: produto SEM GLÚTEN. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 370 gramas. Marca de referência: Chocolatto (Três Corações) e similares.	Embalagem 370g	375	R\$ 8,25	R\$ 3.093,75
33	Açúcar tipo cristal, branco, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, odor, cor próprios do tipo de açúcar. Origem vegetal: sacarose de cana-de-açúcar. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem até 2 kg. Fardo com 10 quilos.	Pct 2 kg	1048	R\$ 7,89	R\$ 8.268,72
34	Amendoim. Grupo Descascado. Subgrupo Selecionado (Moreirado). Classe Médio. Subclasse Clara. Tipo 1. Boa qualidade, firme, intacto, isento de lesões e perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes. Validade mínima do produto: 6 meses. Fornecimento em embalagem entre 400 a 500 gramas.	Pacote	150	R\$ 15,75	R\$ 2.362,50
	Amido de milho. Aplicação: bolos, mingau, cremes, molhos. Produto de boa qualidade, em				

35	caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de de papel impermeável.. Validade mínima do produto: 12 meses. Fornecimento em embalagem de caixa com peso líquido de 500 a 1000 gramas.	Embalagem de 500g	610	R\$ 6,87	R\$ 4.190,70
36	Arroz Agulhinha. Subgrupo: Polido. Classe: longo fino. Tipo 1. Características adicionais: produto de primeira qualidade. Validade Mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem até 5 quilos.	Embalagem 5kg	2000	R\$ 28,73	R\$ 57.460,00
37	Azeite de oliva extra virgem de acidez máxima de 0,8%. Embalagem contendo identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação com registro do Ministério da Saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA. Validade mínima: 24 meses. Fornecimento em embalagem de 500 ml.	Frasco de 500 mL	225	R\$ 47,98	R\$ 10.795,50
38	Azeitona verde, sem caroço. Tipo média. Ingredientes: azeitonas verdes, salmoura (água e sal), acidulante ácido cítrico e conservador benzoato de sódio. Validade mínima: 12 meses. Peso drenado: 1,01 kg	Sachê	175	R\$ 42,65	R\$ 7.463,75
39	Bala dura. Sabor morango. Validade mínima de 12 meses. Fornecimento em embalagem de 1kg	Embalagem 1kg	2	R\$ 39,37	R\$ 78,74
40	Bala mole. Sabor morango. Validade mínima de 12 meses. Fornecimento em embalagem de 600g	Embalagem 600g	2	R\$ 22,93	R\$ 45,86
41	Batata palha. Batata processada, espécie inglesa, tipo formato palha, tipo frita, tipo corte chato, apresentação pronto para o consumo.	Pacote 1kg	150	R\$ 32,44	R\$ 4.866,00
42	Bicarbonato de sódio. Aplicação: massas, bolos, bolachas e doces. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de até 40 gramas.	Pacote	16	R\$ 3,82	R\$ 61,12
43	Biscoito tipo Cream Cracker. Ingredientes Mínimos: farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, sal, extrato de malte, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, fermentos químicos bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Apresentação: quadrado e sem recheio. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em pacote de 360 a 400g.	Pacote	35	R\$ 6,22	R\$ 217,70
44	Biscoito tipo Maizena. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio e estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Apresentação: retangular e sem recheio. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em pacote de 360 a 400g.	Pacote	25	R\$ 7,22	R\$ 180,50
45	Cacau em pó puro, sem adição de açúcar, solúvel. Apresentação: pó. Produto sem glúten. Prazo mínimo de validade: 12 meses. Embalagem de 200 gramas.	Pacote	35	R\$ 30,26	R\$ 1.059,10
46	Café solúvel granulado, refil, tradicional, de primeira qualidade; embalagem com dizeres de rotulagem, contendo, informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade e que no ato da entrega não tenha transcorrido mais de dois meses da validade. Embalagem de 40 a 50g.	Pacote	100	R\$ 8,42	R\$ 842,00
47	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. Pacote com 500g	Pacote com 500g	500	R\$ 30,02	R\$ 15.010,00
48	Canela tipo moída. Aplicação: aromatizante de doces e bebidas. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 1kg.	Quilograma	10	R\$ 54,29	R\$ 542,90
49	Canela em casca. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 20g.	Pacote com 20g	24	R\$ 8,32	R\$ 199,68
50	Canjica de milho branca. Grupo: especial. Classe: despelculada. Tipo 1. Isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em pacote de 400 a 500 gramas.	Pacote	150	R\$ 8,29	R\$ 1.243,50
51	Catchup tradicional. Ingredientes: Tomate, vinagre, sal, pimenta, espessantes, goma xantana e acidulante ácido cítrico. Produto sem glúten. Validade mínima: 12 meses. Apresentação em frasco de 300 a 400g.	Frasco	50	R\$ 9,09	R\$ 454,50
52	Chá mate. Ingredientes: folhas e talos de erva mate tostada. Validade Mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem até 250 gramas.	Caixa de 250 g	100	R\$ 10,96	R\$ 1.096,00
53	Chimichurri. Tempero, desidratado, acondicionado em sacos de polietileno; embalagem de 1kg, com data de fabricação e validade.	Quilograma	30	R\$ 53,20	R\$ 1.596,00
54	Coco ralado. Apresentação: desidratado e sem açúcar. Produto sem glúten. Validade Mínima: 12 meses.	Pacote 100g	600	R\$ 6,42	R\$ 3.852,00
55	Colorífico (colorau). Ingredientes: extrato de urucum, fubá e óleo de soja. Produto sem glúten. Validade Mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de até 1 kg.	Quilograma	40	R\$ 30,80	R\$ 1.232,00
56	Cominho. Apresentação: moído. Validade mínima de 12 meses. Fornecimento em embalagem de 1kg.	Quilograma	20	R\$ 32,18	R\$ 643,60
	Condimento preparado a base de Mostarda. Aplicação: lanches, preparações culinárias. Ingredientes: vinagre, mostarda, milho, açúcar, sal, cúrcuma, pimenta, noz-moscada e	Frasco de			

