



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.037/2025

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 23104.013068/2025-52

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.037/2025

UASG: 154054

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 23104.013068/2025-52

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ 927.344,96 (Novecentos e vinte e sete mil, trezentos e quarenta e quatro reais e noventa e seis centavos)

DATA DA SESSÃO: 24 de setembro de 2025 às 09:30h (horário de Brasília)

LOCAL DE ABERTURA: Portal de Compras do Governo Federal -
<https://www.gov.br/compras/pt-br>

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço

MODO DE DISPUTA: Aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM (Exceto o item 46, que será de ampla participação, de forma que o item 47 é a reserva de cota ME/EPP/MEI)

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM: NÃO

SUMÁRIO

1. [DO OBJETO](#)
2. [DO REGISTRO DE PREÇOS](#)
3. [DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO](#)
4. [DO ORÇAMENTO ESTIMADO](#)
5. [DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO](#)
6. [DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA](#)
7. [DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES](#)
8. [DA FASE DE JULGAMENTO](#)
9. [DA FASE DE HABILITAÇÃO](#)
10. [DO TERMO DE CONTRATO](#)
11. [DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS](#)
12. [DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA](#)
13. [DOS RECURSOS](#)

14. [DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES](#)

15. [DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO](#)

16. [DAS DISPOSIÇÕES GERAIS](#)

Torna-se público que a Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, por meio da *Comissão Permanente de Contratação da Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura da UFMS*, sediada na cidade de *Campo Grande-MS, na Avenida Costa e Silva, s/n, Cidade Universitária*, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade *PREGÃO ELETRÔNICO*, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. **DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é o ***Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis***, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. *A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.*

1.2.1. *Em caso de divergência entre a Descrição e o Complemento do Item no Termo de Referência, considerar a descrição contida no Complemento.*

2. **DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

2.2. *Informações sobre adesão no e-mail: seplac.proadi@ufms.br.*

3. **DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. *Para todos os itens, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com exceção do item 46, que é de ampla participação.*

3.7. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

3.7.1. *Se a mesma empresa vencer a COTA RESERVADA E A COTA PRINCIPAL, a contratação de ambas as cotas deverá ocorrer pelo menor preço.*

3.7.2. *Será dada a prioridade de aquisição aos produtos da cota reservada quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como ME/EPP, 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 nº 8.538/2015.*

3.8. *Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.*

3.9. **Não poderão disputar esta licitação:**

3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.9.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.9.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.9.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.9.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.9.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.9.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.9.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as

situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.11. O impedimento de que trata o item **3.9.6** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens **3.9.4 e 3.9.5** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.14. O disposto nos itens **3.9.4 e 3.9.5** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.16. A vedação de que trata o item **3.10** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. **DO ORÇAMENTO ESTIMADO**

4.1. *O orçamento estimado da presente contratação **NÃO** será de caráter sigiloso.*

5. **DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1. *Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.*

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens [\[9.1.1\]](#) e [\[9.13.1\]](#) deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição

de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

5.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.7.1. o porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.7.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.8. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.8.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.8.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.8.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.8.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.8.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.8.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-

calendário anteriores;

5.8.10. constituída sob a forma de sociedade por ações;

5.8.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.9. A falsidade da declaração de que trata os itens [\[5.4 \]](#) ou [\[5.7 \]](#) sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.11. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.13.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.13.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.14.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.14.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item [\[5.13 \]](#) possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.17. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. *Valor unitário e total do item;*

6.1.2. *Marca;*

6.1.3. *Fabricante;*

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. *O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.*

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.13. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. **DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 1% (um por cento)*.
- 7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.11. **Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.**
- 7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o(a) Pregoeiro(a), auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.18.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro(a).

7.18.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.19.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).

7.19.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.19.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.19.4. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.19.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.19.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.19.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.21.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.21.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.21.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.21.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.22. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.22.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.22.2. empresas brasileiras;

7.22.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.22.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.23. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.24.1. *Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.*

7.24.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.24.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.24.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.24.5. O Pregoeiro(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.24.6. É facultado ao Pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro(a) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item **3.9** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro(a) diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro(a) verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. conter vícios insanáveis;

8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.9. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do Pregoeiro(a), que comprove:

8.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.9.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.14. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência/Projeto Básico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

8.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro(a), ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro(a) analisará 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 no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.2. 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.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, 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.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por *meio eletrônico, em campo próprio do sistema*.

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.10. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

9.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.12. A verificação pelo Pregoeiro(a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas horas)**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro(a).

9.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item [\[9.13.1\]](#), poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **2 (duas horas)**, para:

9.14.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.14.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.14.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem [\[9.13.1\]](#).

9.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **5 (cinco)** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **5 (cinco)** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. *O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:*

10.4.1. *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

10.4.2. *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;*

10.4.3. *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.*

10.5. Os prazos dos itens [\[10.2 \]](#) e [\[10.3 \]](#) poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- 11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- 11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 11.3.1. *O fornecedor é responsável por efetuar seu cadastro junto ao SEI para assinatura da Ata de Registro de Preços, junto à Secretaria de Celebração e Registro de Contratos e Convênios (secoc.proadi@ufms.br).*
- 11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, *não poderá* ser renovado o quantitativo originalmente registrado

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- 12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- 12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://proadi.ufms.br/licitacoes/>.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) Pregoeiro(a) durante o certame;

14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.5. fraudar a licitação;

14.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública; e

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

14.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens [\[14.1.1\]](#), [\[14.1.2\]](#) e [\[14.1.3\]](#), a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens [\[14.1.4\]](#), [\[14.1.5\]](#), [\[14.1.6\]](#), [\[14.1.7\]](#) e [\[14.1.8\]](#), a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens [\[14.1.1\]](#), [\[14.1.2\]](#) e [\[14.1.3\]](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens [\[14.1.4\]](#), [\[14.1.5\]](#), [\[14.1.6\]](#), [\[14.1.7\]](#) e [\[14.1.8\]](#), bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens [\[14.1.1\]](#), [\[14.1.2\]](#) e [\[14.1.3\]](#) que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item [\[14.1.3\]](#), caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

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

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

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo endereço eletrônico pregao.proadi@ufms.br.

15.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro(a).

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://proadi.ufms.br/licitacoes/>.

16.11. **Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:**

- 16.11.1. Anexo I - Termo de Referência (ou Projeto Básico) - SEI nº 5883666
- 16.11.2. Anexo II - Estudo Técnico Preliminar - SEI nº 5883658
- 16.11.3. *Anexo III - Modelo de Proposta e Identificação do Licitante - SEI nº 5752255*
- 16.11.4. Anexo IV - Minuta de Ata de Registro de Preços - SEI nº 5752266
- 16.11.5. Anexo V - Instrumento Substitutivo ao Contrato - SEI nº 5752269

16.12. *Em cumprimento ao [art. 8º da Lei 14.133 de 2021](#), designo como Agente de Contratação/Pregoeiro(a) para este certame, o(a) Servidor(a) **Jackson Jacintho da Silva**, nomeado(a) pela Portaria nº 338 - RTR de 20 de março de 2025.*

HERCULES DA COSTA SANDIM
PRÓ-REITORA DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA

COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone: (67)3345-3585 / 3528

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Termo de Referência 174/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
174/2025	154054-FUNDACAO UNIVERS.FEDERAL/MS	ANA PAULA RIBEIRO GONDIM DE ARRUDA	10/09/2025 08:25 (v 1.4)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23104.013068/2025-52

