INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC DO PIAUÍ

Termo de Referência 13/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
13/2026	158353-INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC DO PIAUÍ	GLAUCO MOUSINHO MOTA DE ALMEIDA	11/11/2026 16:23 (v 0.8)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23055.000987/2026-70

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° *23055.000987/2026-70*)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de insumos do tipo gêneros alimentícios e materiais de consumo para atender a necessidade do Restaurante Institucional do IFPI campus Teresina Central, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

IT	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)	CRONOGRAMA DE ENTREGA
GRUPO 1							
1.	Carne bovina – ACÉM, sem osso, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	465394	Quilograma	10000	31,09	310900	SEMANAL
2.	Carne bovina - COXÃO DURO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem	465394	Quilograma	12000	38,68	464160	SEMANAL

	ou fabricação, data de vencimento e SIF.						
3.	Carne bovina - LAGARTO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447441	Quilograma	10000	37,72	377200	SEMANAL
4.	Carne bovina - PATINHO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447448	Quilograma	12000	39,47	473640	SEMANAL
5.	Carne bovina – COXÃO MOLE, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447432	Quilograma	10000	38,42	384200	SEMANAL
6.	Carne bovina – PATINHO, resfriado. Apresentação MOÍDA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447447	Quilograma	4500	41,5	186750	SEMANAL
GRUPO 2							
7.	Frango - COXA E SOBRECOXA, congelado, com pele e osso, apresentação inteiros. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447636	Quilograma	18000	14,02	252360	SEMANAL
8.	Frango – FILÉ DE PEITO, corte congelado, SEM PELE, sem tempero. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	370898	Quilograma	15000	19,33	289950	SEMANAL
	Frango - PEITO, congelado, com pele e osso, apresentação inteiro. Embalado com rótulo indicando						

9.	local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447596	Quilograma	6000	15,16	90960	SEMANAL
	GRUPO 3						
10.	Peixe – FILÉ DE TILÁPIA, tipo filé, SEM PELE, congelado. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	448953	Quilograma	8000	42,43	339440	SEMANAL
	GRUPO 4						
11.	Carne suína – BISTECA (CARRÉ), com osso, congelada. Apresentação serrada em porções de 200 g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447508	Quilograma	8000	20,82	166560	SEMANAL
12.	Carne suína – LOMBO, congelada. Apresentação INTEIRO. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447518	Quilograma	10000	27,93	279300	SEMANAL
13.	Carne suína – COSTELA, resfriada. Apresentação serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447513	Quilograma	2500	24,09	60225	SEMANAL
14.	Carne suína – PÉ, resfriada. Apresentação DEFUMADO, serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447675	Quilograma	2000	24,9	49800	SEMANAL
15.	Carne suína – PERNIL, congelado. Processamento sem osso e sem pele. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447525	Quilograma	10000	22,53	225300	SEMANAL

	GRUPO 5						
16.	BACON DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA, em manta. Embalado à vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447666	Quilograma	2000	33,92	67840	SEMANAL
17.	Linguiça CALABRESA grossa, defumada, de carne suína. Sem adição de qualquer tipo de pimenta. Produto embalado a vácuo com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. (SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO/FICHA TÉCNICA).	447508	Quilograma	8000	22,75	182000	SEMANAL
18.	Presunto de PERU cozido, sem capa de gordura, aplicação alimentação humana. Resfriado. Apresentação para entrega: Peça contendo 5 Kg. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447776	Quilograma	3000	28,99	86970	SEMANAL
19.	Queijo MUSSARELA, inteiro, resfriado. Apresentação para entrega: Peça contendo 5 Kg. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	446633	Quilograma	5000	38,87	194350	SEMANAL
	GRUPO 6						
20.	Açúcar, coloração: branca; tipo: cristal. Acondicionado em pacote de 1 kg.	603269	Quilograma	6000	4,68	28080	SEMANAL
21.	Arroz Parboilizado polido. Tipo I, longo fino. Acondicionado em embalagem plástica resistente, contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Entregar em embalagem de 05 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458908	Pacote com 5 kg	7000	28,77	201390	SEMANAL

22.	Feijão BRANCO. Grupo I comum , tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464559	Quilograma	6000	10,36	62160	SEMANAL
23.	Feijão CARIOCA. Grupo I comum , tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464553	Quilograma	5000	8,49	42450	SEMANAL
24.	Feijão PRETO. Grupo I comum, tipo 1, classe preto. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464552	Quilograma	4000	7,14	28560	SEMANAL
	GRUPO 7						
25.	Açafrão da Terra ou Cúrcuma. Especiaria, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	463893	Quilograma	500	21,42	10710	SEMANAL
26.	Alecrim desidratado, folhas secas, limpas e selecionadas, com coloração verde característica, aroma intenso e sabor próprio, isento de impurezas, umidade excessiva, mofo, insetos ou materiais estranhos. Produto próprio para consumo humano,	463856	Quilograma	300	21,19	6357	SEMANAL

	acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e prazo de validade. Embalagem com 1 Kg.						
27.	Amaciante de carnes. Tempero preparado com papaína. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	340428	Quilograma	500	21,56	10780	SEMANAL
28.	Catchup tradicional. Composição básica concentrada: tomate/sal /açúcar/condimento. Aspecto físico: Pastoso, consistente, encorpado e de coloração acentuada. Sabor e aroma agradáveis e acentuados, típicos do produto Embalagem de, aproximadamente, 1 kg.	459663	Quilograma	2000	16,91	33820	SEMANAL
29.	Chimichurri. Condimento. Apresentação industrial. Aspecto físico: desidratado. Composição básica sugerida: cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjericão, pimenta calabresa, louro e noz -moscada. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Outros temperos inclusos na composição poderão ser aceitos mediante avaliação. Sem glutamato monossódico, sem adição de sal, sem conservantes e sem corantes. A embalagem deverá conter exatamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Apresentação: Embalagem industrial de 1 Kg.	626129	Quilograma	500	45,85	22925	SEMANAL
30.	Cominho. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	463891	Quilograma	1000	31,3	31300	SEMANAL

31.	CONDIMENTO MISTO, apresentação industrial, contendo apenas Pimenta do reino e cominho, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Pacote com 100 gramas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463920	Unidade	10000	7,73	77300	SEMANAL
32.	Corante colorífico, matéria prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 100 gramas.	463937	Unidade	6000	3,26	19560	SEMANAL
33.	Cravo-da-índia, seco, constituído por botões florais íntegros, de coloração marrom-escura característica, aroma intenso e sabor pungente próprio, isento de impurezas, umidade excessiva, mofo, insetos ou materiais estranhos. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e prazo de validade. Embalagem com 1 Kg.	463892	Quilograma	300	67,16	6716	SEMANAL
34.	Extrato de Tomate, concentrado, preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes, isento de fermentações. Aparência: Massa consistente, cor vermelha forte, cheiro e sabor próprios. - Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. Embalagem com, aproximadamente 1 Kg.	459670	Quilograma	6000	15,25	91500	SEMANAL
35.	Folha de Louro desidratada. Condimento, apresentação natural, aspecto físico folha desidratada, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data	463904	Quilograma	600	38,42	5763	SEMANAL

	de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.						
36.	Maionese tradicional. Maionese cremosa, tradicional, sem temperos adicionais. Uso culinário. Embalagem com 1 Kg.	459658	Quilograma	1500	19,51	29265	SEMANAL
37.	Manjericão desidratado. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico folha desidratada. Aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463908	Quilograma	250	19,27	4817,5	SEMANAL
38.	Mel de abelha PURO. Aplicação culinária em geral. Produto deve ser embalado em bisnaga plástica atóxica transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de substâncias estranhas à sua composição normal. Não deve ser adicionado de corretivos de acidez. Aspecto líquido denso. Cor levemente amarelada a castanho escura. Cheiro e sabor próprios. È proibida a adição de corantes, espessantes, aromatizantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e/ou sintéticos. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, federal ou estadual, conforme a necessidade. Embalagem com 500g.	413364	Unidade	800	24,24	19392	SEMANAL
39.	Molho barbecue pronto para consumo, elaborado à base de tomate, açúcar, vinagre e especiarias, com sabor característico agridoce e defumado, coloração marrom-avermelhada homogênea, textura lisa e consistente. Produto industrializado, isento de sujidades, corpos estranhos, odores ou sabores estranhos, acondicionado em embalagem íntegra e devidamente rotulada, atendendo à legislação sanitária vigente. Embalagem 1 Kg.	461710	Unidade	800	13,34	10672	SEMANAL

40.	Molho de Tomate tradicional, composição mínima: tomate, cebola, açúcar, sal. Sem aromatizantes, corantes artificiais e conservantes. Embalagem de 300 g.	459672	Unidade	800	3,75	3000	SEMANAL
41.	Molho Inglês. Molho à base de especiarias finas, tradicional. Garrafa PET com 1000 ml.	459655	Unidade	1000	10,26	6156	SEMANAL
42.	Molho madeira pronto para uso, com consistência fluida, homogênea e estável, coloração marrom-escura brilhante e sabor característico, equilibrado, com notas de vinho tipo madeira ou similar, extrato de carne e condimentos. Elaborado com ingredientes de alta qualidade, apresentando textura uniforme, sem grumos, sem separação de fases e isento de odores, sabores estranhos ou residuais artificiais. Produto industrializado, com desempenho tecnológico e estabilidade térmica adequados ao preparo e reaquecimento. Deve ser fornecido em embalagens com peso líquido de 1 kg, hermeticamente vedadas, com rotulagem completa, em conformidade com a legislação sanitária vigente da ANVISA.	476902	Unidade	800	9,44	7552	SEMANAL
43.	Molho Shoyu. Molho de soja, tipo tradicional. Fermentação 100% natural. Garrafa PET com 1000 ml.	459653	Unidade	2500	13,91	34775	SEMANAL
44.	Mostarda tradicional, molho alimentício. Composição básica: mostarda/água/vinagre. Aspecto físico: Pastoso, consistente, encorpado e de coloração acentuada. Embalagem de 1 Kg.	459667	Quilograma	1000	13,3	13300	SEMANAL
45.	Noz moscada moída. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463912	Quilograma	200	61,93	12386	SEMANAL
	Orégano. Condimento, apresentação natural, aspecto físico granulado, aplicação culinária em geral. Acondicionado em						

46.	embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463916	Quilograma	300	41,71	12513	SEMANAL
47.	Páprica Defumada. Especiaria, apresentação natural, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463917	Quilograma	350	22,12	7742	SEMANAL
48.	Páprica Doce. Especiaria, apresentação natural, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463918	Quilograma	350	22,56	7896	SEMANAL
49.	Pimenta do Reino preta moída PURA. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463920	Quilograma	400	36,78	14712	SEMANAL
50.	Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia. Acondicionado em pacotes de 1 kg.	454017	Quilograma	4000	1,71	6840	SEMANAL
51.	Salsa desidratada, folhas secas, limpas e selecionadas, coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isenta de impurezas, umidade excessiva, mofo, insetos ou materiais estranhos. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e prazo de validade. Embalagem com 1 Kg.	463831	Quilograma	350	21,23	7430,5	SEMANAL

52.	Vinagre balsâmico - Aceto Balsâmico de Modena IGP ou superior. Condimento obtido da mistura de mosto de uva cozido /concentrado e vinagre de vinho. Aparência: líquido, cor escura, limpo e sem depósitos. Sabor: característico, agridoce, acidez 4-6%. Embalagem: Frasco de vidro ou PET de 500ml, com lacre.	381379	Unidade	800	16,07	12856	SEMANAL
53.	Vinagre de álcool, composição: fermentado acético de álcool e água, acidez 4,0%, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml	217096	Undade	800	2,79	2232	SEMANAL
54.	Vinagre de maçã. Fermentado acético de maçã, tipo aromático. Acidez 4%. Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Frasco com 500 ml.	340581	Unidade	1000	7,02	7020	SEMANAL
55.	Vinagre de vinho branco. Fermentado acético de vinho branco, tipo acentuado. Acidez mínima de 4%. Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Frasco com 500 ml.	217093	Unidade	1000	3,83	3830	SEMANAL
56.	Vinagre de vinho tinto, matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50%, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml	217092	Unidade	800	3,82	3056	SEMANAL
	GRUPO 8						
57.	Amido de milho, aplicação massas. Embalagem de 1 kg.	459077	Quilograma	1500	11,32	16980	SEMANAL
58.	Farinha de Arroz flocada, 100% natural, sem sal. Pré-cozido, tipo 1. Flocão de Arroz. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Pacote com 500 g.	338857	Unidade	4000	3,98	11940	SEMANAL
	Farinha de Milho flocada, 100% natural, sem sal. Flocão de milho.						