57	conservante benzoato de sódio. Protudo sem glúten. Validade Mínima do Produto: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 200 gramas.	200g	100	R\$ 7,70	R\$ 770,00
58	Cravo da índia. Apresentação: moído. Validade mínima de 12 meses. Fornecimento em embalagem de 1 kg.	Embalagem 1kg	1	R\$ 47,27	R\$ 47,27
59	Cultura starter para salame. Contém culturas starteis para produtos cárneos tradicionais. Envelope de 25 g	Envelope 25g	10	R\$ 67,87	R\$ 678,70
60	Doce, goiabada. Produto à base de polpa de goiaba, açúcar, açúcar líquido, estabilizante pectina e acidulante ácido cítrico, sem glúten, sem adição de corantes. Embalagem de 300g.	Embalagem de 300g	96	R\$ 8,58	R\$ 823,68
61	Ervilha em conserva. Ingredientes: Ervilha, Água e Sal. Validade Mínima: 18 meses. Fornecimento em lata. Peso drenado: 1,7kg.	Lata	100	R\$ 38,94	R\$ 3.894,00
62	Essência de baunilha. Essência artificial preparada com vegetais genuínos maduros, com aspecto cor, cheiro e sabor de baunilha, acondicionada em frasco de plástico, transparente, atóxico de 30 ml. Validade mínima de 12 meses.	Embalagem de 30mL	70	R\$ 7,17	R\$ 501,90
63	Eritorbato de sódio. Aditivo alimentar utilizado como antioxidante e conservante. Embalagem com 500g.	Embalagem 500g	5	R\$ 45,65	R\$ 228,25
64	Extrato de tomate concentrado. Ingredientes: tomate. Características adicionais: produto de alto concentração, SEM SAL, SEM AÇÚCAR e SEM GLÚTEN. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em sachê de 1,7kg.	Sachê 1,7kg	250	R\$ 30,68	R\$ 7.670,00
65	Farinha de mandioca. Grupo Seca. Subgrupo: fina. Classe branca, tipo 1. Produto sem glúten. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem até 1kg.	Quilograma	700	R\$ 9,34	R\$ 6.538,00
66	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1. Sem fermento, embalada em sacos limpos, não violados, resistentes. Validade Mínima: 6 meses. Fornecimento em embalagem até 1 quilo.	Quilograma	2580	R\$ 5,43	R\$ 14.009,40
67	Feijão Carioca. Classe: Cores. Tipo 1. Validade mínima: 6 meses. Fornecimento em embalagem até 1 quilo. Características adicionais: produto de primeira qualidade.	Quilograma	1500	R\$ 8,34	R\$ 12.510,00
68	Feijão Preto. Classe: preto. Tipo 1. Validade mínima: 6 meses. Fornecimento em embalagem até 1 quilo. Características adicionais: produto de primeira qualidade.	Quilograma	825	R\$ 9,82	R\$ 8.101,50
69	Fermento Biológico Seco Instantâneo. Ingredientes: fermento biológico e agente de reidratação. Aplicação: Pães e Pizzas. Validade Mínima: 12 meses. Fornecimento em pacote de 125g . Características adicionais: produto de alto desempenho.	Embalagem de 125g	210	R\$ 12,32	R\$ 2.587,20
70	Fermento em pó químico. Ingredientes: amido de milho, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, e carbonato de cálcio. Aplicação: bolos, massas, tortas. Validade Mínima: 12 meses. Fornecimento em lata de 250 gramas. Características adicionais: produto de alto desempenho.	Embalagem de 250g	260	R\$ 14,21	R\$ 3.694,60
71	Flocão de milho. Farinha de milho flocada para cuscuz, sem sal, sem glúten. Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em sacos plásticos tipo almofada, atóxicos e resistentes. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500 g.	Pacote 500g	1000	R\$ 5,72	R\$ 5.720,00
72	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 cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Produto sem glúten. Validade mínima: 6 meses. Fornecimento em embalagem até 1kg.	Quilograma	400	R\$ 6,90	R\$ 2.760,00
73	Glucose de milho. Xarope. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem até 500 gramas.	Embalagem 500g	10	R\$ 19,92	R\$ 199,20
74	Louro. Apresentação: folhas de louro desidratadas. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem até 4 a 5 gramas.	Pacote	38	R\$ 4,27	R\$ 162,26
75	Macarrão 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. Fornecimento em embalagem de 500g.	Embalagem 500g	150	R\$ 10,74	R\$ 1.611,00
76	Macarrão tipo espaguete n. 8. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Características adicionais: produto de primeira qualidade. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 500g.	Embalagem 500g	400	R\$ 4,52	R\$ 1.808,00
77	Macarrão tipo Parafuso. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Características adicionais: produto de primeira qualidade. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 500g.	Embalagem 500g	400	R\$ 5,34	R\$ 2.136,00
78	Maionese, tipo tradicional, aplicação: uso culinário. Embalagem sachê de 500g.	Embalagem 500g	400	R\$ 10,26	R\$ 4.104,00
79	Milho para pipoca. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 400 a 500 gramas.	Pacote	300	R\$ 5,75	R\$ 1.725,00
80	Milho verde em conserva. Ingredientes: Milho e água. SEM ADIÇÃO DE SAL OU AÇÚCAR. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em lata com 1,7kg (peso drenado). Marcas de referência: Bonare, Stella d'ouro,	Lata	200	R\$ 38,32	R\$ 7.664,00
	Molho de pimenta. Ingredientes: Água, pimenta vermelha, vinagre, sal e acidulante ácido láctico.	Frasco 150			

81	Validade Mínima: 12 meses. Fornecimento em frasco de 150 mL.	mL	150	R\$ 5,35	R\$ 802,50
82	Noz moscada. Apresentação: em pó. Aplicação: tempero de carnes, pizza, peixes e molhos. Validade Mínima de 12 meses. Fornecimento em embalagem de 8 a 10g.	Embalagem 10g	20	R\$ 5,41	R\$ 108,20
83	Óleo vegetal comestível. Tipo: soja. Validade mínima: 12 meses. Unidades de 900ml.	Frasco de 900 mL	3640	R\$ 8,78	R\$ 31.959,20
84	Orégano. Aplicação: tempero de carnes, pizza, peixes e molhos. Validade Mínima de 12 meses. Fornecimento em embalagem de 1kg.	Quilograma	51	R\$ 47,70	R\$ 2.432,70
85	Páprica doce. Aplicação: tempero de carnes, pizza, peixes e molhos. Validade Mínima de 12 meses. Fornecimento em embalagem de 10g.	Embalagem 10g	20	R\$ 2,20	R\$ 44,00
86	Pimenta calabresa. Aplicação: tempero de carnes, pizza, peixes e molhos. Validade Mínima de 12 meses. Fornecimento em embalagem de 10g.	Embalagem 10g	20	R\$ 2,78	R\$ 55,60
87	Pimenta do Reino. Cor branca. Apresentação: moída. Aplicação: tempero de carnes, pizza, peixes e molhos. Validade Mínima de 12 meses. Fornecimento em embalagem de 1kg.	Embalagem 1kg	20	R\$ 72,37	R\$ 1.447,40
88	Pimenta do Reino. Cor preta. Apresentação: moída. Aplicação: tempero de carnes, pizza, peixes e molhos. Validade Mínima de 12 meses. Fornecimento em embalagem de 10g.	Embalagem 10g	20	R\$ 3,58	R\$ 71,60
89	Polvilho azedo. Grupo: fécula. Tipo 1. Produto sem glúten. Validade Mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 500 gramas	Embalagem 500g	100	R\$ 11,93	R\$ 1.193,00
90	Polvilho doce. Grupo: fécula. Tipo 1. Produto sem glúten. Validade Mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 1kg.	Quilograma	150	R\$ 12,64	R\$ 1.896,00
91	Refrigerante cola. Validade mínima de 12 meses. Fornecimento em embalagem de 2 litros	Embalagem de 2 litros	4	R\$ 11,45	R\$ 45,80
92	Sal de cura. Aplicação para cura rápida de produtos cárneos tradicionais. Embalagem de 1kg	Embalagem 1kg	4	R\$ 17,64	R\$ 70,56
93	Sal de cura. Aplicação para cura lenta de produtos cárneos tradicionais. Embalagem de 1kg	Embalagem 500g	8	R\$ 16,71	R\$ 133,68
94	Sal refinado iodado. Ingredientes: Iodato de Potássio, Antiumectante ferrocianeto de sódio e dióxido de silício. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 1 quilo.	Saco de 1 kg	675	R\$ 3,55	R\$ 2.396,25
95	Trigo para quibe. Padrão comum. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem até 500 gramas.	Embalagem 500g	50	R\$ 8,35	R\$ 417,50
96	Uva passa. Embalado a vácuo. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 1kg.	Quilograma	10	R\$ 31,94	R\$ 319,40
97	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. Fornecimento em frasco de 750 ml.	Frasco 750 mL	570	R\$ 4,80	R\$ 2.736,00
98	Macarrão de arroz características: macarrão de arroz, sem ovos, tipo parafuso, penne, espaguete (a depender do pedido). O produto deve estar de acordo com a nta 02 e 83 (decreto 12.846/78) e portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, anvisa. Ingredientes: farinha de arroz, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 g. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	Pacote	400	R\$ 4,93	R\$ 1.972,00
99	Farinha de arroz características: farinha de arroz, o produto deve estar de acordo com a nta 02 e 34 (decreto 12.846/78) e portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primaria: saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando até 01 kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.	Pacote	50	R\$ 8,93	R\$ 446,50
TOTAL DO GRUPO				R\$ 265.790,77	
Grupo 4 – Hortifrutigranjeiros (legumes, verduras, frutas e ovos)					
100	Abacaxi Pérola	Quilograma	1440	R\$ 9,91	R\$ 14.270,40
101	Abóbora Cabotiã	Quilograma	720	R\$ 5,96	R\$ 4.291,20
102	Abobrinha Verde	Quilograma	480	R\$ 7,15	R\$ 3.432,00
103	Acelga	Quilograma	400	R\$ 8,69	R\$ 3.476,00
104	Alho Comum, descascado	Quilograma	600	R\$ 37,01	R\$ 22.206,00
105	Banana da Terra	Quilograma	900	R\$ 11,19	R\$ 10.071,00
106	Banana Nanica	Quilograma	1200	R\$ 8,68	R\$ 10.416,00
107	Batata Doce	Quilograma	700	R\$ 8,28	R\$ 5.796,00
108	Batata Inglesa	Quilograma	1400	R\$ 6,62	R\$ 9.268,00
109	Beterraba Comum	Quilograma	1800	R\$ 5,74	R\$ 10.332,00
110	Brócolis Comum	Quilograma	225	R\$ 24,23	R\$ 5.451,75
111	Cebola comum	Quilograma	1800	R\$ 5,61	R\$ 10.098,00