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Código	Descrição	Complemento	Unidade	Qtde	Valor Unitário	Total
1	463.548	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO GRANULADO, SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL A BASE DE EXTRATO DE MALTE	Embalagem com 150 gramas.	EMB	27	10,03	270,81
2	463.555	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL A BASE DE EXTRATO DE MALTE		EMB 400.00 G	201	10,50	2.110,50
3	603.269	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COLORAÇÃO BRANCA		EMB 2.00 KG	3120	8,78	27.393,60
4	463.991	AÇÚCAR, TIPO DE CONFEITEIRO		EMB 1.00 KG	52	13,88	721,76
5	463.992	AÇÚCAR, TIPO DEMERARA, COLORAÇÃO AMARELADA		EMB 1.00 KG	7	14,63	102,41
6	463.993	AÇÚCAR, TIPO MASCAVO	ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 100% NATURAL COM FERVURA DE MELADO	EMB 1.00 KG	15	18,07	271,05
7	463.996	AÇÚCAR, TIPO REFINADO, COLORAÇÃO BRANCA		EMB 1.00 KG	112	6,82	763,84
8	236.197	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, INGREDIENTES ESTÉVIA, TIPO DIETÉTICO		FR 80.00 ML	12	15,60	187,20

9	243.962	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO LÍMPIDO TRANSPARENTE, INGREDIENTES SACARINA SÓDICA, CICLAMATO DE SÓDIO E EDULCORANTES, TIPO DIETÉTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BICO DOSADOR		FR 100.00 ML	325	7,00	2.275,00
10	352.500	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO TRANSPARENTE, INGREDIENTES CICLAMATO + SACARINA, TIPO DIETÉTICO SEM ASPARTAME		FR 100.00 ML	4	6,60	26,40
11	422.397	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO BRANCO, INGREDIENTES SUCRALOSE, TIPO DIETÉTICO	Uso culinário, comercialmente denominado para forno e fogão Maltodextrina; Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio e Sacarina Sódica; Regulador de acidez: Citrato de Sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	EMB 66.00 G	45	22,97	1.033,65
12	467.273	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO BRANCO, INGREDIENTES XILITOL, TIPO DIETÉTICO		FR 100.00 G	25	8,73	218,25
13	445.496	ÁGUA ADICIONADA COM SAIS, TIPO SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM DESCARTÁVEL	BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - Bebida isotônico contém água e sais minerais, para repor o que é perdido pelo suor, tipo gatorade. Garrafa plástica de 500 ml. - HAVENDO DIVERGÊNCIA ENTRE A DESCRIÇÃO E A DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR, PREVALECE A DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR	GRF 500.00 ML	2430	5,82	14.142,60
14	445.484	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM DESCARTÁVEL		COPO 200.00 ML	21138	0,89	18.812,82
15	445.484	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM DESCARTÁVEL		GRF 500.00 ML	88	1,62	142,56
16	445.484	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM DESCARTÁVEL		GRF 1.50 L	55	3,31	182,05
		ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM RETORNÁVEL	DE POLICARBONATO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COR AZUL, PARA				

17	445.485	CONDICIONAMENTO DE ÁGUA MINERAL NATURAL, CONTENDO INSCRIÇÃO COM Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, CONFORME RESOLUÇÃO Nº 23 /2006 DA ANVISA E ALTERAÇÕES POSTERIORES, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO DE PRODUÇÃO MINERAL (DNPM) E AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), CONTENDO MARCA, PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM OU RÓTULO DO PRODUTO. APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE DE 03 (TRÊS)	GRR 20.00 L	560	17,05	9.548,00	
18	459.270	AMIDO, BASE DE ARARUTA, GRUPO FÉCULA	Fécula de mandioca	EMB 1.00 KG	17	14,00	238,00
19	459.080	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO AZEDO, ASPECTO FÍSICO TIPO 1		EMB 500.00 G	64	8,11	519,04
20	459.079	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO DOCE, ASPECTO FÍSICO TIPO 1		EMB 500.00 G	73	8,32	607,36
21	459.085	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO TAPIOCA, SUBGRUPO GOMA		EMB 1.00 KG	12	15,23	182,76
22	459.077	AMIDO, BASE DE MILHO		EMB 1.00 KG	100	9,53	953,00
23	458.904	ARROZ BENEFICIADO, TIPO AGULHINHA/BRANCO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, QUALIDADE TIPO 1		EMB 5.00 KG	246	29,19	7.180,74
24	475.579	ARROZ BENEFICIADO, TIPO ARBÓREO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE MÉDIO, QUALIDADE TIPO 1		EMB 1.00 KG	8	28,05	224,40
25	460.501	AVEIA BENEFICIADA, CLASSE BRANCA, APRESENTAÇÃO EM FLOCOS FINOS, PRESENÇA DE		EMB 200.00	52	5,61	291,72

		GLÚTEN CONTÉM GLÚTEN		G			
26	460.502	AVEIA BENEFICIADA, CLASSE BRANCA, APRESENTAÇÃO EM FLOCOS GROSSOS, PRESENÇA DE GLÚTEN CONTÉM GLÚTEN		EMB 200.00 G	59	5,65	333,35
27	463.695	AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL DE DENDÊ, OLÉO DE PALMA, TIPO PURO, TEOR DA ACIDEZ BAIXO OLÉICO		EMB 200.00 ML	3	16,01	48,03
28	463.697	AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL DE OLIVA, TIPO PURO, TEOR DA ACIDEZ VIRGEM- ENTRE 0,8% E 2%		EMB 500.00 ML	113	41,80	4.723,40
29	343.433	BALA, TIPO PASTILHA, SABOR HORTELÃ	Caixa com 21 unidades de 28g	UN	210	27,53	5.781,30
30	017.302	BANHA DE ORIGEM ANIMAL	Origem suína	KG	10	25,19	251,90
31	463.967	BARRA NUTRICIONAL, COMPOSIÇÃO BÁSICA DE FLOCOS DE CEREAIS, INGREDIENTES ADICIONAIS FRUTAS SECAS E CHOCOLATE	BARRA DE CEREAL, SABOR FRUTAS SECAS E CHOCOLATE, INGREDIENTES CEREAIS TOSTADOS E AÇÚCAR, COM 22 G. FORNECER EM CAIXA COM 24 UNIDADES.	EMB 24.00 UN	1183	26,00	30.758,00
32	271.052	BICARBONATO DE SÓDIO, APRESENTAÇÃO PÓ		FR 100.00 G	155	5,10	790,50
33	217.129	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO		PCT 170.00 G	102	3,64	371,28
34	217.129	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO		PCT 400.00 G	593	5,23	3.101,39
35	320.657	BISCOITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO SALCLICK		PCT 200.00 G	489	5,92	2.894,88
36	217.139	BISCOITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, SABOR CHOCOLATE, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM RECHEIO	Bolacha recheado tipo Oreo.	PCT 140.00 G	735	2,95	2.168,25
37	217.139	BISCOITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, SABOR CHOCOLATE, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM RECHEIO		PCT 140.00 G	72	2,95	212,40
38	236.871	BISCOITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, SABOR DOCE DE LEITE, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM RECHEIO		PCT 140.00 G	160	3,01	481,60
39	217.138	BISCOITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, SABOR MORANGO,		PCT 140.00	105	3,01	316,05

		CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM RECHEIO		G			
40	217.132	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO		PCT 400.00 G	1128	6,36	7.174,08
41	389.175	BISCOITO, SABOR CHOCOLATE AO LEITE, 0% GORDURA TRANS, TIPO AMANTEIGADO		PCT 360.00 G	77	7,62	586,74
42	390.172	BISCOITO, SABOR SALGADO INTEGRAL, TIPO CLUB SOCIAL	EMBALAGEM COM 6 PACOTE COM 26 G CADA.	PCT 156.00 G	3054	5,20	15.880,80
43	307.907	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR VARIADO, TIPO COM RECHEIO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO, SAL,	Bolo alimentício, sabor variado, tipo com recheio, prazo validade mínimo 12 meses, características adicionais pronto para consumo unidade= pacote com 80 gramas (aproximadamente)	UN	9780	3,89	38.044,20
44	463.532	CACAU, APRESENTAÇÃO PÓ, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES	Cacau em pó.	PCT 200.00 G	38	17,44	662,72
45	463.567	CAFÉ, APRESENTAÇÃO SOLÚVEL EM PÓ, INTENSIDADE MÉDIA, TIPO TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL ISENTO DE AÇÚCAR- DIET		SAC 50.00 G	71	7,85	557,35
46	606.523	CAFÉ, APRESENTAÇÃO TORRADO MOÍDO, TIPO ÚNICO, TORREFAÇÃO PONTO DE TORRA MÉDIA	CAFÉ, APRESENTAÇÃO TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE MÉDIA, TIPO TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO VÁCUO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 10 MESES	PCT 500.00 G	5250	33,46	175.665,00
47	606.523	CAFÉ, APRESENTAÇÃO TORRADO MOÍDO, TIPO ÚNICO, TORREFAÇÃO PONTO DE TORRA MÉDIA	CAFÉ, APRESENTAÇÃO TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE MÉDIA, TIPO TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO VÁCUO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 10 MESES - COTA EPP ME	PCT 500.00 G	1750	33,46	58.555,00
48	459.075	CANJICA, GRUPO MISTURADA, SUBGRUPO MISTURADA, CLASSE BRANCA, QUALIDADE TIPO 3, CARACTERÍSTICA ADICIONAL NÃO TRANSGÊNICO		EMB 1.00 KG	66	17,25	1.138,50
49	447.397	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE		KG	318	47,88	15.225,84

		CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)					
50	447.454	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	sem gorduras em excesso	KG	24	68,34	1.640,16
51	447.462	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	275	53,82	14.800,50
52	447.414	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COSTELA, APRESENTAÇÃO PEDAÇO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	279	23,93	6.676,47
53	447.439	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)		KG	311	43,00	13.373,00
54	447.431	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)		KG	284	37,00	10.508,00
55	447.468	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE FRALDINHA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)		KG	27	46,46	1.254,42
56	447.441	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE LAGARTO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)		KG	102	39,28	4.006,56
57	447.470	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE MAMINHA DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)		KG	67	52,83	3.539,61
58	454.336	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA , PROCESSAMENTO SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	62	35,43	2.196,66
59	447.391	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PALETA (PÁ), APRESENTAÇÃO CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	340	35,86	12.192,40
60	447.449	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO FATIADA EM		KG	20	44,43	888,60

		BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)					
61	447.446	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	48	47,67	2.288,16
62	447.448	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)		KG	275	42,67	11.734,25
63	447.635	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO SEM PELE, COM OSSO		KG	521	15,87	8.268,27
64	447.581	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO SEM PELE, SEM OSSO	pacote 1 kg	KG	162	24,33	3.941,46
65	447.596	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE PEITO, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO COM PELE, COM OSSO		KG	74	18,38	1.360,12
66	447.629	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO SEM PELE, COM OSSO		KG	182	16,77	3.052,14
67	447.666	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL SUÍNA, APRESENTAÇÃO EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	37	50,19	1.857,03
68	447.734	CARNE SALGADA, TIPO CORTE PONTA DE AGULHA-CHARQUE, ORIGEM BOVINA, APRESENTAÇÃO EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO SECO(A)	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO PONTA DE AGULHA, APRESENTAÇÃO CORTADA EM CUBOS GRANDES/ DESOSSADA/ SEM GORDUR A, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS NÃO EMBALADA À VÁCUO	KG	110	51,50	5.665,00
		CARNE SUÍNA IN NATURA,					

69	447.508	TIPO CORTE CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO FATIADA, PROCESSAMENTO COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)		KG	89	28,50	2.536,50
70	447.507	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO FATIADA, PROCESSAMENTO SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)		KG	8	31,65	253,20
71	447.513	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE COSTELA /COSTELINHA, APRESENTAÇÃO CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	110	33,20	3.652,00
72	447.518	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE LOMBO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)		KG	64	29,88	1.912,32
73	447.534	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE PALETA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)		KG	17	33,73	573,41
74	447.530	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE PERNIL, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	82	30,53	2.503,46
75	450.654	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE TOUCINHO, APRESENTAÇÃO CORTADA, PROCESSAMENTO SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	15	22,88	343,20
76	389.677	CASTANHA PARA ALIMENTACAO, ORIGEM CAJÚ, TIPO TORRADA SEM SAL	tipo nozes	PCT 150.00 G	60	24,25	1.455,00
77	463.973	CEREAL MATINAL/LANCHES, TIPO FLOCOS PRÉ-COZIDOS, INGREDIENTES PRINCIPAIS 2 CEREAIS, INGREDIENTES ADICIONAIS FORTIFICADO COM VITAMINAS E MINERAIS	Flocos de arroz e milho extrusados.	EMB 1.00 KG	17	36,51	620,67
78	465.333	CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO FLOCOS, COMPONENTES ARROZ, VITAMINAS, MINERAIS		EMB 200.00 G	20	9,65	193,00

79	444.323	CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO GRÃOS, COMPONENTES AVEIA, BANANA, MAÇÃ E CANELA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS GRANOLA	Granola	LT 500.00 G	3	27,05	81,15
80	444.323	CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO GRÃOS, COMPONENTES AVEIA, BANANA, MAÇÃ E CANELA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS GRANOLA		EMB 200.00 G	13	9,65	125,45
81	305.799	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO CHÁ DE HORTELÃ, USO ALIMENTÍCIO, APRESENTAÇÃO SAQUINHOS DE 10G		CX 20.00 UN	80	9,50	760,00
82	233.886	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO CHÁ MATE, USO ALIMENTÍCIO		CX 250.00 G	2379	5,04	11.990,16
83	233.885	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO CHÁ PRETO, USO ALIMENTÍCIO		EMB 50.00 G	36	11,87	427,32
84	401.735	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO ERVA DOCE, APRESENTAÇÃO SACHÊ COM 15 GRAMAS	Sachês de 24g	CX 15.00 UN	56	10,67	597,52
85	256.260	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO FLORES E FRUTAS, APRESENTAÇÃO SAQUINHOS DE 30G	Chá de Hibisco. Sachês de 16g.	CX 10.00 UN	59	14,37	847,83
86	290.267	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO VERDE, USO ALIMENTÍCIO	Caixa com 10 unidades de sachês.	CX 10.00 UN	51	9,55	487,05
87	463.534	CHOCOLATE, TIPO BRANCO, APRESENTAÇÃO MASSA, SABOR TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES		BR 100.00 G	35	16,00	560,00
88	467.324	CHOCOLATE, TIPO COLORIDO, APRESENTAÇÃO BOLINHAS, SABOR AO LEITE		EMB 500.00 G	35	25,25	883,75
89	467.318	CHOCOLATE, TIPO PRETO, APRESENTAÇÃO GOTAS, SABOR MEIO AMARGO		EMB 1.00 KG	101	36,38	3.674,38
90	463.536	CHOCOLATE, TIPO PRETO, APRESENTAÇÃO MASSA, SABOR AO LEITE, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES		BR 100.00 G	41	18,96	777,36
91	463.547	CHOCOLATE, TIPO PRETO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL 50 % CACAU		CX 200.00 G	47	20,77	976,19
92	281.590	COALHO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO		EMB 200.00 ML	5	21,06	105,30
93	225.698	CÔCO RALADO, INGREDIENTES AMÊNDOA DE CÔCO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO E TRITURADO, PROCESSO CONSERVAÇÃO	Sem adição de açúcar	PCT 200.00	90	13,50	1.215,00