59.	Pré-cozido, tipo 1, enriquecido com ferro e acido fólico, sem sal, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente. Pacote com 500g.	459017	Unidade	5000	2,91	8730	SEMANAL
60.	Farinha de trigo SEM fermento, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg.	460263	Quilograma	4000	5,96	23840	SEMANAL
61.	Fécula de mandioca, grupo I, tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg.	462474	Quilograma	600	6,59	3954	SEMANAL
62.	Farinha de mandioca amarela. Grupo seca, subgrupo fina, classe AMARELA, tipo 1, acidez baixa. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem com 01 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458921	Quilograma	6000	6,78	40680	SEMANAL
63.	Farinha de mandioca branca, torrada. Grupo seca, subgrupo fina, classe BRANCA, tipo 1, acidez baixa. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem com 01 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458920	Quilograma	6000	6,7	40200	SEMANAL
64.	Macarrão de sêmola, massa seca, formato Argola. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem de 500 gramas.	459000	Unidade	6000	6,6	39600	SEMANAL

65.	Macarrão de sêmola, massa seca, formato Parafuso. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem de 500 gramas.	458974	Unidade	6000	5,33	31980	SEMANAL
	GRUPO 9						
66.	Azeite de dendê (óleo de palma vermelho) puro, obtido da polpa do fruto da palmeira, próprio para consumo humano, coloração vermelho-alaranjada característica, aspecto límpido e homogêneo, isento de impurezas, ranço ou mistura com outros óleos. Atender à legislação sanitária vigente. Embalagem original, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante e lote. Garrafa com 200 ml.	463697	Unidade	500	14,84	7420	SEMANAL
67.	Azeite de oliva, tipo extra virgem, acidez máxima igual a 1%. Acondicionado em embalagem com identificação dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Indicado para CONSUMO PURO/IN NATURA. Sabor e aroma agradáveis, típicos do produto. Garrafa com 500 ml (SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO/FICHA TÉCNICA).	463696	Unidade	2000	35,82	71640	SEMANAL
68.	Azeitona, tipo verde, apresentação inteiras, grande, SEM caroço, aplicação culinária em geral, sem tempero. Apresentação: Balde de 1 Kg (peso drenado).	459639	Quilograma	1200	34,24	41088	SEMANAL
69.	Ervilha em conserva. Apresentação: Sachê com 170 gramas, aproximadamente, peso drenado.	462823	Unidade	2000	5,55	11100	SEMANAL
70.	Margarina cremosa tradicional. Composição básica: Óleos vegetais poliinsaturados, teor mínimo de 60% de lipídios. Características adicionais: Com sal, sabor tradicional. Própria para preparações culinárias. Consistente, com aroma e sabor agradáveis e	463699	Unidade	4000	8,08	32320	SEMANAL

	acentuados, típicos do produto. Embalagem com 500 gramas.						
71.	Milho verde em conserva. Ingredientes: Grãos de milho verde cozido e salmoura. Aplicação: Alimentação humana. Apresentação: Sachê com 170 gramas (peso drenado).	462824	Unidade	6000	3,29	19740	SEMANAL
72.	Óleo vegetal de soja. Óleo refinado comestível, matéria-prima SOJA. Isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto. Aplicação culinária. Embalagem com 900 ml.	463692	Unidade	5000	7,97	39850	SEMANAL
73.	Sardinhas em conserva com óleo. Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível. Embalagem com anel “abre fácil”. Lata com 125 gramas (peso líquido).	449006	Unidade	2000	7,85	15700	SEMANAL
GRUPO 10							
74.	Café, apresentação: torrado e moído; tipo: único; torrefação: ponto de torra escura. Acondicionado em embalagem a vácuo, com 500 g. (SOLICITAMOS AMOSTRA).	606522	Embalagem 500g	3500	27,95	97825	SEMANAL
75.	Chocolate em pó com 50% de cacau. Apresentação: Embalagem de 1 Kg.	463547	Quilograma	2000	33,15	66300	SEMANAL
76.	Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada tetra pack, não amassada, com, no mínimo,17% de gordura. Embalagem com 200g.	446535	Unidade	6000	3,16	18960	SEMANAL
77.	Doce em tablete – tipo Mariola, sabor GOIABA. 100% natural. Doce liso, não cristalizado. Sem adição de corante. Acondicionado em embalagens individuais, embalado em papel celofane, transparente e atóxico. Cada unidade com peso mínimo de 20g. Embalagem secundária plástica, transparente, contendo 50 unidades. Pote com 1 Kg.	462665	Pote com 1 Kg	1000	31,92	31920	SEMANAL
78.	Fermento Químico em pó. Apresentação: Embalagem com 200g.	459586	Unidade	300	8,48	2544	SEMANAL

79.	Leite de coco integral, pasteurizado e homogeneizado, cremoso. Uso culinário. Embalagem com 1 litro.	464011	Unidade	1500	13,06	19590	SEMANAL
80.	Leite em pó INTEGRAL, origem de vaca, enriquecido com ferro e vitaminas. Sem adição de açúcar. Solubilidade: NÃO Instantâneo. Embalagem com 200 gramas.	459637	Unidade	6000	8,49	50940	SEMANAL
81.	Leite fluido, origem de vaca, teor de gordura integral, processamento UHT.	445995	Unidade	1000	5,16	5160	SEMANAL
82.	Ovo de galinha branco, tamanho grande, Classe A. Cartela com 30 unidades.	446618	Cartela	3000	20,17	60510	SEMANAL
83.	Pão massa fina, COMPRIDO, tipo bisnaga para cachorro quente. Base de farinha de trigo refinada, tipo SEMI-DOCE. Embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, com identificação na embalagem dos ingredientes, do peso, do fornecedor, das datas de fabricação e de validade. Peso unitário mínimo de 50g.	460386	Quilograma	2000	19,87	39740	SEMANAL
84.	Torrada, pão fatiado, SEM MARGARINA. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento.	467289	Quilograma	500	34,41	17205	SEMANAL
	GRUPO 11						
85.	Abacaxi, espécie Avaí ou Pérola, in natura, de primeira qualidade, com aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; Íntegro e consistência firme.	464374	Quilograma	2000	8,01	16020	SEMANAL
86.	Abóbora, in natura, espécie comum, madura. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	463747	Quilograma	1500	3,83	5745	SEMANAL
87.	Abobrinha, in natura, de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais	463749	Quilograma	1000	4,99	4990	SEMANAL

	terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos.						
88.	Acelga, espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	463818	Quilograma	3000	17,08	51240	SEMANAL
89.	Alho nacional, in natura. Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	463938	Quilograma	1000	32,19	32190	SEMANAL
90.	Alho-poró in natura, fresco, íntegro e firme, com coloração característica (parte branca a verde-clara), folhas íntegras, sem sinais de murchamento, brotação excessiva, rachaduras, danos mecânicos ou ataque de pragas e doenças. Produto limpo, isento de sujidades, terra, resíduos estranhos, odores ou sabores anormais, próprio para consumo humano. Deve apresentar padrão de qualidade compatível com uso institucional, com tamanho e maturação uniformes. Fornecido em embalagens adequadas para alimentos frescos, que preservem a integridade e a qualidade do produto, atendendo às normas sanitárias e fitossanitárias vigentes.	463865	Quilograma	500	22,1	11050	SEMANAL
91.	Banana Prata, in natura, de primeira qualidade. Devendo ser bem desenvolvidas. Em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464381	Quilograma	8000	5,56	44480	SEMANAL
	Batata doce amarela/rosada (Peso mínimo unitário 500g), in natura. Devendo ser bem desenvolvida. De						

92.	primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	463753	Quilograma	1500	5,15	7725	SEMANAL
93.	Batata Inglesa lavada, espécie lisa (Peso mínimo unitário 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	463754	Quilograma	3500	5,23	18305	SEMANAL
94.	Beterraba, espécie comum (Peso mínimo unitário 250g), in natura. De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	463767	Quilograma	2000	5,63	11260	SEMANAL
95.	Brócolis fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, de parasitas e de larvas.	463837	Quilograma	600	15,94	9564	SEMANAL
96.	Cebola, tipo amarela. In natura, fresca, uso culinário. De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	463782	Quilograma	4000	4,32	17280	SEMANAL
	Cebola, tipo roxa/vermelha. In natura, fresca, uso culinário. De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem						

97.	física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	463780	Quilograma	3000	5,99	17970	SEMANAL
98.	Cenoura, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. (Peso mínimo unitário 120g).	463770	Quilograma	3500	5,64	19740	SEMANAL
99.	Cheiro verde in natura, composição coentro e cebolinha. Tamanho grande. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	463881	Maço	2000	3,5	7000	SEMANAL
100.	Chuchu verde, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Peso entre 300 a 400 gramas a unidade.	463778	Quilograma	2000	5,87	11740	SEMANAL
101.	Couve-flor, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, fresca, compacta, firme, com coloração uniforme. Sem lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes. Isenta de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso (Peso mínimo unitário 250g).	463831	Quilograma	1500	13,26	19890	SEMANAL
	Laranja, espécie Pêra, in natura, peso mínimo de 200g. De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de						

102.	casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464393	Quilograma	15000	5	75000	SEMANAL
103.	Limão, espécie Taiti, in natura, de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464398	Quilograma	500	5,54	2770	SEMANAL
104.	Maçã vermelha, espécie Nacional, in natura, aplicação alimentação humana. De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464401	Quilograma	1500	9,51	14265	SEMANAL
105.	Manga espécie Tommy, in natura. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.	464406	Quilograma	1500	8,84	13260	SEMANAL
106.	Maxixe, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade. Devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	463791	Quilograma	500	8,62	4310	SEMANAL
	Melancia, espécie rajada, in natura. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg						

107.	cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	464418	Quilograma	8000	3,51	28080	SEMANAL
108.	Melão, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.	464422	Quilograma	12000	6,86	82320	SEMANAL
109.	Pepino, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente (Peso mínimo unitário 500g).	463796	Quilograma	3000	4,83	14490	SEMANAL
110.	Pimenta de cheiro, espécie verde americana, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente.	463923	Quilograma	300	16,31	4893	SEMANAL
111.	Pimentão amarelo, in natura. De primeira qualidade, íntegro, limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio a grande. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	463802	Quilograma	1000	18,86	18860	SEMANAL
	Pimentão verde, in natura. De primeira qualidade, livre de fungos,						

112.	cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	463809	Quilograma	2000	11,82	23640	SEMANAL
113.	Pimentão vermelho, in natura. De primeira qualidade, íntegro, limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio a grande. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	463808	Quilograma	1000	21,9	21900	SEMANAL
114.	Quiabo, espécie comum, in natura. Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	463792	Quilograma	500	12,94	6470	SEMANAL
115.	Repolho Roxo, espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	463829	Quilograma	2000	6,17	12340	SEMANAL
116.	Repolho Verde, espécie comum, in natura. Tamanho médio, de primeira qualidade. Fresco, firme, cabeças fechadas, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	463839	Quilograma	3000	5,15	15450	SEMANAL
	Salsa in natura, fresca, íntegra e viçosa, com coloração verde intensa e uniforme, folhas firmes e aromáticas, sem sinais de murchamento, amarelamento, escurecimento, brotação excessiva,						