112	Cenoura Comum	Quilograma	1000	R\$ 7,29	R\$ 7.290,00
113	Chuchu Verde	Quilograma	500	R\$ 7,89	R\$ 3.945,00
114	Couve-flor	Quilograma	225	R\$ 13,31	R\$ 2.994,75
115	Laranja Pêra	Quilograma	1000	R\$ 8,15	R\$ 8.150,00
116	Limão Taiti	Quilograma	300	R\$ 8,98	R\$ 2.694,00
117	Maçã Nacional (Fuji)	Quilograma	800	R\$ 18,90	R\$ 15.120,00
118	Mamão Formosa	Quilograma	500	R\$ 12,07	R\$ 6.035,00
119	Mandioca descascada congelada	Quilograma	540	R\$ 11,65	R\$ 6.291,00
120	Melancia nacional	Quilograma	2300	R\$ 4,82	R\$ 11.086,00
121	Melão Amarelo nacional	Quilograma	1225	R\$ 8,32	R\$ 10.192,00
122	Mexerica – tangerina – pokan	Quilograma	1440	R\$ 13,91	R\$ 20.030,40
123	Milho verde, in natura	Quilograma	800	R\$ 17,36	R\$ 13.888,00
124	Ovo Branco	Dúzia	900	R\$ 13,29	R\$ 11.961,00
125	Pepino Comum	Quilograma	300	R\$ 7,60	R\$ 2.280,00
126	Pimentão Verde	Quilograma	150	R\$ 13,26	R\$ 1.989,00
127	Quiabo in natura	Quilograma	100	R\$ 16,22	R\$ 1.622,00
128	Rabanete Comum	Quilograma	100	R\$ 10,34	R\$ 1.034,00
129	Repolho Roxo	Quilograma	600	R\$ 9,82	R\$ 5.892,00
130	Repolho Verde	Quilograma	1000	R\$ 6,24	R\$ 6.240,00
131	Tomate salada comum	Quilograma	2000	R\$ 10,03	R\$ 20.060,00
132	Vagem manteiga	Quilograma	150	R\$ 20,71	R\$ 3.106,50
TOTAL DO GRUPO				R\$ 271.009,00	
Grupo 5 – Produtos de limpeza e descartáveis					
133	Água sanitária - Produto para limpeza à base de hipoclorito de sódio e água, com teor de cloro ativo entre 2,00% p/p e 2,5% p/p. Produto biodegradável, bactericida e germicida. O produto deverá apresentar: rótulo indicando data de validade, dados do fabricante, marca, principio ativo e composição do produto e conteúdo líquido. Próprio para higienizar alimentos, utensílios e equipamentos. Embalagem individual, em plástico resistente (que não estoure no empilhamento e de acordo com ABNT/NBR 13390: 05/1995), de material flexível e resistente, com 01 litro.	Frasco de 1 litro	270	R\$ 4,42	R\$ 1.193,40
134	Bobina plástica picotada. 30X40 cm, com 500 unidades	Unidade	11	R\$ 34,84	R\$ 383,24
135	Bobina plástica picotada. 40X60 cm, com 500 unidades	Unidade	11	R\$ 50,17	R\$ 551,87
136	Coador de café industrial– material 100% algodão, características adicionais com cabo de madeira, dimensões aproximadas 25 cm de profundidade x 15 cm diâmetro; cabo de 15 cm	Unidade	27	R\$ 12,66	R\$ 341,82
137	Copo descartável, material: plástico, capacidade: 180 ml. Pacote com 100 unidades.	Pacote	120	R\$ 6,24	R\$ 748,80
138	Colher de sobremesa descartável. Material plástico. Pacote com 50 unidades.	Pacote	130	R\$ 4,26	R\$ 553,80
139	Desinfetante clorado em pó para hortifrutícolas. Composição mínima: Dicloroisocianurato de sódio. Finalidade: Sanitização de hotifruti. Produto de alto desempenho bactericida. O produto deverá conter registros na ANVISA e/ou pelo MS. Entregar em embalagens de 5 kg. Apresentar no rótulo todas as descrições e a proporção da Diluição.	Unidade	100	R\$ 145,53	R\$ 14.553,00
140	Detergente alcalino clorado. Finalidade: Limpeza de pisos, paredes, bancadas e instalações alimentícias. O produto deverá conter registros na Agência Nacional de Vigilância Sanitária e /ou pelo Ministério da Saúde. Galão de 5 litros.	Galão 5L	500	R\$ 52,51	R\$ 26.255,00
141	Detergente neutro de uso geral. Finalidade: Lavagem de louças e utensílios. Biodegradável. Produto de auto desempenho desengordurante. Produto deverá conter registro na ANVISA. Galão de 5 litros.	Galão 5L	510	R\$ 19,21	R\$ 9.797,10
142	Escova de limpeza geral. Escova de nylon para lavar roupas. Apoio de mão de plástico resistente, cerdas em nylon com fixação resistente.	Unidade	34	R\$ 8,27	R\$ 281,18
143	Esponja dupla face. Material de espuma e fibra sintética, formato retangular, abrasividade média. Medidas: 110mm x 75 mm x 20mm.	Unidade	650	R\$ 1,95	R\$ 1.267,50
144	Filme de PVC esticável. Finalidade: embalar alimentos. Linha Industrial. Atóxico, inodoro, transparente, alto poder de vedação e resistência à perfuração. Indicado para embalar alimentos. Bobina, medidas aproximadas: Largura 380 mm x comprimento 500 metros.	Unidade	81	R\$ 78,78	R\$ 6.381,18
145	Fósforo, caixa com 240 palitos longos de segurança, madeira 100% reflorestada e com selo do Inmetro.	Caixa	240	R\$ 4,19	R\$ 1.005,60
146	Guardanapo de papel, material: celulose, largura 30cm, comprimento: 30cm, cor: branca, tipo folhas: dupla. Características adicionais: macio e absorvente. Pacote com 50 unidades	Pacote	1250	R\$ 3,59	R\$ 4.487,50
147	Limpador multiuso. Solução limpeza multiuso, fragrância original, embalagem plástica de 500 ml, com a seguinte composição mínima: sulfonato de sódio, sequestrante, álcool etoxilado, coadjuvantes e alquil benzeno	Frasco 500mL	334	R\$ 6,07	R\$ 2.027,38
	Luva de borracha forrada, tipo punho longo. Finalidade: limpeza. Composição: látex.				