		INS 233-MS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DESENGORDURADO		G			
94	463.857	CONDIMENTO, TIPO AÇAFRÃO, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ aprox. 50g.	UN	19	7,50	142,50
95	463.856	CONDIMENTO, TIPO ALECRIM, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	pacote c/ 50gr. aprox.	UN	23	9,25	212,75
96	463.938	CONDIMENTO, TIPO ALHO, APRESENTAÇÃO NATURAL, ADICIONAL CABEÇA		KG	98	35,50	3.479,00
97	463.859	CONDIMENTO, TIPO ALHO, APRESENTAÇÃO PÓ		EMB 300.00 G	19	28,67	544,73
98	463.871	CONDIMENTO, TIPO CANELA, APRESENTAÇÃO FOLHA	Canela em rama- pacote 20 gr. aprox.	UN	4	7,58	30,32
99	463.872	CONDIMENTO, TIPO CANELA, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ 20 gr. aprox.	UN	48	6,83	327,84
100	601.227	CONDIMENTO, TIPO CEBOLA BRANCA, APRESENTAÇÃO PÓ, ADICIONAL DESIDRATADO		EMB 300.00 G	15	27,50	412,50
101	463.882	CONDIMENTO, TIPO CEBOLINHA E SALSA, APRESENTAÇÃO NATURAL	Tipo cheiro verde- maço	UN	46	8,25	379,50
102	463.876	CONDIMENTO, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL	Maço	UN	20	13,16	263,20
103	463.891	CONDIMENTO, TIPO COMINHO, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ aprox. 50gr.	UN	20	11,90	238,00
104	463.892	CONDIMENTO, TIPO CRAVO DA ÍNDIA, APRESENTAÇÃO FLOR	pacote aprox. 15 gr.	UN	30	7,18	215,40
105	463.894	CONDIMENTO, TIPO CURRY, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ aprox. 50gr.	UN	12	8,39	100,68
106	463.895	CONDIMENTO, TIPO ERVA DOCE, APRESENTAÇÃO FOLHA	pacote 50 gr. aprox.	UN	12	7,64	91,68
107	463.900	CONDIMENTO, TIPO GENGIBRE, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	3	26,38	79,14
108	463.903	CONDIMENTO, TIPO HORTELÃ, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	pacote com aproximadamente 60 gr.	UN	3	6,97	20,91
109	463.898	CONDIMENTO, TIPO HORTELÃ, APRESENTAÇÃO NATURAL	Unidade - maço.	UN	15	10,00	150,00
110	463.904	CONDIMENTO, TIPO LOURO, APRESENTAÇÃO FOLHA	pacote 8gr. aprox.	UN	22	4,77	104,94
111	463.906	CONDIMENTO, TIPO MANJERICÃO, APRESENTAÇÃO NATURAL	folha fresca	UN	18	9,33	167,94
		CONDIMENTO, TIPO	pacote 60 gr. aprox.				

112	463.906	MANJERICÃO, APRESENTAÇÃO NATURAL		UN	3	9,48	28,44
113	463.912	CONDIMENTO, TIPO NOZ MOSCADA, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ 10 gr. aprox.	UN	20	7,12	142,40
114	463.916	CONDIMENTO, TIPO ORÉGANO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	pacote c/ 10gr. aprox.	UN	19	4,58	87,02
115	463.917	CONDIMENTO, TIPO PÁPRICA, APRESENTAÇÃO PÓ	Paprica PICANTE - pacote 50g. aprox.	UN	6	6,86	41,16
116	463.918	CONDIMENTO, TIPO PÁPRICA DOCE, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ aprox. 50gr.	UN	10	7,03	70,30
117	463.925	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA CALABRESA, APRESENTAÇÃO SEMENTE	Granulado - pacote c/ 100 gr. aprox.	UN	12	10,11	121,32
118	463.923	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DE CHEIRO, APRESENTAÇÃO NATURAL	pacote com 100 gr.	UN	6	7,67	46,02
119	463.924	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DEDO DE MOÇA, APRESENTAÇÃO NATURAL	Pacote de 300g.	UN	6	17,91	107,46
120	463.919	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ 15 gr. aprox.	UN	30	5,46	163,80
121	480.306	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA SÍRIA, APRESENTAÇÃO PÓ		EMB 50.00 G	10	13,25	132,50
122	463.930	CONDIMENTO, TIPO SALSA, APRESENTAÇÃO NATURAL	Maço.	UN	38	8,17	310,46
123	446.535	CREME DE LEITE, TEOR GORDURA 21 A 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO UHT, TRATAMENTO HOMOGENEIZADO		EMB 500.00 G	105	28,69	3.012,45
124	446.533	CREME DE LEITE, TEOR GORDURA ATÉ 20% DE GORDURA, PROCESSAMENTO UHT, TRATAMENTO HOMOGENEIZADO		EMB 200.00 G	634	4,16	2.637,44
125	403.932	DIETA ENTERAL, INDICAÇÃO MÓDULO DE CHO, ASPECTO FÍSICO PÓ, USO ENTERAL OU ORAL , FONTE DE CARBOIDRATO AMIDO E/OU MALTODEXTRINA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ISENTO GLÚTEN, LACT.,SACAROSE	composto de polímeros de glicose, mínimo de 90% de malto dextrina, glucose em pó, frutose em pó, ácido citrico, lecitina de soja, corante, sem sabor, aroma, em pó branco	KG	2	37,25	74,50
126	462.601	DOCE LEITE, TIPO TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL ISENTO DE AMIDO		LT 400.00 G	321	12,83	4.118,43
127	462.647	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO MASSA, SABOR BANANA, FORMA APRESENTAÇÃO TABLETE		EMB 20.00 G	9000	1,09	9.810,00