117.	danos mecânicos ou ataque de pragas e doenças. Produto limpo, isento de sujidades, terra, resíduos estranhos, odores ou sabores anormais, próprio para consumo humano. Deve apresentar padrão de qualidade compatível com uso institucional, com grau de maturação adequado e uniformidade. Fornecida em maços ou embalagens apropriadas para hortifrutigranjeiros, que preservem a integridade, frescor e qualidade do produto, em conformidade com as normas sanitárias e fitossanitárias vigentes. Maço contendo, no mínimo, 100 gramas.	463827	Maço	1000	7,62	7620	SEMANAL
118.	Tangerina, espécie Ponkan, in natura, de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	464436	Quilograma	12000	7,4	88800	SEMANAL
119.	Tomate, longa vida, in natura de primeira qualidade. Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas (Peso mínimo unitário 150g).	463805	Quilograma	4000	6,13	24520	SEMANAL
120.	Uva, espécie Itália, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	464455	Quilograma	1500	14,72	22080	SEMANAL
121.	Uvas passas, escura, sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	464883	Quilograma	1000	24,33	24330	SEMANAL
122.	Vagem, espécie manteiga, in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou	463814	Quilograma	1500	13,58	20370	SEMANAL

	biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.						
GRUPO 12							
123.	Água Sanitária, à base de hipoclorito de sódio. Concentração mínima de 2% de cloro ativo. Deve conter registro no Ministério da Saúde. Embalagem plástica, de 1 litro de capacidade, contendo o nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	310507	Unidade	2500	5,3	13250	SEMANAL
124.	Álcool Etílico a 70% - Aspecto Líquido. Embalagem 1 litro.	481012	Unidade	1000	7,46	7460	SEMANAL
125.	Detergente neutro. Indicado para lavagem manual de louças, talheres, copos e utensílios em cozinhas industriais e limpeza em geral. Excelente poder de remoção de gorduras, com glicerina, evitando o ressecamento das mãos. Biodegradável. Embalagem de 500 ml. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	449798	Unidade	12000	3,99	47880	SEMANAL
126.	Escova para limpeza pesada, tipo esfregona. Em polietileno com cerdas de nylon e alça para fixação na mão. Tamanho aproximado: 12,5 x 6 cm.	448503	Unidade	150	7,81	1171,5	SEMANAL
127.	Palha de aço. Utilizado na lavagem de utensílios. Abrasividade média. Composto de aço carbono, de textura macia, isenta de sinais de oxidação. Acondicionada em pacote plástico contendo 8 unidades.	382312	Pacote 8 unid	1500	3,14	4710	SEMANAL
128.	Esponja para limpeza pesada, tipo fibraço, indicada para limpeza de chapas, grelhas, fornos e fogões. Composição de fibra sintética com mineral abrasivo. Formato retangular, medidas 125 x 87 mm, embalagem com 4 unidades.	380189	Unidade	800	6,13	4904	SEMANAL
	Esponja para limpeza, tipo dupla face (composta de espuma de poliuretano com bactericida e fibra sintética com mineral abrasivo) multiuso, função bactericida, de alta resistência, especialmente lavar louças e utensílios de cozinha. Uso						

129.	profissional, em cozinha industrial. Quando embebida em detergente não deverá murchar, esfiapar-se ou soltar pedaços durante o processo de esfregadura. Dimensões mínimas: 110 mm x 75 mm x 22 mm (com variação de +/- 1 mm) . Embalagem unitária.	419326	Unidade	5000	2,04	10200	SEMANAL
130.	Gel Antisséptico com álcool etílico a 70%, de grau alimentício, para higiene de mãos. Embalagem de 1 L.	380018	Unidade	1000	11,58	11580	SEMANAL
131.	Inseticida aerosol ação total. Embalagem com 300 ml.	484679	Unidade	1200	23,65	28380	SEMANAL
132.	Limpa Alumínio. Detergente ácido indicado para limpeza e recuperação de superfícies em alumínio como formas, panelas e utensílios em geral. Composição Química: Ácido glicólico, tensoativo aniônico, aditivo, tensoativo não iônico, corante e veículo. Princípio Ativo: Ácido Glicólico. Embalagem de 500 ML. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	251594	Unidade	8000	4,79	38320	SEMANAL
133.	Limpa vidros. Frasco com 500 ml.	470966	Unidade	300	6,44	1932	SEMANAL
134.	Limpador Multiuso com tampa dosadora de fluxo. Ideal para limpeza de superfícies laváveis, louças, pias, fogões etc. Com ação removedora de gordura, à base de água, princípio ativo sem fragrância. Embalagem plástica de 500 ml, com rótulo indicando o fabricante, data de fabricação, validade e com registro no Ministério da Saúde/ Anvisa.	454030	Unidade	5000	5,89	29450	SEMANAL
135.	Desodorizador de ambiente. Embalagem aerossol com 360 ml. Fragrâncias diversas.	331305	Unidade	500	9,04	4520	SEMANAL
136.	Sabão em barra. Multiuso com glicerina. Neutro. Sem cheiro. Embalagem com 5 unidades de 200g cada.	298406	Pacote	1000	9,3	9300	SEMANAL
	Sabão em pó Multiuso. Produto com alto poder de detergência, desengorduramento e remoção de sujidades. Deverá apresentar boa solubilidade e dispersão em água, inclusive em						

137.	temperatura ambiente, sem formação excessiva de grumos ou resíduos após a diluição. Deverá conter tensoativo aniônico e agentes auxiliares de limpeza compatíveis com a finalidade do produto, tais como alcalinizantes, sequestrantes e/ou agentes antirredepositantes, conforme formulação do fabricante. O produto deverá ser biodegradável, apresentar características físico-químicas compatíveis com sua finalidade e possuir regularização junto à ANVISA. Deverá possuir rendimento adequado ao uso institucional, proporcionando remoção eficiente de gordura, resíduos alimentares e demais sujidades presentes em panos e pisos, sem necessidade de utilização de quantidade excessiva de produto para obtenção do resultado esperado. Embalagem com 400 g. (SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO/FICHA TÉCNICA).	332971	Unidade	2000	6,21	15525	SEMANAL
	GRUPO 13						
138.	Desengraxante industrial limpeza pesada. Desengraxante industrial alcalino de alta concentração e biodegradável, desenvolvido para remover óleos e graxas com eficiência. Altamente eficaz na remoção de gorduras em pisos, balcões e coifas de cozinhas profissionais. EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	319706	Galão 5 litros	150	90,9	13635	QUINZENAL
139.	Desinfetante. Indicado como desinfetante bactericida, germicida e odorizante. Com aroma. Não ataca a epiderme ou qualquer tipo de superfície. Para limpeza de pisos, pias, vasos sanitários, ralos, azulejos e superfícies laváveis EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	405276	Galão 5 litros	600	48,23	28938	QUINZENAL
	Detergente DESINCROSTANTE. Indicado para LIMPAR E REMOVER GORDURAS carbonizadas e não carbonizadas						

140.	em fornos, fogões, chapas, coifas e superfícies em geral. Aspecto físico líquido PpPrincípio ativo ácido fósforico 25 a 35%, teor acidez:pH 1 a 3, tipo limpeza pesada, composição tensoativos não-Iônicos e acidulante. EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	463127	Galão 5 litros	350	66,68	23338	QUINZENAL
141.	Limpador concentrado de uso geral. Indicado para LIMPEZA PESADA de pisos, paredes, banheiros, azulejos de cozinhas industriais e superfícies em geral. À base de álcool láurico etoxilado, hidróxido de amônia, sequestrante e veículo aquoso desmineralizado. EMBALAGEM COM 5 LITROS.	296447	Galão 5 litros	300	68,68	20604	QUINZENAL
142.	Sabonete líquido para Mãos. Com agente emoliente em sua composição que não resseca a pele. Aspecto físico viscoso, acidez pH 6 a 8. Aplicação assepsia das mãos. Características adicionais: Agente bactericida. Suave fragrância. Embalagem 5 litros.	472873	Galão 5 litros	500	44,28	22140	QUINZENAL
	GRUPO 14						
143.	Borrifador/Pulverizador manual com gatilho tipo spray e garrafa plástica. Gatilho com regulagem (jato/neblina). Leve e resistente. Capacidade 500 ml. Dimensões aproximadas: 9 x 7 x 26cm, ideal para uso doméstico com produtos de limpeza diluídos.	307885	Unidade	300	8,71	2613	QUINZENAL
144.	Kit carro funcional de limpeza 30 litros com balde espremedor e MOP. Formado pelos seguintes itens: Balde com sistema de 2 aguas com divisórias para 18 e 12 litros, espremedor com pressão superior, dreno de escoamento de água suja e 4 rodízios; Mop tipo esfregão com cabo telescópico de altura mínima de 1,40m; 1 refil úmido para o mop; 1 placa sinalizador de piso molhado. (SOLICITAMOS AMOSTRA/CATÁLOGO).	630571	Unidade	10	852,98	8529,8	QUINZENAL
	Vassoura com cerdas de nylon tipo esfregão, material: cerdas de nylon rígidas e resistentes, própria para esfregar pisos, e áreas externas. Base em madeira plastificado						

145.	resistente, cerdas de largura de 3-7,5 cm e espessura média de 0,8 mm, dispostas em no mínimo 4 carreiras de tufos justapostos homogêneos de modo a preencher toda a base, a fixação das cerdas à base deverá ser firme e resistente, cabo de madeira plastificado medindo 1,20m, com. (SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO)	481234	Unidade	100	17,04	1704	QUINZENAL
146.	Vassoura retangular com cerdas de NYLON. Vassoura com cepa sintética e conjunto de cerdas macias e plumadas em nylon de alta qualidade. Fixação das cerdas à base firme e resistente. Cabo de madeira plastificado medindo, no mínimo, 1,20 m. Vassoura leve, ideal para piso liso. Dimensões aproximadas: 29,5 x 14,5 x 6 cm. (SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO)	444427	Unidade	100	17,46	1746	QUINZENAL
147.	Pano de limpeza/multiuso para cozinha industrial. Pano tipo Limpadores/aplicadores descartáveis, produzidos em não tecido, utilizados na limpeza direta ou remoção de sujidades, preparo de superfícies, bem como para a aplicação de produtos químicos ou acabamento em cozinhas industriais. Produto com alta absorção que além de não liberar partículas (fiapos), possui efeito bactericida que evita a proliferação de bactérias em suas fibras. Tem as seguintes características: Higiênico; Super absorvente; Não solta fiapos; Resistente; Antibactéria (bacteriostático); Rolo com 300m x 28 cm. Picotado a cada 50 cm. Composição: 70% viscose / 30% poliéster. Gramatura 45 g/m2.	235661	Rolo	200	101,88	20376	QUINZENAL
148.	Pano de chão branco. Saco de Algodão Alvejado extra. Composição 100% algodão. Alto poder de absorção, forte, grosso. Tamanho aproximado: 50 x 70 cm.	352424	Unidade	150	7,29	1093,5	QUINZENAL
149.	Balde plástico em polipropileno (PP), com alça em metal. Capacidade 10 litros. Alta resistência.	381531	Unidade	50	9,53	476,5	QUINZENAL
150.	Balde plástico em polipropileno (PP), com alça em metal. Capacidade 5 litros. Alta resistência.	373903	Unidade	50	8,01	400,5	QUINZENAL

151.	Flanela para limpeza. Ideal para secar qualquer superfície molhada com alta absorção de água. Dimensões: 40 (C) x 30 (L) cm, com bordas costuradas, cor BRANCA.	232973	Unidade	150	3,29	493,5	QUINZENAL
152.	Fósforo de segurança extra longo (9 cm). Caixa contendo 50 fósforos.	241343	Caixa	800	4,1	3280	QUINZENAL
153.	PÁ coletora de lixo COM TAMPA, comprimento cabo 80 cm, características cabo 80 cm, características adicionais cabo e coletor em ângulo de 90°, material cabo alumínio revestido com plástico, material coletor plástico	229835	Unidade	15	37,9	568,5	QUINZENAL
154.	Papel Alumínio. Rolo medindo 30 cm de largura e 100 m de comprimento, sem furos ou sinais de oxidação.	252642	Unidade	300	44,74	13422	QUINZENAL
155.	Papel filme aderente, material PVC – cloreto de polivinila, esticável, transparente, atóxico, inodoro e resistente a baixas temperaturas (até -35ºC). Comprimento 1000m, largura 38 cm, apresentação rolo.	626871	Unidade	150	94,89	14233,5	QUINZENAL
156.	Papel Higiênico neutro. Composição folha dupla picotada, sem perfume, de alta qualidade, 100% celulose virgem, não reciclado. Embalagem: Pacote com 8 rolos de 30 m x 10 cm; Uso doméstico, folha na cor branco neve, neutro. Embalagem com boa visibilidade do produto.	238338	Pacote	250	27,98	4197	QUINZENAL
157.	Papel toalha, material 100% celulose virgem de altíssima qualidade, com alta absorção e resistência ao úmido. Tipo interfolha, macio e absorvente, descartável. Pacote com 1000 folhas, sem impurezas, cor branca. NÃO RECICLADO.	436328	Pacote	350	12,52	2504	QUINZENAL
158.	Rodo de borracha duplo 40 cm, com cabo: Rodo com cabo madeira reforçado, resistente, sem nós ou trincas. Com duas lâminas. Cabo de madeira reforçado com capa plástica e ponta rosqueável, medindo, aproximadamente, 1,40m.	626109	Unidade	100	16,24	1624	QUINZENAL