148	Acabamento com frisos anti-derrapantes na palma. Tamanhos P, M , G. Produto com certificado de aprovação.	Par	70	R\$ 14,60	R\$ 1.022,00
149	Luva de procedimento em puro látex sem talco tamanho grande. Luva de procedimento em puro látex não estéril, textura uniforme, ambidestra, sem talco bainha ultrarresistente e hipoalérgica. Tamanho grande. Caixa com 100 unidades	Caixa	76	R\$ 45,53	R\$ 3.460,28
150	Marmita descartável, material isopor, características adicionais com tampa, capacidade 500mL. Embalagem com 100 unidades.	Pacote com 100und	5	R\$ 48,39	R\$ 241,95
151	Pano de chão duplo, branco, 100% algodão, 80g, medidas aproximadas: 40x65cm, pacote com 3 unidades.	Pacote com 3 und	80	R\$ 14,61	R\$ 1.168,80
152	Pano de limpeza. Material: 50% fibra de viscose e 50% poliéster, látex sintético, comprimento: 300 m, largura aproximada à 30 cm, características adicionais: microperfurado, gramatura aproximada à 41g/m2, multiuso, aplicação: uso geral, tipo: bobina com 300 m.	Bobina	26	R\$ 100,57	R\$ 2.614,82
153	Papel alumínio. Finalidade: embalagem e conservação de alimentos. Rolo, medidas: 45 cm x 7,5 metros.	unidade	110	R\$ 11,29	R\$ 1.241,90
154	Pregador de roupas. Pregador de roupa, material polipropileno, características adicionais arame emaco com 12 peças.	Pacote	50	R\$ 9,57	R\$ 478,50
155	Rodo, com cabo em alumínio polido medindo 130 cm, suporte em alumínio para a fixação do cabo, base em alumínio polido de alta resistência medindo 60 cm de comprimento, rebites de alumínio maciço, com borracha de ótima aderência, de fácil troca e eficiência na secagem.	Unidade	39	R\$ 48,39	R\$ 1.887,21
156	Rodo esfregão abrasivo, esponja lava piso azulejo, Espuma de poliuretano e fibra sintética. Com rosca padrão, sendo compatível com todos os cabos. Medidas aproximadas: Altura 2,5 Cm x Largura 24 Cm X Profundidade 7 Cm.	Unidade	34	R\$ 11,98	R\$ 407,32
157	Sabão em barra, características adicionais: sabão de ácidos graxos de coco/babaçu ou glicerinado, incolor, sem perfume em pacote com 5 unid.	Pacote	510	R\$ 14,22	R\$ 7.252,20
158	Sabão em pó, Para lavagem de roupas. Embalagem com impressão do nome do fabricante e indicação de registro na ANVISA/MS. Prazo de validade impresso na embalagem e não inferior a 11 meses contados da data de recebimento definitivo. Caixa de no mínimo 1,6kg.	Caixa	70	R\$ 22,48	R\$ 1.573,60
159	Sabonete líquido antisséptico. Finalidade: Lavagem das mãos. Produto sem perfume, de consistência firme e alto desempenho bactericida. O produto deverá conter registros na ANVISA e/ou MS. Entregar em embalagem de 5L.	Galão de 5L	41	R\$ 55,44	R\$ 2.273,04
160	Saco de pipoca de papel na cor branca, inodoro, não tóxico, e de material não reciclado, medidas aproximadas do saco fechado: L 8 x A 17 cm. Pacotes com 500 unidades.	Pacote	24	R\$ 26,60	R\$ 638,40
161	Saco plástico preto para lixo. Finalidade: Acondicionar lixo. Volume 100 litros. Dimensões 75x90cm. Características adicionais, mínimo 0,08 micra. Fardo com 100 unidades	Fardo	110	R\$ 67,09	R\$ 7.379,90
162	Saco plástico para lixo. Volume: 15 litros. Rolo com 100 unidades	Rolo	50	R\$ 17,31	R\$ 865,50
163	Toalha de mesa branca, tecido oxford, com bainhas, medidas aproximadas: 2,20m x 1,45m.	Unidade	24	R\$ 33,94	R\$ 814,56
164	Touca descartável. Finalidade: material de proteção individual. Touca descartável sifonada. Material Tnt. Aplicação cozinha industrial, características adicionais: tamanho único. Pacote com 100 unidades.	Pacote	80	R\$ 14,26	R\$ 1.140,80
165	Vassoura, material cerdas nylon mínimo 16 cm , material cabo alumínio, comprimento cepa 30 cm, comprimento cerdas 8, características adicionais com cabo de no mínimo 120 cm revestido em plástico, aplicação limpeza em geral.	unidade	70	R\$ 19,26	R\$ 1.348,20
240	Copo descartável de 400 a 440mL. Material: plástico não tóxico. Transparente. Pacote com 50 unidades.	Pacote	150	R\$ 12,23	R\$ 1.834,50
241	Tampas descartáveis. Ideal para copos descartáveis de 400 a 440mL. Material: plástico não tóxico. Pacote com 50 unidades.	Pacote	150	R\$ 9,53	R\$ 1.429,50
TOTAL DO GRUPO				R\$ 108.901,35	
Grupo 6 – Utensílios e EPIs					
166	Afiador de facas. Afiador de facas com 3 fiações, cabo anatômico, com detalhes e base emborrachada. Medidas aproximadas: 22x5cm.	Unidade	11	R\$ 25,96	R\$ 285,56
167	Aro cortador redondo de inox. Dimensões: 15cm de diâmetro, altura mínima de 5cm.	Unidade	12	R\$ 22,30	R\$ 267,60
168	Assadeira. Assadeira em alumínio, lisa, medidas aproximadas: Comprimento: 60 cm, Largura: 40 cm, Altura: 4,5 cm.	Unidade	15	R\$ 88,70	R\$ 1.330,50
169	Bacia plástica redonda. Bacia 100% polipropileno com capacidade aproximada de 14 litros. Material resistente e de alta durabilidade. Medidas aproximadas: 54C x 57L x 22,1A cm	Unidade	9	R\$ 37,95	R\$ 341,55
170	Bacia plástica redonda. Bacia 100% polipropileno com capacidade aproximada 28 litros. Material resistente e de alta durabilidade. Medidas aproximadas: C 53,5 x L 53,5 x A 22 cm	Unidade	14	R\$ 58,94	R\$ 825,16
171	Balde. Balde plástico resistente com alça de ferro, cor preta, capacidade 15L.	Unidade	22	R\$ 27,39	R\$ 602,58
172	Balança de alimentos. Balança de cozinha, digital, capacidade de 10kg, com escala de 1g. Carregamento com 2 pilhas AA	Unidade	9	R\$ 20,04	R\$ 180,36
	Borracha para panela de pressão industrial. Compatível com panelas de pressão da marca Fulgor				