128	462.679	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO MASSA, SABOR GOIABA		EMB 400.00 G	238	9,09	2.163,42
129	462.638	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO MASSA, SABOR PAÇOCA, FORMA APRESENTAÇÃO ROLHA		EMB 300.00 G	78	17,75	1.384,50
130	447.701	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO FINA, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	12	27,03	324,36
131	449.183	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA, TAMANHO FINA, TIPO PREPARAÇÃO FRESCA, SABOR TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO (A)		KG	12	25,45	305,40
132	449.182	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA PAIO, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	12	35,13	421,56
133	447.705	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADA	KG	200	26,04	5.208,00
134	447.720	EMBUTIDO, TIPO SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	150	12,06	1.809,00
135	298.918	EMULSIFICANTE ALCALINO, ESTABILIZANTE MONOGLICERÍDEOS, MONOESTEARATA DE SOBITANA E POLI-, APLICAÇÃO PADARIA, COMPOSIÇÃO ÁGUA, EMULSIFICANTES, INS 471, INS 470 E INS 475	Emulsificante e estabilizante neutro para sorvetes.	PCT 250.00 G	14	22,79	319,06
136	380.095	ESSÊNCIA AROMÁTICA, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO OLEOSO, INCOLOR A LEVEMENTE AMARELADO, TIPO DE ORIGEM ORIGEM SINTÉTICA, ODOR BAUNILHA	COTAR em ML. FORNECER EM FRASCO COM 30 ML	ML	300	0,57	171,00
137	440.671	ESTABILIZANTE ALIMENTAR, ASPECTO FÍSICO PÓ, INGREDIENTES GOMAS, AÇÚCARES E AMIDOS, FINALIDADE FABRICAÇÃO DE GELADOS COMESTÍVEIS, APLICAÇÃO SORVETES, PICOLÉS, IORGUTES E ASSEMELHADOS	TIPO LIGA NEUTRA.	PCT 500.00 G	15	30,00	450,00

138	440.671	ESTABILIZANTE ALIMENTAR, ASPECTO FÍSICO PÓ, INGREDIENTES GOMAS, AÇÚCARES E AMIDOS, FINALIDADE FABRICAÇÃO DE GELADOS COMESTÍVEIS, APLICAÇÃO SORVETES, PICOLÉS, IORGUTES E ASSEMELHADOS		EMB 1.00 KG	20	52,94	1.058,80
139	433.827	FARINHA ARROZ, INGREDIENTE ARROZ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MASSA ALIMENTÍCIA , TIPO SECA, COR BRANCA	Uso alimentício, preparo de pães, bolos. Alimentação humana.	EMB 1.00 KG	20	16,93	338,60
140	478.804	FARINHA CEREAIS, APRESENTAÇÃO PÓ, COMPONENTES AMÊNDOA		KG	4	71,82	287,28
141	458.920	FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO SECA, SUBGRUPO BRANCA TORRADA, CLASSE FINA, ASPECTO FÍSICO TIPO 1, ACIDEZ BAIXA ACIDEZ		EMB 1.00 KG	173	11,69	2.022,37
142	479.080	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FLOCADA, APRESENTAÇÃO PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL NÃO TRANSGÊNICO		EMB 500.00 G	33	6,91	228,03
143	470.688	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FUBÁ, CARACTERÍSTICA ADICIONAL NÃO TRANSGÊNICO		EMB 1.00 KG	12	7,03	84,36
144	459.013	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FUBÁ, CARACTERÍSTICA ADICIONAL TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO		EMB 500.00 G	133	4,22	561,26
145	459.153	FARINHA DE ROSCA, BASE DE PÃO SECO, APRESENTAÇÃO FLOCADO		EMB 500.00 G	30	10,79	323,70
146	460.262	FARINHA DE TRIGO, GRUPO DOMÉSTICO, TIPO INTEGRAL, INGREDIENTE ADICIONAL FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO		EMB 1.00 KG	2638	8,28	21.842,64
147	460.263	FARINHA DE TRIGO, GRUPO DOMÉSTICO, TIPO TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO		EMB 1.00 KG	309	5,43	1.677,87
148	465.332	FARINHA DE TRIGO, GRUPO INDUSTRIAL, TIPO TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL SEM FERMENTO		EMB 1.00 KG	540	5,13	2.770,20
149	326.330	FARINHA QUIBE, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, TIPO CRÚ		SC 1.00 KG	12	13,15	157,80
		FERMENTO, TIPO BIOLÓGICO	FERMENTO,				

150	459.596	SECO, APRESENTAÇÃO PÓ GRANULADO	COMPONENTES SACCHAROMYCES CEREVISAE E AGENTE REIDRATAÇÃO, TIPO BIOLÓGICO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO/ MASSAS	EMB 10.00 G	556	1,95	1.084,20
151	459.596	FERMENTO, TIPO BIOLÓGICO SECO, APRESENTAÇÃO PÓ GRANULADO	FERMENTO, COMPONENTES SACCHAROMYCES CEREVISAE, TIPO BIOLÓGICO, VARIEDADES REGULAR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EM PÓ	EMB 125.00 G	174	10,50	1.827,00
152	459.586	FERMENTO, TIPO QUÍMICO, APRESENTAÇÃO PÓ	FERMENTO, TIPO QUÍMICO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO /MASSAS, APRESENTAÇÃO PÓ	EMB 100.00 G	60	9,20	552,00
153	459.586	FERMENTO, TIPO QUÍMICO, APRESENTAÇÃO PÓ	FERMENTO, TIPO QUÍMICO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO /MASSAS, APRESENTAÇÃO PÓ	EMB 10.00 G	300	3,19	957,00
154	447.789	FRIOS, VARIEDADE MORTADELA, TIPO BOLOGNA, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	110	29,03	3.193,30
155	447.774	FRIOS, VARIEDADE PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO COZIDO, COMPOSIÇÃO SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	entregar em pacotes de 0,5 kg	KG	70	32,25	2.257,50

156	464.883	FRUTA, TIPO 1 UVA PASSA, APRESENTAÇÃO DESIDRATADA/ SECA, ADICIONAL PRETA	Cotar e Fornecer embalagem com 100 gramas.	UN	900	4,25	3.825,00
157	464.375	FRUTA, TIPO ABACAXI HAVAÍ/ ABACAXI CAYENNE, APRESENTAÇÃO NATURAL		UN	144	11,43	1.645,92
158	464.377	FRUTA, TIPO BANANA DA TERRA/ BANANA COMPRIDA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	80	15,17	1.213,60
159	464.380	FRUTA, TIPO BANANA NANICA/ BANANA D'ÁGUA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	858	8,03	6.889,74
160	464.381	FRUTA, TIPO BANANA PRATA/ BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	95	10,19	968,05
161	464.393	FRUTA, TIPO LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	449	6,00	2.694,00
162	464.398	FRUTA, TIPO LIMÃO TAITI, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	48	5,82	279,36
163	464.401	FRUTA, TIPO MAÇÃ FUJI, APRESENTAÇÃO NATURAL	Nacional	KG	205	12,88	2.640,40
164	464.405	FRUTA, TIPO MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	192	10,05	1.929,60
165	464.404	FRUTA, TIPO MAMÃO PAPAIA/ MAMÃO AMAZÔNIA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	110	13,79	1.516,90
166	464.415	FRUTA, TIPO MARACUJÁ AZEDO/ MARACUJÁ AMARELO, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	25	12,42	310,50
167	464.418	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	920	4,05	3.726,00
168	464.422	FRUTA, TIPO MELÃO AMARELO, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	120	7,39	886,80
169	464.328	FRUTA, TIPO MORANGO, APRESENTAÇÃO NATURAL	Embalagem com 200 gramas.	UN	86	13,12	1.128,32
170	464.425	FRUTA, TIPO PERA WILLIAMS, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	128	15,02	1.922,56
171	464.438	FRUTA, TIPO UVA ITÁLIA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	25	19,95	498,75
172	464.441	FRUTA, TIPO UVA RUBI, APRESENTAÇÃO NATURAL	Tipo Thompson, sem semente	KG	45	34,06	1.532,70
173	464.441	FRUTA, TIPO UVA RUBI, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	65	19,39	1.260,35
174	462.705	GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR ABACAXI, ORIGEM ANIMAL		PCT 45.00 G	295	2,43	716,85
175	462.713	GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR LIMÃO, ORIGEM ANIMAL		PCT 45.00 G	242	2,30	556,60
176	462.727	GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR UVA, ORIGEM ANIMAL		PCT 45.00 G	310	2,31	716,10
177	462.729	GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR		PCT 500.00	25	14,65	366,25