	As lâminas devem medir também 60 cm e devem estar adequadamente fixadas na base.						
159.	Rodo de borracha duplo 60 cm, com cabo: Rodo com cabo madeira reforçado, resistente, sem nós ou trincas, medindo 60 cmX 4,0 X 3,5 cm, aproximadamente. Com duas lâminas. Cabo de madeira reforçado com capa plástica e ponta rosqueável, medindo, aproximadamente, 1,40m. As lâminas devem medir também 60 cm e devem estar adequadamente fixadas na base.	620629	Unidade	150	13,97	2095,5	QUINZENAL
160.	Sanitizante de vegetais. Produto em pó solto, com cloro ativo, concentrado. Indicado para desinfecção de frutas, legumes e verduras, eliminando micro-organismos existentes no alimento. Rápida ação antimicrobiana. PH 8,5 - 9,5; Teor de cloro ativo 4%. Embalagem de 01 kg.	404258	Quilograma	400	18,3	7320	QUINZENAL
	GRUPO 15						
161.	Copo, material polipropileno PP, atóxico, resistente, transparente. Aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200 ml, utilização descartável, embalagem com 100 unidades.	629998	Cento	5000	6,11	30550	QUINZENAL
162.	Guardanapo de papel, material celulose, boa qualidade, dimensões aproximadas 22 x 23 cm, Cor branca, tipo folha simples, características adicionais: Macio e absorvente (Pacote com 50 unidades). Composição 100% celulose. NÃO RECICLADO.	293348	Pacote	5000	2,4	12000	QUINZENAL
163.	LUVA BORRACHA, material látex, tamanho GRANDE, características adicionais anatômica, antiderrapante, tipo CANO LONGO (SOLICITAMOS AMOSTRA/CATÁLOGO/FICHA TÉCNICA).	366698	Par	150	16,77	2515,5	QUINZENAL
164.	Luva de Látex natural, palma antiderrapante, forrada. IDEAL PARA TAREFAS PESADAS. Alta resistência. Pacote com 1 par – Tamanho Grande.	347183	Par	200	5,14	1028	QUINZENAL

	(SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO).						
165.	Luva de vinil descartável, resistente, transparente, SEM amido, ideal para manuseio de alimentos. Caixa com 100 unidades - Tamanho Grande.	622274	Caixa	600	20,49	12294	QUINZENAL
166.	Luva descartável CANO LONGO em plástico transparente - 100% polietileno de alta resistência e de primeiro uso. Cano longo, aproximadamente, 70 cm e 20 micras de espessura. Com elástico para vedação no antebraço, grau alimentício. Ambidestra. Tamanho Único (Pacote com 100 unidades).	407965	Caixa	400	57,84	23136	QUINZENAL
167.	Máscara descartável com elástico, confeccionada em TNT (100% polipropileno atóxico). Cor branca. Tamanho único. Dupla, com clips nasal e dois elásticos do tipo roliço recobertos com algodão que se destinam ao apoio e a ajustes à face e que se prendem atrás das orelhas do usuário. Tamanho único. Pacote com 100 unidades.	483888	Pacote	250	12,06	3015	QUINZENAL
168.	Touca descartável sanfonada GRANDE. Confeccionada em TNT, cor branca. Tamanho 21", gramatura: 10 g/m2, com elástico. Pacote com 100 unidades.	369561	Pacote	500	9,99	4995	QUINZENAL
	GRUPO 16						
169.	Saco plástico para alimentos. Capacidade 10 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem, transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça única. Dimensões aproximadas: 40 (L) x 60(A) cm. Espessura mínima de 80 micras. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	309100	Cento	200	64,5	12900	QUINZENAL
170.	Saco plástico para alimentos. Capacidade 20 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem, transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça	307142	Cento	200	124	24800	QUINZENAL

	única. Dimensões aproximadas: 50 (L) x 80(A) cm. Espessura mínima de 80 micras. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).						
171.	Saco plástico para alimentos. Capacidade 30 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem, transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça única. Dimensões aproximadas: 62 (L) x 90(A) cm. Espessura mínima de 80 micras. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	361425	Cento	200	88,45	17690	QUINZENAL
172.	Saco plástico para alimentos. Capacidade 5 Kg. Ideal para acondicionamento de alimentos. Confeccionado em polietileno virgem. Transparente, de alta densidade, em rolo picotado. Capacidade 5,0 kg. Tamanho aproximado: 28 x 40 cm. Alta resistência. Bobina com 500 unidades.	243160	Bobina	500	24	12000	QUINZENAL
173.	Saco plástico para lixo REFORÇADO. Capacidade 100 litros. De alta qualidade, excelente resistência e elasticidade. Cor preta, apresentação peça única. Fabricado em polietileno com espessura mínima de 0,06 mm (6 micras). Alta resistência, super reforçado, extra forte. Dimensões: 75(L) x 105 (A) cm. Ideal para lixo de grandes volume e peso, próprio para restaurantes industriais. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	375005	Cento	600	76,26	45756	QUINZENAL
174.	Saco plástico para lixo REFORÇADO. Capacidade 200 litros. Tipo condomínio, de alta qualidade, excelente resistência e elasticidade. Cor preta, apresentação peça única. Fabricado em polietileno com espessura mínima de 6 micras. Alta resistência, super reforçado, extra forte. Dimensões: 90(L) x 110(A) cm. Ideal para lixo de grandes volume e peso. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458145	Cento	400	97,4	38960	QUINZENAL

175.	Saco plástico para lixo. Capacidade 30 litros/6 Kg para resíduos normais. Cor azul/preta. Dimensões: Largura 59 cm, altura 62 cm. Super resistente e sem cheiro. Apresentação peça única. Pacote com 10 unidades.	226092	Pacote	200	4,1	820	QUINZENAL

COTAS DE 25% DESTINADAS À EXCLUSIVIDADE ME E EPP

IT	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)	CRONOGRAMA DE ENTREGA
GRUPO 16							
176.	Carne bovina – ACÉM, sem osso, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	465394	Quilograma	2.500	31,09	77.725,00	SEMANAL
177.	Carne bovina - COXÃO DURO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	465394	Quilograma	3.000	38,68	116.040,00	SEMANAL
178.	Carne bovina - LAGARTO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando	447441	Quilograma	2.500	37,72	94.300,00	SEMANAL

	local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.						
179.	Carne bovina - PATINHO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447448	Quilograma	3.000	39,47	118.410,00	SEMANAL
180.	Carne bovina – COXÃO MOLE, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447432	Quilograma	2.500	38,42	96.050,00	SEMANAL
181.	Carne bovina – PATINHO, resfriado. Apresentação MOÍDA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447447	Quilograma	1.125	41,50	46.687,50	SEMANAL

IT	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)	CRONOGRAMA DE ENTREGA

GRUPO 17

182.	Frango - COXA E SOBRECOXA, congelado, com pele e osso, apresentação inteiros. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447636	Quilograma	4.500	14,02	63.090,00	SEMANAL
183.	Frango – FILÉ DE PEITO, corte congelado, SEM PELE, sem tempero. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	370898	Quilograma	3.750	19,33	72.487,50	SEMANAL
184.	Frango - PEITO, congelado, com pele e osso, apresentação inteiro. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447596	Quilograma	1.500	15,16	22.740,00	SEMANAL

GRUPO 18

185.	Carne suína – BISTECA (CARRÉ), com osso, congelada. Apresentação serrada em porções de 200 g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data	447508	Quilograma	2.000	20,82	41.640,00	SEMANAL

	da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.						
186.	Carne suína – LOMBO, congelada. Apresentação INTEIRO. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447518	Quilograma	2.500	27,93	69.825,00	SEMANAL
187.	Carne suína – COSTELA, resfriada. Apresentação serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447513	Quilograma	625	24,09	15.056,25	SEMANAL
188.	Carne suína – PÉ, resfriada. Apresentação DEFUMADO, serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447675	Quilograma	500	24,90	12.450,00	SEMANAL
189.	Carne suína – PERNIL, congelado. Processamento sem osso e sem pele. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447525	Quilograma	2.500	22,53	56.325,00	SEMANAL

GRUPO 19

190.	BACON DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA, em manta. Embalado à vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447666	Quilograma	500	33,92	16.960,00	SEMANAL
191.	Linguiça CALABRESA grossa, defumada, de carne suína. Sem adição de qualquer tipo de pimenta. Produto embalado a vácuo com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. (SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO/FICHA TÉCNICA).	447508	Quilograma	2.000	22,75	45.500,00	SEMANAL
192.	Presunto de PERU cozido, sem capa de gordura, aplicação alimentação humana. Resfriado. Apresentação para entrega: Peça contendo 5 Kg. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	447776	Quilograma	750	28,99	21.742,50	SEMANAL
	Queijo MUSSARELA, inteiro, resfriado. Apresentação para entrega: Peça contendo 5 Kg. Embalado a vácuo em saco plástico						

193.	transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	446633	Quilograma	1.250	38,87	48.587,50	SEMANAL
GRUPO 20							
194.	Açúcar, coloração: branca; tipo: cristal. Acondicionado em pacote de 1 kg.	603269	Quilograma	1.500	4,68	7.020,00	SEMANAL
195.	Arroz Parboilizado polido. Tipo I, longo fino. Acondicionado em embalagem plástica resistente, contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Entregar em embalagem de 05 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458908	Pacote com 5 kg	1.750	28,77	50.347,50	SEMANAL
196.	Feijão BRANCO. Grupo I comum , tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464559	Quilograma	1.500	10,36	15.540,00	SEMANAL
	Feijão CARIOCA. Grupo I comum , tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo)						

197.	dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464553	Quilograma	1.250	8,49	10.612,50	SEMANAL
198.	Feijão PRETO. Grupo I comum, tipo 1, classe preto. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464552	Quilograma	1.000	7,14	7.140,00	SEMANAL
GRUPO 21							
199.	Açafrão da Terra ou Cúrcuma. Especiaria, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	463893	Quilograma	125	21,42	2.677,50	SEMANAL
	Alecrim desidratado, folhas secas, limpas e selecionadas, com coloração verde característica, aroma						

200.	intenso e sabor próprio, isento de impurezas, umidade excessiva, mofo, insetos ou materiais estranhos. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e prazo de validade. Embalagem com 1 Kg.	463856	Quilograma	75	21,19	1.589,25	SEMANAL
201.	Amaciante de carnes. Tempero preparado com papaína. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	340428	Quilograma	125	21,56	2.695,00	SEMANAL
202.	Catchup tradicional. Composição básica concentrada: tomate /sal/açúcar /condimento. Aspecto físico: Pastoso, consistente, encorpado e de coloração acentuada. Sabor e aroma agradáveis e acentuados, típicos do produto Embalagem de, aproximadamente, 1 kg.	459663	Quilograma	500	16,91	8.455,00	SEMANAL
	Chimichurri. Condimento. Apresentação industrial. Aspecto físico: desidratado. Composição básica sugerida: cebola, alho, salsa,						

203.	cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjericão, pimenta calabresa, louro e noz -moscada. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Outros temperos inclusos na composição poderão ser aceitos mediante avaliação. Sem glutamato monossódico, sem adição de sal, sem conservantes e sem corantes. A embalagem deverá conter exatamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Apresentação: Embalagem industrial de 1 Kg.	626129	Quilograma	125	45,85	5.731,25	SEMANAL
204.	Cominho. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	463891	Quilograma	250	31,30	7.825,00	SEMANAL
	CONDIMENTO MISTO, apresentação industrial, contendo						

205.	apenas Pimenta do reino e cominho, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Pacote com 100 gramas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463920	Unidade	2.500	7,00	17.500,00	—

IT	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)	CRONOGRAMA DE ENTREGA
206.	Corante colorífico, matéria prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 100 gramas.	463937	Unidade	1.500	3,26	4.890,00	SEMANAL
207.	Cravo-da-índia, seco, constituído por botões florais íntegros, de coloração marrom-escura característica, aroma intenso e sabor pungente próprio, isento de impurezas, umidade excessiva, mofo, insetos ou materiais estranhos. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra,	463892	Quilograma	75	67,16	5.037,00	SEMANAL

	atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e prazo de validade. Embalagem com 1 Kg.							
208.	Folha de Louro desidratada. Condimento, apresentação natural, aspecto físico folha desidratada, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463904	Quilograma	150	38,42	5.763,00	SEMANAL	
209.	Maionese tradicional. Maionese cremosa, tradicional, sem temperos adicionais. Uso culinário. Embalagem com 1 Kg.	459658	Quilograma	375	19,51	7.316,25	SEMANAL	
210.	Manjericão desidratado. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico folha desidratada. Aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463908	Quilograma	62,50	19,27	1.204,38	SEMANAL	
	Mel de abelha PURO. Aplicação culinária em geral. Produto deve ser embalado em bisnaga plástica atóxica transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos							