173	12-15-20 litros	Unidade	3	R\$ 72,94	R\$ 218,82
174	Borracha para panela de pressão industrial. Compatível com panelas de pressão da marca Fulgor 25-30-35 litros.	Unidade	3	R\$ 220,97	R\$ 662,91
175	Caçarola de alumínio a vapor. Kit de caçarola para cozimento a vapor contendo duas peças, sendo 1 base e 1 caçarola com furos. Diâmetro aproximado de 45cm.	Unidade	4	R\$ 632,31	R\$ 2.529,24
176	Caixa plástica para hortifrutis. Material: plástico reforçado, cor verde, tipo vazada, monobloco, capacidade aproximada de 52L.	Unidade	25	R\$ 47,94	R\$ 1.198,50
177	Caixa plástica, caixa branca com TAMPA, capacidade 5L, Dimensões aproximadas: 33x17x12cm. Material resistente.	Unidade	44	R\$ 25,84	R\$ 1.136,96
178	Caixa plástica, caixa branca com TAMPA, capacidade 10L, Dimensões aproximadas: 41x29x13cm. Material resistente.	Unidade	15	R\$ 42,64	R\$ 639,60
179	Caixa plástica, caixa branca com TAMPA, capacidade 25L, Dimensões aproximadas: 56x36x17cm. Material resistente.	Unidade	17	R\$ 64,03	R\$ 1.088,51
180	Caixa plástica, caixa branca fechada SEM TAMPA, tipo container organizador, empilhável, plástico reforçado, capacidade 130L, Dimensões aproximadas: C 78 cm x A 56 cm x L 41 cm. Material resistente.	Unidade	15	R\$ 225,63	R\$ 3.384,45
181	Caixa plástica fechada com TAMPA, tipo container organizador, empilhável, plástico reforçado, capacidade 130L, Dimensões aproximadas: C 78 cm x A 56 cm x L 41 cm. Material resistente. Cores: branca, azul ou preta, dependendo do pedido.	Unidade	27	R\$ 208,69	R\$ 5.634,63
182	Caixa plástica, caixa branca com TAMPA, capacidade 45L, Dimensões aproximadas 65x44x22cm. Material resistente.	Unidade	15	R\$ 164,69	R\$ 2.470,35
183	Caixa plástica, caixa branca para açougue capacidade 45L, Dimensões aproximadas 65x44x22cm. Material resistente.	Unidade	15	R\$ 157,67	R\$ 2.365,05
184	Caldeirão industrial. Caldeirão em alumínio com alças e tampa, nº 36, capacidade de aproximadamente 32L.	Unidade	3	R\$ 246,98	R\$ 740,94
185	Caldeirão industrial. Caldeirão em alumínio com alças e tampa, capacidade de 60L.	Unidade	6	R\$ 412,05	R\$ 2.472,30
186	Cilindro manual. Cilindro em aço inox com base em madeira laminada com dois fixadores de bancada ajustáveis. Largura aproximada dos cilindros: 28cm.	Unidade	1	R\$ 367,41	R\$ 367,41
187	Coador de café. Coador de café em aço inox, extra grande, com peneira em malha fina, sem necessidade de usar coador de papel. Diâmetro mínimo: 14cm	Unidade	5	R\$ 56,72	R\$ 283,60
188	Colher de servir. Colher em aço inoxidável maciço, não enferruja, quebra ou queima. Dimensões aproximadas: Largura da Colher: 6 cm; Comprimento: 32 cm.	Unidade	29	R\$ 17,78	R\$ 515,62
189	Concha de sopa. Concha em aço inoxidável maciço, não enferruja, quebra ou queima. Dimensões aproximadas: Diâmetro da concha: 9 cm; Comprimento: 30 cm.	Unidade	17	R\$ 14,67	R\$ 249,39
190	Conjunto de medidores culinários. Kit 04 copos medidores em aço inoxidável profissional com alça e bico. Recipientes e Medidas: 1º medida: 250 ml (1 xícara); 2º medida: 125 ml; 3º medida: 80 ml; 4º medida: 60 ml.	Kit	9	R\$ 29,45	R\$ 265,05
191	Copo medidor. Copo plástico transparente, com bico, com capacidade de 500mL, com graduação em gramas, mL e xícara.	Unidade	22	R\$ 7,17	R\$ 157,74
192	Cuscuzeira. Cuscuzeiro Hotel Industrial com três peças em alumínio com base, grelha interna e tampa. Medidas aproximadas: Diâmetro: 50cm; Altura: 50,0 cm; Medidas de Alça a Alça: 62 cm; Espessura: 1,3 mm; Capacidade até a Base: 19,0 L; Capacidade Total: 44,0 L.	Unidade	2	R\$ 504,81	R\$ 1.009,62
193	Descascador de legumes em Y, material da lâmina aço inoxidável, características adicionais manual, aplicação cozinha. Marcas de referência: Tramontina; Brinox; KitchenAid ou outros de qualidade similar.	Unidade	29	R\$ 19,75	R\$ 572,75
194	Espátula de bolo. Espátula de bolo em aço inoxidável maciço, não enferruja, quebra ou queima. Dimensões aproximadas: Largura: 8 cm; Comprimento: 30 cm.	Unidade	2	R\$ 15,52	R\$ 31,04
195	Espátula de silicone. Espátula resistente, inteiramente de silicone com cabo maciço. Dimensões aproximadas: Largura da Espátula: 5,5 cm; Comprimento: 27 cm.	Unidade	12	R\$ 18,88	R\$ 226,56
196	Espumadeira. Espumadeira em aço inoxidável maciço, não enferruja, quebra ou queima. Dimensões aproximadas: Diâmetro: 13cm; Comprimento: 32 cm.	Unidade	17	R\$ 19,94	R\$ 338,98
197	Espumadeira aramada industrial para fritura. Espumadeira de metal, cabo longo. Diâmetro mínimo: 20cm; comprimento total mínimo: 53cm.	Unidade	6	R\$ 36,59	R\$ 219,54
198	Faca em inox, para corte de carne. Lâmina em aço inox e cabo em polipropileno branco; cabo com perfeita ergonomia; lâmina fio liso, fabricada sem emendas aparentes para não possibilitar acúmulo de resíduos e a proliferação de bactérias. Dimensões aproximadas: lâmina de 8 ; espessura mínima de 3,0mm; altura/ comprimento mínimo (cabo + lâmina) de 330mm.	Unidade	17	R\$ 58,90	R\$ 1.001,30
199	Faca em inox, para corte de pão. Lâmina em aço inox e cabo em polipropileno branco; cabo com perfeita ergonomia; lâmina fio serrilhado, fabricada sem emendas aparentes para não possibilitar acúmulo de resíduos e a proliferação de bactérias. Dimensões aproximadas : lâmina de 8 ; espessura mínima de 2,5mm; altura/ comprimento mínimo (cabo + lâmina) de 328mm.	Unidade	8	R\$ 22,29	R\$ 178,32
200	Farinheira. Pote de plástico para farinha, transparente, com tampa com abertura. Volume: 1 litro.	Unidade	6	R\$ 16,47	R\$ 98,82