		VARIADO, ORIGEM ANIMAL		G			
178	223.049	GLICOSE, INGREDIENTES GLICOSE DE MILHO E AÇÚCAR INVERTIDO, PRAZO VALIDADE 1 ANO	glucose de milho, consistência de xarope pegajoso, coloração translúcida, obtido através do processo de hidrólise do amido de milho.	FR 350.00 G	7	27,96	195,72
179	463.699	GORDURA VEGETAL, TIPO MARGARINA, SUBTIPO CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR COM SAL		EMB 500.00 G	195	10,11	1.971,45
180	463.700	GORDURA VEGETAL, TIPO MARGARINA, SUBTIPO CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR SEM SAL		EMB 500.00 G	74	9,35	691,90
181	446.701	IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA INTEGRAL, SABOR SEM SABOR		EMB 170.00 G	257	4,07	1.045,99
182	371.011	LECITINA, ASPECTO FÍSICO PÓ/ GRÂNULOS CASTANHO ALARANJADOS, FÓRMULA QUÍMICA C11H22NO8P (LECITINA DE SOJA), PESO MOLECULAR 327,27 G/MOL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL REFINADA, SEM ÓLEO, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 8002-43-5	COTAR EM GRAMAS. FORNECER EM EMBALAGEM COM 240 GRAMAS	G	800	0,29	232,00
183	459.643	LEGUME EM CONSERVA, TIPO AZEITONA PRETA, TAMANHO GRANDE, APRESENTAÇÃO COM CAROÇO		EMB 500.00 G	130	36,09	4.691,70
184	459.636	LEGUME EM CONSERVA, TIPO AZEITONA VERDE, TAMANHO GRANDE, APRESENTAÇÃO COM CAROÇO		EMB 500.00 G	155	26,86	4.163,30
185	462.823	LEGUME EM CONSERVA, TIPO ERVILHA		EMB 200.00 G	430	4,29	1.844,70
186	462.824	LEGUME EM CONSERVA, TIPO MILHO VERDE		EMB 200.00 G	496	3,88	1.924,48
187	460.486	LEGUME EM CONSERVA, TIPO PALMITO, APRESENTAÇÃO INTEIRO	palmito pupunha	EMB 300.00 G	205	26,69	5.471,45
188	460.486	LEGUME EM CONSERVA, TIPO PALMITO, APRESENTAÇÃO INTEIRO		EMB 500.00 G	55	33,97	1.868,35
189	463.814	LEGUME IN NATURA, TIPO 1 VAGEM MANTEIGA		KG	110	17,87	1.965,70
190	463.748	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA CABOTIÁ/ JAPONESA		KG	393	2,75	1.080,75
		LEGUME IN NATURA, TIPO					

191	463.746	ABÓBORA MORANGA		KG	110	6,47	711,70
192	463.751	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA DE PESCOÇO/MENINA	Abobrinha verde	KG	223	5,64	1.257,72
193	463.749	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA ITALIANA		KG	226	7,71	1.742,46
194	463.758	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA ASTERIX		KG	25	13,05	326,25
195	463.753	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE		KG	331	5,94	1.966,14
196	463.754	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA		KG	682	6,75	4.603,50
197	463.764	LEGUME IN NATURA, TIPO BERINJELA		KG	132	5,36	707,52
198	463.767	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA		KG	396	4,23	1.675,08
199	463.781	LEGUME IN NATURA, TIPO CEBOLA BRANCA		KG	470	6,02	2.829,40
200	463.780	LEGUME IN NATURA, TIPO CEBOLA ROXA		KG	4	8,46	33,84
201	463.770	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA		KG	424	4,57	1.937,68
202	463.778	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE		KG	366	4,02	1.471,32
203	463.795	LEGUME IN NATURA, TIPO MANDIOCA/ AIPIM	Mandioca com casca	KG	354	4,13	1.462,02
204	463.796	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO		KG	375	5,99	2.246,25
205	463.809	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE		KG	138	10,31	1.422,78
206	463.792	LEGUME IN NATURA, TIPO QUIABO		KG	110	14,99	1.648,90
207	463.806	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA		KG	740	10,15	7.511,00
208	464.617	LEGUME PROCESSADO, TIPO ERVILHA MANTEIGA, PREPARO PRÉ COZIDO, APRESENTAÇÃO CONGELADO		KG	4	25,80	103,20
209	464.553	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO CARIOCA, TIPO TIPO 1		KG	379	8,10	3.069,90
210	464.562	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO FRADINHO, TIPO TIPO 1		EMB 500.00 G	4	5,70	22,80
211	464.552	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO PRETO, TIPO TIPO 1		KG	15	8,31	124,65
212	464.569	LEGUMINOSA, VARIEDADE GRÃO DE BICO		EMB 500.00 G	19	11,56	219,64
213	464.571	LEGUMINOSA, VARIEDADE LENTILHA MARROM/ CASTANHA		EMB 500.00 G	15	15,99	239,85
214	464.011	LEITE CÔCO, TIPO INTEGRAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES		GRF 200.00 ML	110	4,25	467,50
215	464.014	LEITE CONDENSADO, TIPO INTEGRAL, INGREDIENTE BÁSICO LEITE IN NATURA		CX 395.00 G	540	6,61	3.569,40
		LEITE EM PÓ, ORIGEM DE CABRA, TEOR GORDURA		EMB 400.00			

216	464.893	INTEGRAL, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO		G	7	60,14	420,98
217	446.019	LEITE EM PÓ, ORIGEM DE VACA, TEOR GORDURA INTEGRAL, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO		EMB 400.00 G	269	17,72	4.766,68
218	445.997	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A, TEOR GORDURA DESNATADO, PROCESSAMENTO UHT		CX 1.00 L	134	5,62	753,08
219	445.995	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A, TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO UHT		CX 1.00 L	896	5,59	5.008,64
220	446.000	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A, TEOR GORDURA SEMIDESNATADO, PROCESSAMENTO UHT, TIPO RESTRIÇÃO ZERO LACTOSE		CX 1.00 L	15	6,59	98,85
221	446.003	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO B, TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO PASTEURIZADO	Leite fluido pasteurizado integral, não homogeneizado	SC 1.00 L	35	6,82	238,70
222	446.003	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO B, TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO PASTEURIZADO	TIPO B OU C , NÃO HOMOGENEIZADO E COM TESTE DE PEROXIDASE POSITIVO	SC 1.00 L	29	5,20	150,80
223	446.005	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO C, TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO PASTEURIZADO	tipo C	SC 1.00 L	6	6,61	39,66
224	458.998	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS COM OVOS, APRESENTAÇÃO LASANHA		EMB 200.00 G	45	4,06	182,70
225	458.989	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE FARINHA DE TRIGO, TIPO INTEGRAL, APRESENTAÇÃO PENNE		EMB 500.00 G	143	6,85	979,55
226	458.954	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE TRIGO GRANO DURO, APRESENTAÇÃO ESPAGUETE	Espaguete nº 5	EMB 500.00 G	271	12,32	3.338,72
227	458.993	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE TRIGO GRANO DURO, APRESENTAÇÃO PARAFUSO		EMB 500.00 G	210	7,94	1.667,40
		MALTE, TIPO PALE ALE, APLICAÇÃO P/ PRODUÇÃO DE					