211.	ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de substâncias estranhas à sua composição normal. Não deve ser adicionado de corretivos de acidez. Aspecto líquido denso. Cor levemente amarelada a castanho escura. Cheiro e sabor próprios. È proibida a adição de corantes, espessantes, aromatizantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e/ou sintéticos. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, federal ou estadual, conforme a necessidade. Embalagem com 500g.	413364	Unidade	200	24,24	4.848,00	SEMANAL
212.	Molho barbecue pronto para consumo, elaborado à base de tomate, açúcar, vinagre e especiarias, com sabor característico agridoce e defumado, coloração marrom-avermelhada homogênea, textura lisa e consistente. Produto industrializado, isento de sujidades, corpos estranhos, odores ou sabores estranhos, acondicionado em embalagem íntegra e devidamente rotulada, atendendo à legislação sanitária vigente. Embalagem 1 Kg.	461710	Unidade	200	13,34	2.668,00	SEMANAL
213.	Molho de Tomate tradicional, composição mínima: tomate, cebola, açúcar, sal. Sem aromatizantes, corantes artificiais e conservantes. Embalagem de 300 g.	459672	Unidade	200	3,75	750,00	SEMANAL

214.	Molho Inglês. Molho à base de especiarias finas, tradicional. Garrafa PET com 1000 ml.	459655	Unidade	250		10,26	2.565,00	SEMANAL
215.	Molho madeira pronto para uso, com consistência fluida, homogênea e estável, coloração marrom-escura brilhante e sabor característico, equilibrado, com notas de vinho tipo madeira ou similar, extrato de carne e condimentos. Elaborado com ingredientes de alta qualidade, apresentando textura uniforme, sem grumos, sem separação de fases e isento de odores, sabores estranhos ou residuais artificiais. Produto industrializado, com desempenho tecnológico e estabilidade térmica adequados ao preparo e reaquecimento. Deve ser fornecido em embalagens com peso líquido de 1 kg, hermeticamente vedadas, com rotulagem completa, em conformidade com a legislação sanitária vigente da ANVISA.	476902	Unidade	200		9,44	1.888,00	SEMANAL
216.	Molho Shoyu. Molho de soja, tipo tradicional. Fermentação 100% natural. Garrafa PET com 1000 ml.	459653	Unidade	625		13,91	8.693,75	SEMANAL
217.	Mostarda tradicional, molho alimentício. Composição básica: mostarda/água/vinagre. Aspecto físico: Pastoso, consistente, encorpado e de coloração acentuada. Embalagem de 1 Kg.	459667	Quilograma	250		13,30	3.325,00	SEMANAL

218.	Noz moscada moída. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463912	Quilograma	50	61,93	3.096,50	SEMANAL
219.	Orégano. Condimento, apresentação natural, aspecto físico granulado, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463916	Quilograma	75	41,71	3.128,25	SEMANAL
220.	Páprica Defumada. Especiaria, apresentação natural, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463917	Quilograma	87,50	22,12	1.935,50	SEMANAL
	Páprica Doce. Especiaria, apresentação natural, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de						

221.	plástico atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463918	Quilograma	87,50	22,56	1.974,00	SEMANAL
222.	Pimenta do Reino preta moída PURA. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463920	Quilograma	100	36,78	3.678,00	SEMANAL
223.	Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia. Acondicionado em pacotes de 1 kg.	454017	Quilograma	1.000	1,71	1.710,00	SEMANAL
224.	Salsa desidratada, folhas secas, limpas e selecionadas, coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isenta de impurezas, umidade excessiva, mofo, insetos ou materiais estranhos. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e prazo de validade. Embalagem com 1 Kg.	463831	Quilograma	87,50	21,23	1.857,62	SEMANAL
	Vinagre balsâmico - Aceto Balsâmico de Modena IGP ou superior. Condimento obtido da mistura de mosto de uva cozido						

225.	/concentrado e vinagre de vinho. Aparência: líquido, cor escura, limpo e sem depósitos. Sabor: característico, agridoce, acidez 4-6%. Embalagem: Frasco de vidro ou PET de 500ml, com lacre.	381379	Unidade	200		16,07	3.214,00	SEMANAL
226.	Vinagre de álcool, composição: fermentado acético de álcool e água, acidez 4,0%, aspecto físico líquido, aspectovisual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml	217096	Unidade	200		2,79	558,00	SEMANAL
227.	Vinagre de maçã. Fermentado acético de maçã, tipo aromático. Acidez 4%. Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Frasco com 500 ml.	340581	Unidade	250		7,02	1.755,00	SEMANAL

IT	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)	CRONOGRAMA DE ENTREGA
228.	Vinagre de vinho branco. Fermentado acético de vinho branco, tipo acentuado. Acidez mínima de 4%. Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Frasco com 500 ml.	217093	Unidade	250	3,83	957,50	SEMANAL
229.	Vinagre de vinho tinto, matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50%, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml	217092	Unidade	200	3,82	764,00	SEMANAL

GRUPO 22

230.	Amido de milho, aplicação massas. Embalagem de 1 kg.	459077	Quilograma	375	11,32	4.245,00	SEMANAL
231.	Farinha de Arroz flocada, 100% natural, sem sal. Pré-cozido, tipo 1. Flocão de Arroz. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Pacote com 500 g.	338857	Unidade	1.000	3,98	3.980,00	SEMANAL
232.	Farinha de Milho flocada, 100% natural, sem sal. Flocão de milho. Pré-cozido, tipo 1, enriquecido com ferro e acido fólico, sem sal, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente. Pacote com 500g.	459017	Unidade	1.250	2,91	3.637,50	SEMANAL
233.	Farinha de trigo SEM fermento, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas,	460263	Quilograma	1.000	5,96	5.960,00	SEMANAL

	larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg.						
234.	Fécula de mandioca, grupo I, tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg.	462474	Quilograma	150	6,59	988,50	SEMANAL
235.	Farinha de mandioca amarela. Grupo seca, subgrupo fina, classe AMARELA, tipo 1, acidez baixa. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem com 01 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458921	Quilograma	1.500	6,78	10.170,00	SEMANAL
236.	Farinha de mandioca branca, torrada. Grupo seca, subgrupo fina, classe BRANCA, tipo 1, acidez baixa. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem com 01 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458920	Quilograma	1.500	6,70	10.050,00	SEMANAL

237.	Macarrão de sêmola, massa seca, formato Argola. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem de 500 gramas.	459000	Unidade	1.500	6,60	9.900,00	SEMANAL
238.	Macarrão de sêmola, massa seca, formato Parafuso. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem de 500 gramas.	458974	Unidade	1.500	5,33	7.995,00	SEMANAL
GRUPO 23							
239.	Azeite de dendê (óleo de palma vermelho) puro, obtido da polpa do fruto da palmeira, próprio para consumo humano, coloração vermelho-alaranjada característica, aspecto límpido e homogêneo, isento de impurezas, ranço ou mistura com outros óleos. Atender à legislação sanitária vigente. Embalagem original, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante e lote. Garrafa com 200 ml.	463697	Unidade	125	14,84	1.855,00	SEMANAL
	Azeite de oliva, tipo extra virgem, acidez máxima igual a 1%. Acondicionado em embalagem com identificação dos ingredientes, peso,						

240.	fornecedor, data de fabricação e de validade. Indicado para CONSUMO PURO/IN NATURA. Sabor e aroma agradáveis, típicos do produto. Garrafa com 500 ml (SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO/FICHA TÉCNICA).	463696	Unidade	500	35,82	17.910,00	SEMANAL
241.	Azeitona, tipo verde, apresentação inteiras, grande, SEM caroço, aplicação culinária em geral, sem tempero. Apresentação: Balde de 1 Kg (peso drenado).	459639	Quilograma	300	34,24	10.272,00	SEMANAL
242.	Ervilha em conserva. Apresentação: Sachê com 170 gramas, aproximadamente, peso drenado.	462823	Unidade	500	5,55	2.775,00	SEMANAL
243.	Margarina cremosa tradicional. Composição básica: Óleos vegetais poliinsaturados, teor mínimo de 60% de lipídios. Características adicionais: Com sal, sabor tradicional. Própria para preparações culinárias. Consistente, com aroma e sabor agradáveis e acentuados, típicos do produto. Embalagem com 500 gramas.	463699	Unidade	1.000	8,08	8.080,00	SEMANAL
244.	Milho verde em conserva. Ingredientes: Grãos de milho verde cozido e salmoura. Aplicação: Alimentação humana. Apresentação: Sachê com 170 gramas (peso drenado).	462824	Unidade	1.500	3,29	4.935,00	SEMANAL
	Óleo vegetal de soja. Óleo refinado comestível, matéria-						

245.	prima SOJA. Isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto. Aplicação culinária. Embalagem com 900 ml.	463692	Unidade	1.250	7,97	9.962,50	SEMANAL
246.	Sardinhas em conserva com óleo. Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível. Embalagem com anel “abre fácil”. Lata com 125 gramas (peso líquido).	449006	Unidade	500	7,85	3.925,00	SEMANAL
GRUPO 24							
247.	Café, apresentação: torrado e moído; tipo: único; torrefação: ponto de torra escura. Acondicionado em embalagem a vácuo, com 500 g. (SOLICITAMOS AMOSTRA).	606522	Embalagem 500g	875	27,95	24.456,25	SEMANAL
248.	Chocolate em pó com 50% de cacau. Apresentação: Embalagem de 1 Kg.	463547	Quilograma	500	33,15	16.575,00	SEMANAL
249.	Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada tetra pack, não amassada, com, no mínimo,17% de gordura. Embalagem com 200g.	446535	Unidade	1.500	3,16	4.740,00	SEMANAL
250.	Doce em tablete – tipo Mariola, sabor GOIABA. 100% natural. Doce liso, não cristalizado. Sem adição de corante. Acondicionado em embalagens individuais, embalado em papel celofane, transparente e atóxico.	462665	Pote com 1 Kg	250	31,92	7.980,00	SEMANAL

	Cada unidade com peso mínimo de 20g. Embalagem secundária plástica, transparente, contendo 50 unidades. Pote com 1 Kg.						
251.	Fermento Químico em pó. Apresentação: Embalagem com 200g.	459586	Unidade	75	8,48	636,00	SEMANAL
252.	Leite de coco integral, pasteurizado e homogeneizado, cremoso. Uso culinário. Embalagem com 1 litro.	464011	Unidade	375	13,06	4.897,50	SEMANAL
253.	Leite em pó INTEGRAL, origem de vaca, enriquecido com ferro e vitaminas. Sem adição de açúcar. Solubilidade: NÃO Instantâneo. Embalagem com 200 gramas.	459637	Unidade	1.500	8,49	12.735,00	SEMANAL
254.	Leite fluido, origem de vaca, teor de gordura integral, processamento UHT.	445995	Unidade	250	5,16	1.290,00	SEMANAL
255.	Ovo de galinha branco, tamanho grande, Classe A. Cartela com 30 unidades.	446618	Cartela	750	20,17	15.127,50	SEMANAL
256.	Pão massa fina, COMPRIDO, tipo bisnaga para cachorro quente. Base de farinha de trigo refinada, tipo SEMI-DOCE. Embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, com identificação na embalagem dos ingredientes, do peso, do fornecedor, das datas de fabricação e de validade. Peso unitário mínimo de 50g.	460386	Quilograma	500	19,87	9.935,00	SEMANAL
	Torrada, pão fatiado, SEM MARGARINA.						