201	Fatiador de legumes, tipo Madolin Profissional com suporte antiderrapante. Fatiador com suporte em polipropileno de alta qualidade e chapa em inox 304, com lâminas ajustáveis em aço inox, com botão regulador de lâminas e suporte de mão de proteção. Dimensões aproximadas: 39C x 28L x 9A cm.	Unidade	12	R\$ 221,30	R\$ 2.655,60
202	Garrafa térmica. Garrafa térmica em aço inoxidável, com capacidade mínima de 1,8 litros, conservação térmica de 6h, sistema de servir de bomba de pressão.	Unidade	5	R\$ 118,02	R\$ 590,10
203	Garrafa térmica de 12L. Garrafa térmica do tipo botijão galão térmico, capacidade de 12 Litros, com tampa, torneira e tripé. Cores: azul, vermelho ou preto, a depender do pedido.	Unidade	6	R\$ 165,86	R\$ 995,16
204	Lata de metal com tampa. Embalagem metálica de formato quadrangular (base), produzido a partir de aço estanhado ou cromado, composta de 3 peças (tampa, fundo e corpo). Destinada para armazenamento de alimentos, como óleo e banha. Capacidade volumétrica: 18L.	Unidade	18	R\$ 61,64	R\$ 1.109,52
205	Leiteira/canecão industrial. Leiteira de alumínio escovado reforçado com cabo de baquelite, capacidade 10L, formato cilíndrico.	Unidade	3	R\$ 114,83	R\$ 344,49
206	Leiteira/canecão industrial. Leiteira de alumínio escovado reforçado com cabo de baquelite, capacidade 4,5 a 5L, formato cilíndrico.	Unidade	19	R\$ 66,04	R\$ 1.254,76
207	Lixeira de inox com pedal. Especificação: lixeira inoxidável com abertura por pedal. Acabamento: aço inoxidável. capacidade: 12L.	Unidade	4	R\$ 132,15	R\$ 528,60
208	Luva de açougueiro. Luva de fios de aço inox, anti corte, alta proteção. Tamanhos: P, M ou G, dependendo do pedido. Serve tanto para mão direita quanto mão esquerda.	Unidade	10	R\$ 76,77	R\$ 767,70
209	Pá culinária, pá para caldeirão profissional. Descrição Detalhada: Pá para caldeirão profissional em polietileno, qualidade superior, 90 cm de comprimento, com resistência de temperatura de 280°C, cor branca.	Unidade	8	R\$ 170,08	R\$ 1.360,64
210	Pá culinária, pá para caldeirão profissional. Descrição Detalhada: Pá para caldeirão profissional em polietileno, qualidade superior, 60 cm de comprimento, com resistência de temperatura, cor branca.	Unidade	6	R\$ 80,70	R\$ 484,20
211	Panela pressão. Material: Alumínio Polido, Sistema Segurança: Válvula Segurança, Fechamento externo, Capacidade: 10 L, Características Adicionais: Com Alça, Material Cabo: Baquelite.	Unidade	3	R\$ 253,99	R\$ 761,97
212	Pedra de afiar. Pedra dupla face retangular. Medidas aproximadas: 20cm comprimento; 2,5cm de altura	Unidade	17	R\$ 27,70	R\$ 470,90
213	Pegador de salada. Pegador de salada em aço inoxidável, resistente, Dimensões aproximadas: 29 comprimento x 3 largura x 5 altura (cm)	Unidade	12	R\$ 16,48	R\$ 197,76
214	Peneira para cozinha, Peneira inox, tamanho GG com diâmetro de 24cm. Descrição Detalhada: Utensílio totalmente em aço inox com cabo, de alta qualidade e fácil manuseio.	Unidade	15	R\$ 25,23	R\$ 378,45
215	Picador e cortador de legumes, tamanho grande; corpo, cabo e basculante em alumínio fundido; colunas em tubo de aço 5/8; facas em aço inox padrão 10 mm; fixação em tripé soldado de aço; dimensões aproximadas: 1.120 mm (A) x 455 mm (L) x 550 mm (P). Com garantia de 06 meses. (Marca de referência: Vitalex/CG-FP ou similar)	Unidade	6	R\$ 206,63	R\$ 1.239,78
216	Placa de corte – kit de tábuas (placas) para corte de alimentos - kit composto por 6 (seis) placas ou tábuas de corte coloridas, com padrão internacional de cores, para corte de alimentos crus e cozidos, sendo: 1 (uma) placa na cor vermelha para corte de carne vermelha crua; 1 (uma) placa na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras; 1 (uma) placa na cor azul para corte de peixes e frutos do mar; 1 (uma) placa na cor bege para corte de assados e embutidos; 1 (uma) placa na cor amarela para corte de aves; 1 (uma) placa na cor branca para corte de laticínios. Dimensões: Altura, Largura e Espessura - 50cm 30cm 1,5cm. Tolerância +/-10. Características gerais: Construídas em polietileno; Atóxica com aditivo bactericida; Antiderrapante; Bordas arredondadas; Cores variadas, conforme o tipo de uso; Fácil higienização e resistente a produtos químicos.	Unidade	9	R\$ 219,32	R\$ 1.973,88
217	Placa de corte. Tábua de polietileno para corte de carnes, cor branca, medidas aproximadas: 50x30, epressão 10mm.	Unidade	11	R\$ 106,25	R\$ 1.168,75
218	Pote de plástico para mantimentos. Pote de plástico resistente, redondo, transparente com tampa rosca, volume aproximado 1700mL.	Unidade	35	R\$ 20,39	R\$ 713,65
219	Ralador de alimento, nome ralador manual de alimento- ralador 4 faces descrição detalhada: utensílio totalmente em aço inox, suporte para mãos em polipropileno, dimensões aproximadas: 23,2 x 10,7 x 8,5 cm. Marcas de referência: Brinox; Tramontina; e outras de qualidade similar.	Unidade	27	R\$ 39,98	R\$ 1.079,46
220	Saleiro de mesa. Saleiro, modelo de mesa, material corpo de vidro transparente liso, com tampa em aço inoxidável, tampa não enferruja, formato retangular ou redondo, volume de 50mL. (Marca de referência: Brinox ou similar)	Unidade	6	R\$ 25,82	R\$ 154,92
221	Válvula de segurança para panela de pressão industrial. Modelo universal. Modelo compatível com panelas de pressão de 10 e 20L da marca: Fulgor .	Unidade	4	R\$ 28,37	R\$ 113,48
222	Válvula de segurança para panela de pressão industrial. Modelo universal. Modelo compatível com panelas de pressão de 35L da marca: Fulgor.	Unidade	4	R\$ 38,50	R\$ 154,00
242	Luva de proteção térmica para cozinha industrial tipo mão de gato. Material: algodão com tratamento retardante a chamas, forrado; temperatura máxima suportada: 250 °C; tamanho	Par	7	R\$ 158,90	R\$ 1.112,30

	aproximado: 45cm de comprimento, 20cm de largura; cor: azul.				
243	Luva de proteção térmica para cozinha industrial tipo 5 dedos. Temperatura máxima suportada: 250 °C; tamanho aproximado: 45cm de comprimento, 20cm de largura; cor: azul.	Par	7	R\$ 183,47	R\$ 1.284,29
TOTAL DO GRUPO				R\$ 54.785,67	
GRUPO 7 – Gás					
223	Gás refino de petróleo, tipo gás liquefeito de petróleo – GLP, uso industrial.	KG	4526	R\$ 12,58	R\$ 56.937,08
224	Mangueira de gás pigtail para botijão P45. Comprimento: 1m, características adicionais: fabricada de acordo com as normas NBR / ABNT vigentes.	Unidade	8	R\$ 35,52	R\$ 284,16
225	Casco de gás P45	Unidade	4	R\$ 835,50	R\$ 3.342,00
226	Casco de gás P13	Unidade	1	R\$ 272,48	R\$ 272,48
TOTAL DO GRUPO				R\$ 60.835,72	
ITENS					
227	Balança plataforma digital com coluna. Bandeja de ferro, com medidas aproximadas: 40x30cm; display em led. Peso mínimo suportado: 1 kg; Peso máximo suportado: 200 kg.	Unidade	2	R\$ 359,00	R\$ 718,00
228	Batedeira planetária industrial. Tigelas e batedores em aço inoxidável. Capacidade 6 litros. Voltagem 110/220	Unidade	2	R\$ 3.773,86	R\$ 7.547,72
229	Carrinho auxiliar de transporte em aço inox. Carro auxiliar com 2 planos. Especificação: Carro transportador auxiliar de cubas de alimentos construído em aço inox 304. Dimensões aproximadas: Comprimento 70cm; Largura 45cm; Altura 85cm. Alça de Movimento em tubos. Distancia aproximada entre as bandejas de 50 cm.	Unidade	5	R\$ 1.330,04	R\$ 6.650,20
230	Carrinho de transporte em aço inox. Especificação: Carrinho em aço Inox com plataforma única com dimensões aproximadas de 85 x 60 x 85 cm (C x L x A).	Unidade	2	R\$ 1.845,87	R\$ 3.691,74
231	Cilindro laminador elétrico industrial. Capacidade de 2 kg de massas por vez. Bandejas em aço inoxidável e carrenagem em aço carbono. Rolo de 28 cm. Voltagem 110/220	Unidade	2	R\$ 811,39	R\$ 1.622,78
232	Cutter industrial. Processador de alimentos em aço inox. Capacidade para 4 litros. Voltagem 110/220	Unidade	2	R\$ 2.776,06	R\$ 5.552,12
233	Desnatadeira de leite elétrica. 50 litros por hora. Material aço inoxidável. Motor 1/2 CV. Voltagem 110/220	Unidade	1	R\$ 4.849,50	R\$ 4.849,50
234	Freezer Horizontal. Duas portas. Cor Branco. Tipo Inverter. Capacidade para 534 litros. Com dreno e rodas. Voltagem 110/220 V. Dimensões do Produto - Altura: 83cm Largura: 54,5cm Profundidade: 48,5cm. Garantia mínima de 12 meses.	Unidade	2	R\$ 3.698,30	R\$ 7.396,60
235	Frigobar. Cor Branco. Capacidade para 90 litros. Voltagem 110/220 V. Dimensões do Produto - Altura: 85cm Largura: 47,5cm Profundidade: 44,5cm. Garantia mínima de 12 meses.	Unidade	1	R\$ 1.159,60	R\$ 1.159,60
236	Lavadora de alta vazão. Frequência: 60 Hz. Potência nominal: 3cv. Pressão máxima (PSI): 550. Vazão máxima (L/min): 28. Comprimento da Mangueira de alimentação (m): 10. Comprimento da Mangueira de sucção (m): 2,5, com filtro. Com rodas de transporte. Tipo de alimentação: Corrente elétrica. Voltagem 110/220 V. Garantia mínima de 12 meses.	Unidade	1	R\$ 2.607,87	R\$ 2.607,87
237	Liquidificador elétrico industrial. Capacidade para 4 litros. Jarra em aço inoxidável. Voltagem 110/220	Unidade	2	R\$ 661,29	R\$ 1.322,58
238	Lixeira de inox com pedal. Especificação: lixeira inoxidável com abertura por pedal. Acabamento: aço inoxidável. capacidade: 100L. Tipo: fechada com tampa, com 4 rodízios.	Unidade	4	R\$ 1.880,32	R\$ 7.521,28
239	Moedor de carne elétrico industrial. Capacidade de 50 kg/hora. Material de aço inoxidável. Voltagem 110/220	Unidade	1	R\$ 2.515,50	R\$ 2.515,50
244	Carrinho auxiliar de transporte em aço inox. Carro auxiliar com 3 planos. Especificação: Carro transportador auxiliar de cubas de alimentos construído em aço inox 304. Dimensões aproximadas: Comprimento 80cm; Largura 53cm; Altura 90cm. Com duas alças de Movimento em tubos.	Unidade	4	R\$ 1.355,41	R\$ 5.421,64
TOTAL DOS ITENS				R\$ 58.577,13	
VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)					
				R\$ 1.463.232,33	