228	467.485	CERVEJA, APRESENTAÇÃO GRÃO NÃO MOÍDO		KG	6	16,82	100,92
229	446.384	MANTEIGA, TIPO EXTRA, COMPOSIÇÃO COM SAL		POTE 500.00 G	92	32,20	2.962,40
230	446.385	MANTEIGA, TIPO EXTRA, COMPOSIÇÃO SEM SAL		POTE 200.00 G	76	12,23	929,48
231	462.247	MASSA ALIMENTÍCIA, TIPO PARA PIZZA, BASE DA MASSA FARINHA DE TRIGO REFINADA, APRESENTAÇÃO PRÉ-ASSADA /RESFRIADA, TAMANHO BROTINHO	Entregar pacote com 300 gramas	UN	96	8,48	814,08
232	459.670	MASSA DE TOMATE, TIPO EXTRATO CONCENTRADO, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME		EMB 300.00 G	226	2,72	614,72
233	459.675	MASSA DE TOMATE, TIPO MOLHO PRONTO, COMPOSIÇÃO SALSA E CEBOLA, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO	MOLHO ALIMENTÍCIO, COMPOSIÇÃO BÁSICA CONCENTRADO TOMATE/SAL /AÇÚCAR E CONDIMENTO, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, PRAZO VALIDADE 5 DIAS (ABERTO)/18 MESES (FECHADO), CONSERVAÇÃO COM CONSERVANTE, QUANTIDADE CALORIAS 68 KCAL	EMB 300.00 G	265	1,64	434,60
234	459.679	MASSA DE TOMATE, TIPO TOMATE PELADO, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO		EMB 400.00 G	57	9,19	523,83
235	413.364	MEL ABELHA, TIPO 1 QUALIDADE, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM COM 500 G, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA		EMB 500.00 ML	11	34,34	377,74
236	604.518	MELADO, TIPO MELADO DE CANA, INGREDIENTES MELADO DE CANA-DE-AÇÚCAR		EMB 250.00 G	12	10,64	127,68
237	462.122	MILHO DE PIPOCA, GRUPO DURO, CLASSE AMARELA, QUALIDADE TIPO 1, FORMATO ESTOURADO TIPO IRREGULAR /BUTTERFLY		EMB 500.00 G	437	4,68	2.045,16
		MOLHO ALIMENTÍCIO, COMPOSIÇÃO BÁSICA MOLHO MOSTARDA/SAL/AÇÚCAR E		FR			

238	258.149	CONDIMENTO, ASPECTO FÍSICO PASTOSA		300.00 G	32	17,41	557,12
239	459.663	MOLHO DE MESA, TIPO CATCHUP, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME		EMB 380.00 G	26	8,16	212,16
240	459.655	MOLHO DE MESA, TIPO INGLÊS, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO		EMB 150.00 ML	10	2,89	28,90
241	459.658	MOLHO DE MESA, TIPO MAIONESE, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME		EMB 500.00 G	93	10,68	993,24
242	459.658	MOLHO DE MESA, TIPO MAIONESE, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME		EMB 250.00 G	29	8,21	238,09
243	459.653	MOLHO DE MESA, TIPO SHOYU, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO		EMB 500.00 ML	33	10,90	359,70
244	464.534	OLEAGINOSA, TIPO AMENDOIM, APRESENTAÇÃO NATURAL, ADICIONAL SEM CASCA		EMB 500.00 G	18	10,26	184,68
245	484.536	OLEAGINOSA, TIPO CASTANHA DO PARÁ, APRESENTAÇÃO NATURAL, ADICIONAL SEM CASCA	CASTANHA PARA ALIMENTACAO - Castanha do Para sem casca - Fornecer embalagem com 150 gramas. - HAVENDO DIVERGÊNCIA ENTRE A DESCRIÇÃO E A DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR, PREVALECE A DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR	G	4100	0,19	779,00
246	464.532	OLEAGINOSA, TIPO NOZ, APRESENTAÇÃO NATURAL	Cotar o grama e fornecer embalagem com 500 gramas	G	1500	0,09	135,00
247	463.694	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL CANOLA, TIPO QUALIDADE TIPO 1		EMB 900.00 ML	6	14,74	88,44
248	463.691	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL GIRASOL, TEOR DA ACIDEZ ALTO OLÉICO- MENOR QUE 0,8%, TIPO QUALIDADE TIPO 1		EMB 900.00 ML	43	16,18	695,74
249	463.692	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, TIPO QUALIDADE TIPO 1		EMB 900.00 ML	804	8,30	6.673,20

250	446.619	OVO, ORIGEM GALINHA, GRUPO BRANCO, CLASSE A, TIPO MÉDIO		BJ 12.00 UN	622	9,99	6.213,78
251	446.628	OVO PROCESSADO, ORIGEM GALINHA, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO, TIPO CLARA, PROCESSAMENTO PASTEURIZADO		EMB 500.00 G	30	64,45	1.933,50
252	446.629	OVO PROCESSADO, ORIGEM GALINHA, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO, TIPO GEMA, PROCESSAMENTO PASTEURIZADO		EMB 300.00 G	7	40,06	280,42
253	460.387	PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL HAMBURGER/REDONDO		EMB 500.00 G	23	10,09	232,07
254	460.491	PÃO DE QUEIJO, BASA DA MASSA POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO, INGREDIENTES ADICIONAIS ORIGINAL, FORMATO TRADICIONAL/MÉDIO, APRESENTAÇÃO CRU CONGELADO		EMB 1.00 KG	170	20,96	3.563,20
255	374.741	PECTINA, ASPECTO FÍSICO PÓ GROSSO, ESBRANQUIÇADO À PARDO, QUASE INODORO, ORIGEM FRUTAS CÍTRICAS, PESO MOLECULAR 20.000 A 400.000 G/MOL, GRAU DE PUREZA MÍNIMO DE 74% DE ÁCIDO GALACTURÔNICO EM BASE SECA, NÚMERO DE REFERÊNCIA	Pectina cítrica em pó. Uso alimentício. Cotar o grama e fornecer a embalagem de 500 gramas.	G	2000	0,32	640,00
256	223.082	"PEIXE EM CONSERVA", TIPO PEIXE ATUM SÓLIDO, INGREDIENTES ÓLEO COMBUSTÍVEL/ ÁGUA E SAL, PRAZO VALIDADE 15 MESES		LT 250.00 G	39	28,62	1.116,18
257	448.993	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE ATUM, APRESENTAÇÃO RALADO, MEIO DE COBERTURA AO NATURAL		EMB 170.00 G	73	11,37	830,01
258	449.006	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE SARDINHA, APRESENTAÇÃO DESCABEÇADA E EVISCERADA, MEIO DE COBERTURA COM ÓLEO COMESTÍVEL		EMB 125.00 G	57	6,46	368,22
259	449.005	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE SARDINHA, APRESENTAÇÃO FILÉ, MEIO DE COBERTURA COM ÓLEO COMESTÍVEL	FILÉ DE SARDINHA	EMB 125.00 G	377	14,75	5.560,75
		PEIXE IN NATURA, VARIEDADE TILÁPIA, TIPO CORTE FILÉ,	pacote 1 kg				