257.	Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento.	467289	Quilograma	125		34,41	4.301,25	SEMANAL
GRUPO 25								
258.	Abacaxi, espécie Avaí ou Pérola, in natura, de primeira qualidade, com aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; Íntegro e consistência firme.	464374	Quilograma	500		8,01	4.005,00	SEMANAL
259.	Abóbora, in natura, espécie comum, madura. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	463747	Quilograma	375		3,83	1.436,25	SEMANAL

IT	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)	CRONOGRAMA DE ENTREGA
260.	Abobrinha, in natura, de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos.	463749	Quilograma	250	4,99	1.247,50	SEMANAL
261.	Acelga, espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante	463818	Quilograma	750	17,08	12.810,00	SEMANAL

	e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.						
262.	Alho nacional, in natura. Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	463938	Quilograma	250	32,19	8.047,50	SEMANAL
263.	Alho-poró in natura, fresco, íntegro e firme, com coloração característica (parte branca a verde-clara), folhas íntegras, sem sinais de murchamento, brotação excessiva, rachaduras, danos mecânicos ou ataque de pragas e doenças. Produto limpo, isento de sujidades, terra, resíduos estranhos, odores ou sabores anormais, próprio para consumo humano. Deve apresentar padrão de qualidade compatível com uso institucional, com tamanho e maturação uniformes. Fornecido em embalagens adequadas para alimentos frescos, que preservem a integridade e a qualidade do produto, atendendo às normas sanitárias e fitossanitárias vigentes.	463865	Quilograma	125	22,10	2.762,50	SEMANAL

264.	Banana Prata, in natura, de primeira qualidade. Devendo ser bem desenvolvidas. Em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464381	Quilograma	2.000	5,56	11.120,00	SEMANAL
265.	Batata doce amarela /rosada (Peso mínimo unitário 500g), in natura. Devendo ser bem desenvolvida. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	463753	Quilograma	375	5,15	1.931,25	SEMANAL
266.	Batata Inglesa lavada, espécie lisa (Peso mínimo unitário 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	463754	Quilograma	875	5,23	4.576,25	SEMANAL

267.	Beterraba, espécie comum (Peso mínimo unitário 250g), in natura. De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	463767	Quilograma	500	5,63	2.815,00	SEMANAL
268.	Brócolis fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, de parasitas e de larvas.	463837	Quilograma	150	15,94	2.391,00	SEMANAL
269.	Cebola, tipo amarela. In natura, fresca, uso culinário. De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	463782	Quilograma	1.000	4,32	4.320,00	SEMANAL
	Cebola, tipo roxa /vermelha. In natura,						

270.	fresca, uso culinário. De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	463780	Quilograma	750	5,99	4.492,50	SEMANAL
271.	Cenoura, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. (Peso mínimo unitário 120g).	463770	Quilograma	875	5,64	4.935,00	SEMANAL
272.	Cheiro verde in natura, composição coentro e cebolinha. Tamanho grande. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	463881	Maço	500	3,50	1.750,00	SEMANAL

273.	Chuchu verde, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Peso entre 300 a 400 gramas a unidade.	463778	Quilograma	500	5,87	2.935,00	SEMANAL
274.	Couve-flor, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, fresca, compacta, firme, com coloração uniforme. Sem lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes. Isenta de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso (Peso mínimo unitário 250g).	463831	Quilograma	375	13,26	4.972,50	SEMANAL
275.	Laranja, espécie Pêra, in natura, peso mínimo de 200g. De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464393	Quilograma	3.750	5,00	18.750,00	SEMANAL

276.	Limão, espécie Taiti, in natura, de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464398	Quilograma	125	5,54	692,50	SEMANAL
277.	Maçã vermelha, espécie Nacional, in natura, aplicação alimentação humana. De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464401	Quilograma	375	9,51	3.566,25	SEMANAL
278.	Manga espécie Tommy, in natura. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem	464406	Quilograma	375	8,84	3.315,00	SEMANAL

	física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.							
279.	Maxixe, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade. Devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	463791	Quilograma	125	8,62	1.077,50	SEMANAL	
280.	Melancia, espécie rajada, in natura. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	464418	Quilograma	2.000	3,51	7.020,00	SEMANAL	

IT	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)	CRONOGRAMA DE ENTREGA
	Melão, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e						

281.	sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.	464422	Quilograma	3.000	6,86	20.580,00	SEMANAL
282.	Pepino, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente (Peso mínimo unitário 500g).	463796	Quilograma	750	4,83	3.622,50	SEMANAL
283.	Pimenta de cheiro, espécie verde americana, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente.	463923	Quilograma	75	16,31	1.223,25	SEMANAL
	Pimentão amarelo, in natura. De primeira qualidade, íntegro, limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem						

284.	áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio a grande. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	463802	Quilograma	250	18,86	4.715,00	SEMANAL
285.	Pimentão verde, in natura. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	463809	Quilograma	500	11,82	5.910,00	SEMANAL
286.	Pimentão vermelho, in natura. De primeira qualidade, íntegro, limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio a grande. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem.	463808	Quilograma	250	21,90	5.475,00	SEMANAL

	Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.						
287.	Quiabo, espécie comum, in natura. Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	463792	Quilograma	125	12,94	1.617,50	SEMANAL
288.	Repolho Roxo, espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	463829	Quilograma	500	6,17	3.085,00	SEMANAL
289.	Repolho Verde, espécie comum, in natura. Tamanho médio, de primeira qualidade. Fresco, firme, cabeças fechadas, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	463839	Quilograma	750	5,15	3.862,50	SEMANAL

290.	Salsa in natura, fresca, íntegra e viçosa, com coloração verde intensa e uniforme, folhas firmes e aromáticas, sem sinais de murchamento, amarelamento, escurecimento, brotação excessiva, danos mecânicos ou ataque de pragas e doenças. Produto limpo, isento de sujidades, terra, resíduos estranhos, odores ou sabores anormais, próprio para consumo humano. Deve apresentar padrão de qualidade compatível com uso institucional, com grau de maturação adequado e uniformidade. Fornecida em maços ou embalagens apropriadas para hortifrutigranjeiros, que preservem a integridade, frescor e qualidade do produto, em conformidade com as normas sanitárias e fitossanitárias vigentes. Maço contendo, no mínimo, 100 gramas.	463827	Maço	250	7,62	1.905,00	SEMANAL
291.	Tangerina, espécie Ponkan, in natura, de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	464436	Quilograma	3.000	7,40	22.200,00	SEMANAL

292.	Tomate, longa vida, in natura de primeira qualidade. Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas (Peso mínimo unitário 150g).	463805	Quilograma	1.000	6,13	6.130,00	SEMANAL
293.	Uva, espécie Itália, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	464455	Quilograma	375	14,72	5.520,00	SEMANAL
294.	Uvas passas, escura, sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	464883	Quilograma	250	24,33	6.082,50	SEMANAL
295.	Vagem, espécie manteiga, in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de	463814	Quilograma	375	13,58	5.092,50	SEMANAL

	enfermidades, insetos, parasitas e larvas.						
GRUPO 26							
296.	Água Sanitária, à base de hipoclorito de sódio. Concentração mínima de 2% de cloro ativo. Deve conter registro no Ministério da Saúde. Embalagem plástica, de 1 litro de capacidade, contendo o nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	310507	Unidade	625	5,30	3.312,50	SEMANAL
297.	Álcool Etílico a 70% - Aspecto Líquido. Embalagem 1 litro.	481012	Unidade	250	7,46	1.865,00	SEMANAL
298.	Detergente neutro. Indicado para lavagem manual de louças, talheres, copos e utensílios em cozinhas industriais e limpeza em geral. Excelente poder de remoção de gorduras, com glicerina, evitando o ressecamento das mãos. Biodegradável. Embalagem de 500 ml. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	449798	Unidade	3.000	3,99	11.970,00	SEMANAL
299.	Escova para limpeza pesada, tipo esfregona. Em polietileno com cerdas de nylon e alça para fixação na mão. Tamanho aproximado: 12,5 x 6 cm.	448503	Unidade	37,50	7,81	292,88	SEMANAL
	Palha de aço. Utilizado na lavagem de utensílios.						

300.	Abrasividade média. Composto de aço carbono, de textura macia, isenta de sinais de oxidação. Acondicionada em pacote plástico contendo 8 unidades.	382312	Pacote 8 unid	375	3,14	1.177,50	SEMANAL
301.	Esponja para limpeza pesada, tipo fibraço, indicada para limpeza de chapas, grelhas, fornos e fogões. Composição de fibra sintética com mineral abrasivo. Formato retangular, medidas 125 x 87 mm, embalagem com 4 unidades.	380189	Unidade	200	6,13	1.226,00	SEMANAL
302.	Esponja para limpeza, tipo dupla face (composta de espuma de poliuretano com bactericida e fibra sintética com mineral abrasivo) multiuso, função bactericida, de alta resistência, especialmente lavar louças e utensílios de cozinha. Uso profissional, em cozinha industrial. Quando embebida em detergente não deverá murchar, esfiapar-se ou soltar pedaços durante o processo de esfregadura. Dimensões mínimas: 110 mm x 75 mm x 22 mm (com variação de +/- 1 mm) . Embalagem unitária.	419326	Unidade	1.250	2,04	2.550,00	SEMANAL
303.	Gel Antisséptico com álcool etílico a 70%, de grau alimentício, para higiene de mãos. Embalagem de 1 L.	380018	Unidade	250	11,58	2.895,00	SEMANAL

304.	Inseticida aerosol ação total. Embalagem com 300 ml.	484679	Unidade	300	23,65	7.095,00	—

IT	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)	CRONOGRAMA DE ENTREGA
305.	Limpa Alumínio. Detergente ácido indicado para limpeza e recuperação de superfícies em alumínio como formas, panelas e utensílios em geral. Composição Química: Ácido glicólico, tensoativo aniônico, aditivo, tensoativo não iônico, corante e veículo. Princípio Ativo: Ácido Glicólico. Embalagem de 500 ML. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	251594	Unidade	2.000	4,79	9.580,00	SEMANAL
306.	Limpa vidros. Frasco com 500 ml.	470966	Unidade	75	6,44	483,00	SEMANAL
307.	Limpador Multiuso com tampa dosadora de fluxo. Ideal para limpeza de superfícies laváveis, louças, pias, fogões etc. Com ação removedora de gordura, à base de água, princípio ativo sem fragrância. Embalagem plástica de 500 ml, com rótulo indicando o fabricante, data de fabricação, validade e com registro no Ministério da Saúde/ Anvisa.	454030	Unidade	1.250	5,89	7.362,50	SEMANAL
308.	Desodorizador de ambiente. Embalagem aerossol com 360 ml. Fragrâncias diversas.	331305	Unidade	125	9,04	1.130,00	SEMANAL
309.	Sabão em barra. Multiuso com glicerina. Neutro. Sem cheiro.	298406	Pacote	250	9,30	2.325,00	SEMANAL

	Embalagem com 5 unidades de 200g cada.							
310.	Sabão em pó Multiuso. Produto com alto poder de detergência, desengorduramento e remoção de sujidades. Deverá apresentar boa solubilidade e dispersão em água, inclusive em temperatura ambiente, sem formação excessiva de grumos ou resíduos após a diluição.Deverá conter tensoativo aniônico e agentes auxiliares de limpeza compatíveis com a finalidade do produto, tais como alcalinizantes, sequestrantes e/ou agentes antirredepositantes, conforme formulação do fabricante.O produto deverá ser biodegradável, apresentar características físico-químicas compatíveis com sua finalidade e possuir regularização junto à ANVISA.Deverá possuir rendimento adequado ao uso institucional, proporcionando remoção eficiente de gordura, resíduos alimentares e demais sujidades presentes em panos e pisos, sem necessidade de utilização de quantidade excessiva de produto para obtenção do resultado esperado. Embalagem com 400 g. (SOLICITAMOS AMOSTRA/CATÁLOGO /FICHA TÉCNICA).	332971	Unidade	500	6,21	3.105,00	SEMANAL
GRUPO 27								
	Desengraxante industrial limpeza pesada. Desengraxante industrial alcalino de alta concentração e biodegradável,							