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de **[12 meses, limitado a 5 anos]** contados do(a) **[assinatura do contrato]** , prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que o restaurante do IFMT - Campus Campo Novo do Parecis necessita do fornecimento de gêneros alimentícios e outros insumos para o preparo das refeições e seu regular funcionamento. O restaurante funciona de forma **permanente e contínua**, fornecendo alimentação à comunidade acadêmica, principalmente aos estudantes, durante todo ano letivo, conforme ocorre desde a implantação do campus. Não há, até o momento, no planejamento institucional, previsão de alterações na forma de funcionamento do restaurante, tampouco de concessão ou contratação de empresa terceirizada para assumir integralmente a responsabilidade pelo fornecimento das refeições, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando, a redução do custo operacional com processos licitatórios, que atualmente para o objeto é realizada uma vez a cada ano, economicidade em virtude da economia de escala, estabilidade no fornecimento, e continuidade no fornecimento de bens essenciais ao funcionamento do restaurante e consequentemente ao funcionamento regular da instituição.

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

1.6 Destaca-se que a adoção de grupos será implementada visto que o Campus está situado no município de Campo Novo do Parecis, interior do estado do Mato Grosso. Por análise feita nas últimas licitações constatou-se que a maioria dos fornecedores desses itens são de outras localidades, e devido esses itens serem pedidos parceladamente, inviabiliza o envio de apenas algumas unidades, forçando os fornecedores a elevarem os valores de seus produtos a fim de conseguirem cobrirem os custos de entrega. Visto isso, foram criados grupos para os produtos que tenham semelhança entre si, gerando assim uma economia de escala e proporcionando que mais fornecedores tenham interesse.

1.7 Os itens 240, 241, 242, 243, 244 estão fora de ordem numérica para comporem corretamente os grupos.

1.8 Os itens 227 ao 239 e 244 não compõem grupo e são itens avulsos.

1.9 Os quantitativos serão renovados a cada renovação de contrato ou prorrogação de ata.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2026], conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: [10784782000150-0-000018/2026];

II) Data de publicação no PNCP: [12/08/2025];

III) Id do item no PCA: [15];

VI) Classe/Grupo: [8940 - ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS];

V) Identificador da Futura Contratação: [158492-1/2026];

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local

4.1.2. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

4.1.3. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

4.1.4. 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;

4.1.5. 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; e

4.1.6 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

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

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

4.4.3. 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.

Da utilização do pregão

4.5. Conforme disposto no artigo 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/21 é obrigatória a utilização da modalidade pregão para aquisição de bens e serviços comuns.

4.5.1. Lei nº 14.133, de 2021.

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

[...]

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto (destacamos);

Da forma eletrônica

4.6. Entendemos que deverá ser utilizado a forma eletrônica para a realização da licitação tratada nesse estudo, em atenção ao disposto no art. 17, § 2º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6.1. Lei nº 14.133, de 2021.

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

[...]

§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo (destacamos).

Critério de julgamento

4.7. Entendemos que na licitação em questão deverá ser utilizado o critério de julgamento o menor preço por grupo.

Do sistema de registo de preços

4.8. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a contratação do objeto se justifica pela natureza do objeto, que demanda flexibilidade e continuidade, conforme previsto no art. 86 da Lei nº 14.133/2021.

4.9. Em especial, a utilização do SRP justifica-se pelo enquadramento nas hipóteses dos incisos I e V do art. 3º do Decreto nº 11.462/2023.

4.9.1. Essa estratégia apresenta diversas vantagens administrativas e operacionais, entre as quais destacam-se:

4.9.1.1. Redução do risco de descontinuidade do fornecimento garantindo alternativa imediata caso o fornecedor melhor classificado não atenda integralmente às demandas;

4.9.1.2. Estímulo à competitividade e manutenção do padrão de preços vantajoso para a Administração Pública.

4.10 Portanto, a utilização do SRP com registro de mais de um fornecedor encontra respaldo legal e técnico, sendo medida que amplia a segurança administrativa, promove a eficiência na execução contratual e assegura melhores condições para o atendimento das demandas públicas, em consonância com os princípios da economicidade, continuidade e planejamento da administração pública.

Da não divulgação da IRP.

4.11. Justificativa: A Intenção de Registro de Preços (IRP) tem como finalidade permitir à Administração tornar pública suas intenções de realizar Pregão ou Concorrência para Registro de Preços, com a participação de outros órgãos governamentais que tenham interesse em contratar o mesmo objeto, possibilitando auferir melhores preços por meio de economia de escala. Quanto à obrigatoriedade de divulgação da IRP, registra-se que o Decreto nº 7.892/2013, com a alteração trazida pelo Decreto nº 8.250/2014, abrandou tal exigência, como se observa a partir da leitura do seguinte dispositivo legal: Art. 4º (...)

§1º A divulgação da intenção de registro de preços poderá ser dispensada, de forma justificada pelo órgão gerenciador. (Redação dada pelo Decreto nº 8.250, de 2014).

4.12. Assim, vislumbra-se que, embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços pelos órgãos e entidades do SISG, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, desde que haja justificativa adequada.

4.13. A divulgação da IRP não será realizada em razão dos prazos incompatíveis com a necessidade da instituição. O procedimento de divulgação da IRP exige a abertura de prazo mínimo para manifestação dos órgãos interessados, bem como a análise das adesões recebidas, a consolidação dos quantitativos e, se for o caso, a realização de ajustes no planejamento da contratação. Tais etapas demandam tempo adicional significativo que, no presente contexto, não é compatível com a urgência do abastecimento, uma vez que o atraso na conclusão do certame pode acarretar no desabastecimento de insumos para o restaurante estudantil.

Da Adesão

4.14. A Administração autoriza a adesão de órgãos e entidades não participantes à Ata de Registro de Preços a ser firmada, nos termos do art. 86 da Lei nº 14.133/2021 e art. 32 do Decreto nº 11.462/2023. A permissão justifica-se pelo potencial de ampliar a economia de escala, reduzir custos para outros entes públicos e promover a eficiência administrativa. A cláusula de adesão será expressamente prevista na minuta de Ata de Registro de Preços, com observância dos limites quantitativos legais.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O programa de entrega acontecerá em parcelas conforme necessidade do IFMT - Campus Campo Novo do Parecis, mediante emissão de Ordem de fornecimento, que será enviada à Contratada por correspondência eletrônica, sendo obrigatória a confirmação de recebimento pela licitante vencedora.

5.1.1 O fornecedor deverá entregar os produtos solicitados via Ordem de Fornecimento na data de entrega prevista no documento;

5.1.2 A ordem de fornecimento será enviada com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas à data de entrega dos produtos.

5.2. O fornecimento dos produtos, objeto desta contratação, deverá obedecer às necessidade de consumo do Contratante, porquanto deverão ser fornecidos pela Contratada à medida que forem sendo requeridos pelo Contratante.

5.2.1 O requerimento de fornecimento será efetuado conforme disponibilidade de armazenamento nas dependências do restaurante, podendo ser semanalmente, quinzenalmente ou até mesmo mensalmente. O setor requisitante informará as quantidades necessárias e a previsão de tempo de entrega das compras parceladas com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas à data de entrega dos produtos.