311.	desenvolvido para remover óleos e graxas com eficiência. Altamente eficaz na remoção de gorduras em pisos, balcões e coifas de cozinhas profissionais. EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	319706	Galão 5 litros	37,50	90,90	3.408,75	QUINZENAL
312.	Desinfetante. Indicado como desinfetante bactericida, germicida e odorizante. Com aroma. Não ataca a epiderme ou qualquer tipo de superfície. Para limpeza de pisos, pias, vasos sanitários, ralos, azulejos e superfícies laváveis EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	405276	Galão 5 litros	150	48,23	7.234,50	QUINZENAL
313.	Detergente DESINCROSTANTE. Indicado para LIMPAR E REMOVER GORDURAS carbonizadas e não carbonizadas em fornos, fogões, chapas, coifas e superfícies em geral. Aspecto físico líquido PpPrincípio ativo ácido fósforico 25 a 35%, teor acidez:pH 1 a 3, tipo limpeza pesada, composição tensoativos não-Iônicos e acidulante. EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	463127	Galão 5 litros	87,50	66,68	5.834,50	QUINZENAL
314.	Limpador concentrado de uso geral. Indicado para LIMPEZA PESADA de pisos, paredes, banheiros, azulejos de cozinhas industriais e superfícies em geral. À base de álcool láurico etoxilado, hidróxido de amônia, sequestrante e veículo aquoso	296447	Galão 5 litros	75	68,68	5.151,00	QUINZENAL

	desmineralizado. EMBALAGEM COM 5 LITROS.						
315.	Sabonete líquido para Mãos. Com agente emoliente em sua composição que não resseca a pele. Aspecto físico viscoso, acidez pH 6 a 8. Aplicação assepsia das mãos. Características adicionais: Agente bactericida. Suave fragrância. Embalagem 5 litros.	472873	Galão 5 litros	125	44,28	5.535,00	QUINZENAL
GRUPO 28							
316.	Borrifador/Pulverizador manual com gatilho tipo spray e garrafa plástica. Gatilho com regulagem (jato/neblina). Leve e resistente. Capacidade 500 ml. Dimensões aproximadas: 9 x 7 x 26cm, ideal para uso doméstico com produtos de limpeza diluídos.	307885	Unidade	75	8,71	653,25	QUINZENAL
317.	Kit carro funcional de limpeza 30 litros com balde espremedor e MOP. Formado pelos seguintes itens: Balde com sistema de 2 aguas com divisórias para 18 e 12 litros, espremedor com pressão superior, dreno de escoamento de água suja e 4 rodízios; Mop tipo esfregão com cabo telescópico de altura mínima de 1,40m; 1 refil úmido para o mop; 1 placa sinalizador de piso molhado. (SOLICITAMOS AMOSTRA/CATÁLOGO).	630571	Unidade	2,50	852,98	2.132,45	QUINZENAL
	Vassoura com cerdas de nylon tipo esfregão, material: cerdas de nylon rígidas e resistentes, própria para esfregar pisos, e áreas externas.						

318.	Base em madeira plastificado resistente, cerdas de largura de 3-7,5 cm e espessura média de 0,8mm, dispostas em no mínimo 4 carreiras de tufos justapostos homogêneos de modo a preencher toda a base, a fixação das cerdas à base deverá ser firme e resistente, cabo de madeira plastificado medindo 1,20m, com. (SOLICITAMOS AMOSTRA/CATÁLOGO)	481234	Unidade	25	17,04	426,00	QUINZENAL
319.	Vassoura retangular com cerdas de NYLON. Vassoura com cepa sintética e conjunto de cerdas macias e plumadas em nylon de alta qualidade. Fixação das cerdas à base firme e resistente. Cabo de madeira plastificado medindo, no mínimo, 1,20 m. Vassoura leve, ideal para piso liso. Dimensões aproximadas: 29,5 x 14,5 x 6 cm. (SOLICITAMOS AMOSTRA/CATÁLOGO)	444427	Unidade	25	17,46	436,50	QUINZENAL
320.	Pano de limpeza /multiuso para cozinha industrial. Pano tipo Limpadores/aplicadores descartáveis, produzidos em não tecido, utilizados na limpeza direta ou remoção de sujidades, preparo de superfícies, bem como para a aplicação de produtos químicos ou acabamento em cozinhas industriais. Produto com alta absorção que além de não liberar partículas (fiapos), possui efeito bactericida que evita a proliferação de bactérias em suas fibras. Tem as seguintes características: Higiênico; Super absorvente; Não solta fiapos; Resistente; Antibactéria	235661	Rolo	50	101,88	5.094,00	QUINZENAL

	(bacteriostático); Rolo com 300m x 28 cm. Picotado a cada 50 cm. Composição: 70% viscose / 30% poliéster. Gramatura 45 g/m2.						
321.	Pano de chão branco. Saco de Algodão Alvejado extra. Composição 100% algodão. Alto poder de absorção, forte, grosso. Tamanho aproximado: 50 x 70 cm.	352424	Unidade	37,50	7,29	273,38	QUINZENAL
322.	Balde plástico em polipropileno (PP), com alça em metal. Capacidade 10 litros. Alta resistência.	381531	Unidade	12,50	9,53	119,12	QUINZENAL
323.	Balde plástico em polipropileno (PP), com alça em metal. Capacidade 5 litros. Alta resistência.	373903	Unidade	12,50	8,01	100,12	QUINZENAL
324.	Flanela para limpeza. Ideal para secar qualquer superfície molhada com alta absorção de água. Dimensões: 40 (C) x 30 (L) cm, com bordas costuradas, cor BRANCA.	232973	Unidade	37,50	3,29	123,38	QUINZENAL
325.	Fósforo de segurança extra longo (9 cm). Caixa contendo 50 fósforos.	241343	Caixa	200	4,10	820,00	QUINZENAL
326.	PÁ coletora de lixo COM TAMPA, comprimento cabo 80 cm, características cabo 80 cm, características adicionais cabo e coletor em ângulo de 90°, material cabo alumínio revestido com plástico, material coletor plástico	229835	Unidade	3,75	37,90	142,12	QUINZENAL
327.	Papel Alumínio. Rolo medindo 30 cm de	252642	Unidade	75	44,74	3.355,50	QUINZENAL

	largura e 100 m de comprimento, sem furos ou sinais de oxidação.						
328.	Papel filme aderente, material PVC – cloreto de polivinila, esticável, transparente, atóxico, inodoro e resistente a baixas temperaturas (até -35ºC). Comprimento 1000m, largura 38 cm, apresentação rolo.	626871	Unidade	37,50	94,89	3.558,38	QUINZENAL
329.	Papel Higiênico neutro. Composição folha dupla picotada, sem perfume, de alta qualidade, 100% celulose virgem, não reciclado. Embalagem: Pacote com 8 rolos de 30 m x 10 cm; Uso doméstico, folha na cor branco neve, neutro. Embalagem com boa visibilidade do produto.	238338	Pacote	62,50	27,98	1.748,75	QUINZENAL

IT	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)	CRONOGRAMA DE ENTREGA
330.	Papel toalha, material 100% celulose virgem de altíssima qualidade, com alta absorção e resistência ao úmido. Tipo interfolha, macio e absorvente, descartável. Pacote com 1000 folhas, sem impurezas, cor branca. NÃO RECICLADO.	436328	Pacote	87,50	12,52	1.095,50	QUINZENAL
	Rodo de borracha duplo 40 cm, com cabo: Rodo com cabo madeira reforçado, resistente, sem nós ou trincas. Com duas lâminas. Cabo de madeira reforçado com capa						

331.	plástica e ponta rosqueável, medindo, aproximadamente, 1,40m. As lâminas devem medir também 60 cm e devem estar adequadamente fixadas na base.	626109	Unidade	25	16,24	406,00	QUINZENAL
332.	Rodo de borracha duplo 60 cm, com cabo: Rodo com cabo madeira reforçado, resistente, sem nós ou trincas, medindo 60 cmX 4,0 X 3,5 cm, aproximadamente. Com duas lâminas. Cabo de madeira reforçado com capa plástica e ponta rosqueável, medindo, aproximadamente, 1,40m. As lâminas devem medir também 60 cm e devem estar adequadamente fixadas na base.	620629	Unidade	37,50	13,97	523,88	QUINZENAL
333.	Sanitizante de vegetais. Produto em pó solto, com cloro ativo, concentrado. Indicado para desinfecção de frutas, legumes e verduras, eliminando micro-organismos existentes no alimento. Rápida ação antimicrobiana. PH 8,5 - 9,5; Teor de cloro ativo 4%. Embalagem de 01 kg.	404258	Quilograma	100	18,30	1.830,00	QUINZENAL
GRUPO 29							
334.	Copo, material polipropileno PP, atóxico, resistente, transparente. Aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200 ml, utilização descartável,	629998	Cento	1.250	6,11	7.637,50	QUINZENAL

	embalagem com 100 unidades.						
335.	Guardanapo de papel, material celulose, boa qualidade, dimensões aproximadas 22 x 23 cm, Cor branca, tipo folha simples, características adicionais: Macio e absorvente (Pacote com 50 unidades). Composição 100% celulose. NÃO RECICLADO.	293348	Pacote	1.250	2,40	3.000,00	QUINZENAL
336.	LUVA BORRACHA, material látex, tamanho GRANDE, características adicionais anatômica, antiderrapante, tipo CANO LONGO (SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO/FICHA TÉCNICA).	366698	Par	37,50	16,77	628,88	QUINZENAL
337.	Luva de Látex natural, palma antiderrapante, forrada. IDEAL PARA TAREFAS PESADAS. Alta resistência. Pacote com 1 par – Tamanho Grande. (SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO).	347183	Par	50	5,14	257,00	QUINZENAL
338.	Luva de vinil descartável, resistente, transparente, SEM amido, ideal para manuseio de alimentos. Caixa com 100 unidades - Tamanho Grande.	622274	Caixa	150	20,49	3.073,50	QUINZENAL
	Luva descartável CANO LONGO em plástico transparente - 100% polietileno de						

339.	alta resistência e de primeiro uso. Cano longo, aproximadamente, 70 cm e 20 micras de espessura. Com elástico para vedação no antebraço, grau alimentício. Ambidestra. Tamanho Único (Pacote com 100 unidades).	407965	Caixa	100	57,84	5.784,00	QUINZENAL
340.	Máscara descartável com elástico, confeccionada em TNT (100% polipropileno atóxico). Cor branca. Tamanho único. Dupla, com clips nasal e dois elásticos do tipo roliço recobertos com algodão que se destinam ao apoio e a ajustes à face e que se prendem atrás das orelhas do usuário. Tamanho único. Pacote com 100 unidades.	483888	Pacote	62,50	12,06	753,75	QUINZENAL
341.	Touca descartável sanfonada GRANDE. Confeccionada em TNT, cor branca. Tamanho 21”, gramatura: 10 g/m2, com elástico. Pacote com 100 unidades.	369561	Pacote	125	9,99	1.248,75	QUINZENAL
GRUPO 30							
342.	Saco plástico para alimentos. Capacidade 10 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem, transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça	309100	Cento	50	64,50	3.225,00	QUINZENAL

	única. Dimensões aproximadas: 40(L) x 60(A) cm. Espessura mínima de 80 micras. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).							
343.	Saco plástico para alimentos. Capacidade 20 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem, transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça única. Dimensões aproximadas: 50(L) x 80(A) cm. Espessura mínima de 80 micras. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	307142	Cento	50	124,00	6.200,00	QUINZENAL	
344.	Saco plástico para alimentos. Capacidade 30 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem, transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça única. Dimensões aproximadas: 62(L) x 90(A) cm. Espessura mínima de 80 micras. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	361425	Cento	50	88,45	4.422,50	QUINZENAL	
	Saco plástico para alimentos. Capacidade 5 Kg. Ideal para acondicionamento de alimentos. Confeccionado em polietileno virgem.							

345.	Transparente, de alta densidade, em rolo picotado. Capacidade 5,0 kg. Tamanho aproximado: 28 x 40 cm. Alta resistência. Bobina com 500 unidades.	243160	Bobina	125	24,00	3.000,00	QUINZENAL
346.	Saco plástico para lixo REFORÇADO. Capacidade 100 litros. De alta qualidade, excelente resistência e elasticidade. Cor preta, apresentação peça única. Fabricado em polietileno com espessura mínima de 0,06 mm (6 micras). Alta resistência, super reforçado, extra forte. Dimensões: 75(L) x 105(A) cm. Ideal para lixo de grandes volume e peso, próprio para restaurantes industriais. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	375005	Cento	150	76,26	11.439,00	QUINZENAL
347.	Saco plástico para lixo REFORÇADO. Capacidade 200 litros. Tipo condomínio, de alta qualidade, excelente resistência e elasticidade. Cor preta, apresentação peça única. Fabricado em polietileno com espessura mínima de 6 micras. Alta resistência, super reforçado, extra forte. Dimensões: 90(L) x 110(A) cm. Ideal para lixo de grandes volume e peso. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458145	Cento	100	97,40	9.740,00	QUINZENAL

348.	Saco plástico para lixo. Capacidade 30 litros/6 Kg para resíduos normais. Cor azul/preta. Dimensões: Largura 59 cm, altura 62 cm. Super resistente e sem cheiro. Apresentação peça única. Pacote com 10 unidades.	226092	Pacote	50	4,10	205,00	QUINZENAL

ITEM ISOLADOS (COTA EXCLUSIVA ME e EPP)

349	Peixe – FILÉ DE TILÁPIA, tipo filé, SEM PELE, congelado. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.	448953	Quilograma	2.000	42,43	84.860,00	SEMANAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL [A1] [A2]
1					R$ .... OU SIGILOSO	R$ .... OU SIGILOSO
2	*Idem ao Item 1 – Cota reservada para ME/EPP em XX,XX% (ver nota explicativa)*					
3						
...						