5.3. A entrega dos produtos deverá estar acompanhada da Nota Fiscal com indicação do número da nota de empenho e pregão/processo correspondente e no recebimento dos mesmos será observado pelo IFMT - Campus Campo Novo do Parecis se os produtos entregues estão de acordo com as especificações do produto contidos no Termo de Referência. A entrega fora das especificações indicadas implicará na recusa por parte do IFMT - Campus Campo Novo do Parecis, que os colocará à disposição do fornecedor para substituição.

5.4. Os produtos recebidos pelo IFMT - Campus Campo Novo do Parecis ficam sujeitos a reparação ou substituição, pelo fornecedor, desde que comprovada a existência de má qualidade, cuja verificação só se tenha tornado possível no decorrer de sua utilização.

5.4.1 O prazo de substituição de produtos, seja por má qualidade ou divergência de especificações elencadas no Termo de Referência é de 72 (setenta e duas) horas a contar do pedido de substituição.

5.5. No momento da entrega dos produtos, o responsável pelo recebimento deverá verificar a sua conformidade quanto às quantidades e qualidades descritas no objeto do Termo de Referência e Ordem de Fornecimento.

5.6. Não serão aceitos produtos cujo acondicionamento apresente sinais de violação. Os produtos deverão estar embalados em suas respectivas embalagens originais e não poderão apresentar avaria ou adulteração.

5.7. Produtos com menos de 30 dias para o vencimento não serão aceitos, com exceção do pão hot dog, que deverá ser entregue com no mínimo 7 dias do prazo de validade.

5.8. As carnes bovinas, suínas, de aves e pescados deverão ser entregues congeladas, em temperatura inferior a 4 graus centígrados, acondicionados em embalagens atóxicas, transparentes e íntegras, hermeticamente fechadas.

5.8.1 A rotulagem deve conter, entre outros itens obrigatórios pela legislação, o prazo de validade correto e a descrição rigorosa do corte de carne embalado.

5.8.2 As carnes deverão ser acondicionadas para transporte em caixas de material atóxico, resistente, de fácil higienização e desinfecção, utilizada unicamente para o transporte desses produtos.

5.9. Os produtos devem ser transportados em veículo e em condições que garantam a sua qualidade.

5.10. A entrega e descarga dos produtos deverão ocorrer por pessoal capacitado, com condições de higiene pessoal e adequação de vestuário (uniforme) satisfatórios.

5.11. As operações de carga e descarga não deverão danificar os produtos.

5.12. Os produtos deverão estar adequadamente acondicionados em suas embalagens originais em condições corretas e adequadas, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

5.13. Na identificação dos produtos deverão constar informações como: nome do produto, composição do produtos, lote, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante, quantidade (peso) e datas de validade e fabricação do produto e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização, bem como outras informações obrigatórias pelas legislações de rotulagem de alimentos.

5.14. No momento do recebimento das mercadorias serão exigidos produtos com procedência idônea e com rotulagem segundo padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

5.15. A conferência de peso, quantidade, qualidade, validade, embalagens e temperatura de entrega será realizada junto ao entregador, que deverá aguardar estas conferência até sua finalização. A qualidade das carnes será conferida quanto à cor, textura, odor e aparência geral que deverão ser características do produto e estar de acordo com a descrição deste termo.

5.15.1 Em casos onde o fornecedor terceiriza a entrega por meio de transportadora, os produtos serão recebidos e conferidos posteriormente. Caso haja necessidade de substituição de produtos o fornecedor será comunicado por e-mail, com registros fotográficos dos produtos em desacordo, quando o registro for possível.

5.16. Não serão recebidos gêneros alimentícios com embalagens de material reciclado (saco colorido) ou reaproveitado.

5.17. Todas as despesas de envio, transporte, carga, descarga e outras para efetiva entrega dos produtos, correrão por conta de licitante adjudicada.

5.18. Durante a vigência do contrato os produtos fornecidos deverão estar de acordo com a proposta (marca, tamanho da embalagem, etc) apresentada pela empresa e aprovada no momento do pregão. Não poderão ser substituídos por outras marcas, salvo se apresentada pela Contratada e aceito pela Contratante, exposição de motivos devidamente fundamentada, que demonstre a necessidade de ser efetivada a substituição da marca do material.

5.19. A quantidade constante no item 1.1 é meramente estimativa, podendo variar durante a execução do Contrato /Ata de registro de preços, não cabendo à licitante vencedora do certame quaisquer direitos caso não seja atingido durante o prazo da vigência do Contrato/Ata de registro de preços.

5.20. O fornecimento será parcelado considerando o espaço disponível para armazenamento nas dependências do restaurante/campus e a perecibilidade de vários produtos listados na demanda. A entrega poderá ser solicitada para atender a demanda semanalmente, quinzenalmente ou até mesmo mensalmente. O setor requisitante informará as quantidades necessárias e a previsão de tempo das compras parceladas.

5.21. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Restaurante Estudantil do IFMT Campus Campo Novo do Parecis - Rodovia MT 235, km 12, Zona Rural - CEP: 78360-000.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

6.9. Identificada qualquer inexactidão 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 aprezadas, 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. 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

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo 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.

6.16.2. 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.

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

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais 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.

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos 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 0,1 % (zero vírgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta)** dias

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

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

7.2.4.3. . Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **15% (quinze por cento) a 20 % (vinte por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)** do valor da contratação.

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

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **3% (três por cento) a 5% (cinco por cento)** do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 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 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5. o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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.

Reajuste

8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 16/12/2025 (DD/MM/AAAA).

8.41. 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 .

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

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

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

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

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

8.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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 POR GRUPO*.

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será continuado.

Critérios de aceitabilidade de preços

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

9.4.1. Valores unitários: conforme tabela constante no item ITEM 1.1 deste Termo de Referência.

9.4.2 Itens com o valor unitário acima do valor de referência poderão ser aceitos desde que ao aumento reflita o preço de mercado e seja devidamente comprovado pelo licitante.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

9.10. Não será admitida a participação de Sociedade Empresária Estrangeira.

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

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

9.13. Não será admitida a participação de sociedade cooperativa.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **dos dois últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, **para cada exercício** 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 =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

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

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

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

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

9.31. Na hipótese de a empresa não estar legalmente obrigada à elaboração do balanço patrimonial, será necessário que o elabore e o apresente como condição para participar da licitação.

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

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

Qualificação Técnica

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

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

9.34.1.1. **Fornecimento de quantitativo mínimo anual de 50% do total do quantitativo da licitação;**

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.36. 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.

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ **1.463.232,33 (um milhão, quatrocentos e sessenta e três mil, duzentos e trinta e dois reais e trinta e três 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. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: [26414/158492];

II) Fonte de recursos: [1000000000];

III) Programa de trabalho: [261864];

IV) Elemento de despesa: [339030]; e

V) Plano interno: [L21IVP23GAN/L2994P23C2N].

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Campo Novo do Parecís, 07 de maio de 2026.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

Nome completo	Siape	Lotação	Composição
Deborah Milani Pavão	3303036	CAE	Presidente - Demandante
Oleriana Santos de Sousa	1298486	CPOD	Membro - Demandante
Gessica Tais Zanetti	1269320	DEN	Membro - Representante da Área Técnica
Marilia Gabriela de Figueiredo Marisco	3374746	Compras	Membro - Representante da Área Administrativa
Rafael Freier	2247787	Compras	Membro - Representante da Área Administrativa
Jeferson de Jesus Novaes	3057883	DAP	Membro - Representante da Área Administrativa
Gabriel dos Santos de Brum	2272046	Contratos	Membro - Representante da Área Administrativa
Joana Darc de Lourdes Magela	3330834	DAP	Membro - Representante da Área Administrativa
Dayana Luiza Schwerz	2309346	LAB	Membro - Representante da Área Técnica e responsável pelo recebimento dos gêneros
Gabriela Santos Borges da Silva	3162932	LAB	Membro - Representante da Área Técnica

PORTARIA 258/2025 - CNP-GAB/CNP-DG/CCNP/RTR/IFMT, de 5 de novembro de 2025

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº...../2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

JEFERSON DE JESUS NOVAES

Membro da comissão de contratação

RAFAEL FREIER

Pregoeiro



Assinou eletronicamente em 12/05/2026 às 13:24:23.