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

Órgão Gerenciador:					
item	***DESCRIÇÃO/ ESPECIF.***	***UNIDADE DE MEDIDA***	*REQUISIÇÃO MÍNIMA*	*REQUISIÇÃO Máxima*	***Quantidade total***

Órgão Participante:					
Item	***DESCRIÇÃO/ ESPECIF.***	***UNIDADE DE MEDIDA***	*REQUISIÇÃO MÍNIMA*	*REQUISIÇÃO Máxima*	***Quantidade total***

Órgão Participante:					
Item	***DESCRIÇÃO/ ESPECIF.***	***UNIDADE DE MEDIDA***	*REQUISIÇÃO MÍNIMA*	*REQUISIÇÃO Máxima*	***Quantidade total***

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

1.5. O prazo de vigência da contratação é de ***1 (um) ano*** *contados da* ***ata de assinatura do contrato ou instrumento equivalente,*** *na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.*

1.6 O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que satisfazem a necessidade permanente e continuada da administração por mais de um exercício financeiro e asseguram a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividade finalísticas do órgão ou entidade. A interrupção da execução contratual compromete a execução do serviço público com o cumprimento da missão institucional, conforme art. 15, caput, da IN SEGES/MP nº05/2017.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

I) ID PCA no PNCP: 10806496000149-0-000017/2026

II) Data de publicação no PNCP: 30-04/2025;

III) Id do item no PCA: 8905, 8920, 8945, 8955, 8915, 8950, 8925, 8965, 8910, 6810, 7930, 6840, 6850, 7920, 8520, 6532, 6515, 8540, 8415, 8135, 8105, 9920, 9330;

IV) Classe/Grupo: [...];

V) Identificador da Futura Contratação: 158353-24/2026.

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. A contratada deve atender, no que couber, às normas do art. 5º, I a IV, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão;

4.1.1.1 Em atenção ao critério de sustentabilidade ambiental, os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento (Cap III, Art. 5º, Inciso III, INSTRUÇÃO NORMATIVA N 01, DE 19 DE JANEIRO DE 2010);

4.1.1.2. Para os produtos embalados, devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional estabelecidas pela Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, e pela Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA, e suas atualizações; as normas aplicáveis aos materiais plásticos destinados ao contato com alimentos; e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, ressalvadas as exceções legalmente previstas, nos termos da legislação vigente.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Conforme jurisprudência do TCU (Acórdão 113/2016 Plenário): anotou o relator ser possível "haver menção a uma marca de referência no ato convocatório como forma ou parâmetro de qualidade do objeto simplesmente para facilitar a sua descrição". Nesses casos, registrou, "deve-se necessariamente acrescentar expressões do tipo 'ou equivalente', 'ou similar' e 'ou de melhor qualidade'". Tal obrigatoriedade, prosseguiu, "tem por fundamento a possibilidade de existir outros produtos, até então desconhecidos, que apresentem características iguais ou mesmo melhores do que o produto referidos no edital, podendo a Administração exigir que a empresa participante do certame demonstre desempenho, qualidade e produtividade compatível com a marca de referência mencionada". No caso em exame, ponderou o relator, "é até verossímil que tenha sido necessário mencionar tais marcas como referência, pois trata-se de modelos consolidados no mercado". Para tanto, inobstante, "seria necessário acrescentar expressões do tipo 'ou equivalente', 'ou similar' e 'ou de melhor qualidade'".

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3. Não se aplica a esta contratação, considerando que se trata de aquisição de bens comuns, estando as descrições técnicas, de acordo com a característica de cada produto.

Da exigência de amostra

4.4. A exigência de apresentação de amostras justifica-se pela necessidade de verificar características de qualidade, desempenho e adequação ao uso pretendido que não podem ser integralmente aferidas apenas por meio da descrição técnica e da documentação apresentada pelo licitante, visando assegurar que os produtos ofertados atendam às necessidades do Restaurante Institucional.

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.5. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:

4.5.1. 17, 21, 22, 23, 24, 62, 63, 67, 74, 144, 145, 146, 163, 164, 169, 170, 171, 173, 174.

4.6. As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Álvaro Mendes, 1597 - Centro - CEP 64000-040/ Teresina - PI em atenção ao setor de Nutrição - Prédio B - 5º andar, no prazo limite de 3 (três) dias úteis, contados da solicitação, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

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

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

4.9.1. Itens 17, 21, 22, 23, 24, 62, 63, 67 e 74: Para os gêneros alimentícios, a avaliação da amostra considerará, conforme aplicável às características do produto: conformidade com a especificação técnica; integridade e adequação da embalagem; rotulagem; aspecto; cor; odor; sabor; textura; tempo de cocção; rendimento e apresentação após o preparo. A amostra será aprovada quando atender à especificação do item e não apresentar características que comprometam sua qualidade ou adequação ao uso pretendido.

4.9.2. Itens 144, 145, 146, 163, 164, 169, 170, 171, 173,174: Para os materiais de limpeza, descartáveis e demais materiais de consumo, a avaliação considerará a conformidade com as dimensões, composição, capacidade, resistência, funcionalidade, acabamento, integridade e demais características técnicas estabelecidas na especificação do respectivo item, conforme aplicável. A amostra será aprovada quando atender integralmente aos requisitos mínimos previstos no Termo de Referência.

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

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

4.12. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.13. As Amostra(s) requisitadas, perecíveis ou não, serão descartadas após os testes indicados no Edital e no Termo de Referência.

Subcontratação

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

Garantia da contratação

4.24. 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:

4.41. 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.

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

cota principal.

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

4.41.3. 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.

Margem de Preferência:

4.42. O objeto da contratação não se enquadra na margem de preferência prevista no Decreto n.º11890 de 22 de janeiro de 2024, conforme disposto na Resolução n.º SEGES-CICS /MGI Nº 1, DE 2 DE JULHO DE 2024, RESOLUÇÃO SEGES-CICS/MGI Nº 3, DE 9 DE OUTUBRO DE 2024 e RESOLUÇÃO SEGES-CICS/MGI Nº 4, DE 18 DE OUTUBRO DE 2024. da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a demanda da Administração e o cronograma de entrega dos respectivos grupos. O prazo para atendimento de cada Ordem de Fornecimento será de 3 (três) dias úteis, contados da data de seu envio pela contratante, devendo o quantitativo nela solicitado ser entregue integralmente em uma única remessa.

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

5.4. *Os itens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Álvaro Mendes, 1597 - Centro - Teresina/PI CEP: 64000-040 - Prédio B - 5º andar,* no horário de 07h30 às 11h e das 14h às 17h, devidamente acompanhados da nota fiscal.

5.4.1. *Os produtos perecíveis, ou não, deverão ser entregues dentro do prazo de validade, devendo apresentar, na data da entrega, prazo de validade remanescente correspondente a, no mínimo* 50% (cinquenta por cento) *do prazo total recomendado pelo fabricante*, salvo quando houver requisito específico previsto na descrição do item, que prevalecerá.

5.4.2. Compete ao fornecedor ou transportador, por ele contratado, a descarga e a movimentação do material do veículo até o local designado pelo servidor responsável pelo recebimento. A despesa relativa à entrega do objeto correrá por conta exclusiva da licitante vencedora.

5.4.3. A empresa deverá corrigir falhas nos produtos entregues, objeto desta licitação, que estiver fora das especificações contidas na proposta, ou em que se verificarem defeitos ou incorreções, sem qualquer ônus para a adquirente, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

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 inexatidão 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 contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:
6.17.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
6.17.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
6.17.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
6.17.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
6.17.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
6.17.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
6.17.7 enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,05**% (**cinco centésimo** 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;[A2]

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

*7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de **15**% (**quinze** por cento) a **30**% (**trinta** por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “**c**”, de **15**% (**quinze** por cento) a **30**% (**trinta** por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, de **10**% (**dez** por cento) a **15**% (**quinze** 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 **5**% (**cinco** por cento) a **10**% (**dez** por cento) do valor da contratação.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, 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 3 (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 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
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 5 (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.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES /ME nº 77/2022.
8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.12.1. o prazo de validade;
8.12.2. a data da emissão;
8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
8.12.5. o valor a pagar; e
8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Antecipação de pagamento

8.27. Não se aplica a essa contratação.

Cessão de Crédito

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

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

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

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

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

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

Reajuste

8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado. Considerando-se como data do orçamento estimado a data da materialização da pesquisa de preços em documento próprio, nos termos do que fixa o art. 3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.

8.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado[A16] , os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (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.*

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será parcelado, de acordo com a quantidade informada na ordem de fornecimento, respeitando o cronograma de entrega constante neste Termo de Referência.

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 1.1 deste Termo de Referência.

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

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

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

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

9.14. Licença ou alvará sanitário vigente do estabelecimento licitante, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, compatível com o ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação, quando a atividade estiver sujeita a licenciamento sanitário.

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

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

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

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

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

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

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

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. Identificação da empresa;
9.34.1.2. Que tenha executado objeto compatível com o objeto do item ou grupo a que concorre;
9.34.1.3. Contenha identificação da entidade que forneceu o atestado;

9.34.1.4. Esteja devidamente assinado pela empresa que o forneceu.

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

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R$ 7.754.506,30 (Sete milhões, setecentos e cinquenta e quatro mil, quinhentos e seis reais e trinta centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 .**

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

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

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. *A contratação será atendida pela seguinte dotação:*

I) Gestão/unidade: 158353;
II) Fonte de recursos: 1000 ;
III) Programa de trabalho: 261875;
IV) Elemento de despesa: 339030; e
V) Plano interno: L2994P23GAN.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Teresina-PI, 10 de novembro de 2026.

_____

Marina Vasconcelos Almeida Lima (1793372)

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

~~***(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)***~~

~~***OU***~~

(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, conforme solicitação do setor responsável e obedecendo ao cronograma de entrega sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133/2021)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de 3 (três) dias úteis,* contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato Nota de Empenho ~~*[Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização]* ***OU*** *[constante deste Anexo]*~~, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1 referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no *Edital* ~~***OU*** *na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica,*~~ no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

~~2.1. ***O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.***~~

~~2.2. ***O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.***~~

~~***OU***~~

2.3. *O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.[A1]*

2.4. *A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin[A2]).*

2.5. *O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*

2.6. *A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.*

2.7. *A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.*

~~***OU***~~

~~2.8. *O prazo de vigência da contratação é de .....(máximo de um ano) contados do(a) ..... (data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A3] .***~~

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.8.1. A Administração terá o prazo de *5 (cinco) dias úteis*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A4]

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado

no prazo máximo de 10 (dez) dias.[A5]

3.1.10. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.[A6] [A7]*

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO[A8]

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1 ~~Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, *e da relação da rede de assistência técnica autorizada[A9]*~~ ;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A10]

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

4.1.17. *Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;*

4.1.18. *Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;*

4.1.19. *Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.*

4.1.20. *Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.*

4.1.21. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.[A11]*

4.1.22. *Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho[A12];*

4.1.23. *Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;*

4.1.24. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;*

4.1.25. *Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;*

4.1.26. *Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.*

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. *A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

5.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.*

5.3. *Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:*

5.3.1. *ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*

5.3.2. *poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.[A13]*

ou

5.4. *A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes[A14]*

5.5. *O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem[A15].*

5.5.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.

5.6. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

ou

5.7. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A16] contraentes.

5.8. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.8.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.8.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não

restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.8.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.9.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.9.3. Indenizações e multas.

5.10. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.11. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos **omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.**[A17]

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. s supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em ....., Seção Judiciária de ..... para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

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

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

_____

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

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.

MARINA VASCONCELOS ALMEIDA LIMA

Nutricionista