260	448.953	APRESENTAÇÃO SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	181	41,60	7.529,60
261	464.468	POLPA DE FRUTA, TIPO ABACAXI, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	112	21,07	2.359,84
262	464.493	POLPA DE FRUTA, TIPO AÇAÍ, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	7	38,86	272,02
263	464.484	POLPA DE FRUTA, TIPO ACEROLA, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	117	17,31	2.025,27
264	464.488	POLPA DE FRUTA, TIPO CUPUAÇU, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	62	35,03	2.171,86
265	464.514	POLPA DE FRUTA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	68	21,83	1.484,44
266	464.491	POLPA DE FRUTA, TIPO GRAVIOLA, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	61	26,81	1.635,41
267	464.474	POLPA DE FRUTA, TIPO MARACUJÁ, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	105	31,73	3.331,65
268	464.461	POLPA DE FRUTA, TIPO MORANGO, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	105	26,43	2.775,15
269	464.471	POLPA DE FRUTA, TIPO PÊSSEGO, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	8	34,15	273,20
270	464.520	POLPA DE FRUTA, TIPO TANGERINA/ BERGAMOTA, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	8	28,26	226,08
271	464.492	POLPA DE FRUTA, TIPO UMBU, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	7	20,17	141,19
272	464.465	POLPA DE FRUTA, TIPO UVA, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	105	23,30	2.446,50
273	297.483	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA, APRESENTAÇÃO FLOCOS, ASPECTO FÍSICO DESIDRATADA	Apresentação em flocos grossos /graúdos, coloração escura.	EMB 400.00 G	11	10,12	111,32
274	297.483	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA, APRESENTAÇÃO FLOCOS, ASPECTO FÍSICO DESIDRATADA		KG	5	38,47	192,35
275	446.665	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE GORGONZOLA, APRESENTAÇÃO PEÇA		KG	4	102,94	411,76
276	446.657	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MINAS PADRÃO, APRESENTAÇÃO PEÇA	Queijo meia cura.	KG	21	70,18	1.473,78
277	446.633	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MUÇARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA		EMB 500.00 G	159	28,98	4.607,82
278	446.680	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE PROVOLONE,		EMB 500.00	10	41,63	416,30

		APRESENTAÇÃO PEÇA		G			
279	225.848	QUEIJO RALADO, INGREDIENTES QUEIJO PARMEZON, MATERIAL EMBALAGEM PAPEL METÁLICO, TIPO CONSERVANTE ÁCIDO SÓRBICO, APLICAÇÃO CULINÁRIA DOMÉSTICA		PCT 100.00 G	181	12,90	2.334,90
280	217.781	REFRIGERANTE, MATERIAL ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR LARANJA		GRF 2.00 L	54	5,62	303,48
281	217.783	REFRIGERANTE, MATERIAL ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR UVA		GRF 2.00 L	97	6,19	600,43
282	216.793	REQUEIJÃO, INGREDIENTES CREME DE LEITE, TIPO CREMOSO, CONSERVAÇÃO 1 A 10 C, PESO 200 G, TIPO EMBALAGEM COPO VIDRO, PRAZO VALIDADE 60 (FECHADO) D		COPO 200.00 G	325	11,97	3.890,25
283	238.818	RICOTA, INGREDIENTES LEITE DESNATADO, TIPO EMBALAGEM PLÁSTICO À VÁCUO, APRESENTAÇÃO FORMA, CONSERVAÇÃO 0 A 10 C C, PRAZO VALIDADE 30 D, TIPO SEM SAL		KG	22	23,80	523,60
284	216.913	SAL, TIPO GROSSO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO 360 MG /G, ADITIVOS IODO/PRUSSIATO AMARELO SODA, ACIDEZ 7,20 PH		PCT 1.00 KG	18	3,99	71,82
285	291.893	SAL, TIPO REFINADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TEOR MÍNIMO CLORETO DE SÓDIO 98,5%		KG	220	2,67	587,40
286	301.513	SEMENTE, ESPÉCIE LINHAÇA, APLICAÇÃO CULINÁRIA	Semente de linhaça - alimentação	PCT 250.00 G	3	8,04	24,12
287	268.348	SEMENTE, TIPO FLORAL, ESPÉCIE GIRASSOL MINIATURA, APLICAÇÃO AJARDINAMENTO		EMB 500.00 UN	3	22,83	68,49
288	373.203	SEMENTE, TIPO GERGELIM	Semente de Gergelim - alimentação	PCT 250.00 G	3	14,38	43,14
289	457.585	SEMENTE, TIPO HERBÁCEA, ESPÉCIE 1 CHIA		PCT 250.00 G	3	19,18	57,54
290	436.615	SEMENTE, TIPO LEGUMINOSA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EM GRÃOS, ESPÉCIE 1 QUINOA		ENV 500.00 G	3	19,51	58,53
		SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR ABACAXI,		FR			

291	303.946	TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR		500.00 ML	209	7,19	1.502,71
292	389.793	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO, PASTEURIZADO, CONSERVADO TEMPERATURA		FR 500.00 ML	154	5,19	799,26
293	298.885	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR CAJÚ, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		L	10	7,70	77,00
294	298.882	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		EMB 200.00 ML	565	1,78	1.005,70
295	298.880	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR LARANJA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		L	23	11,36	261,28
296	420.535	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR MARACUJÁ, TIPO A BASE DE SOJA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ÁGUA/AÇUCAR/SAL /VITAMINAS, AROMATIZANTE SEM GLÚTE N		L	75	9,84	738,00
297	397.625	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR MARACUJÁ, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO, ADOÇADO,RENDE MÍNIMO 8L POR 1L SUCO, VALIDADE 12		FR 500.00 ML	125	9,03	1.128,75
298	298.884	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR MARACUJÁ, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		L	23	7,37	169,51
299	363.078	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR PÊSSEGO, TIPO A BASE DE SOJA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM GLÚTEN, AROMATIZANTE, VITAMINAS,		L	23	8,38	192,74

		CONSERVANTE, VALIDADE 12 MESES					
300	298.881	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR UVA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		EMB 200.00 ML	6070	2,17	13.171,90
301	298.881	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR UVA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		L	23	12,74	293,02
302	232.357	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR ABACAXI, TIPO ARTIFICIAL		PCT 1.00 KG	111	14,35	1.592,85
303	217.800	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR GOIABA, TIPO ARTIFICIAL		PCT 1.00 KG	133	13,63	1.812,79
304	232.359	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR LARANJA, TIPO ARTIFICIAL		PCT 1.00 KG	133	12,99	1.727,67
305	232.360	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR LIMÃO, TIPO ARTIFICIAL	Envelope de 8 a 10 gramas	UN	57	1,47	83,79
306	232.360	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR LIMÃO, TIPO ARTIFICIAL		PCT 1.00 KG	111	12,71	1.410,81
307	217.801	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR MARACUJÁ, TIPO ARTIFICIAL	Envelope de 08 a 10 gramas	UN	56	1,56	87,36
308	217.801	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR MARACUJÁ, TIPO ARTIFICIAL		PCT 1.00 KG	111	12,62	1.400,82
309	310.772	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR TANGERINA, TIPO ARTIFICIAL		PCT 1.00 KG	111	11,56	1.283,16
310	217.799	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR UVA, TIPO ARTIFICIAL	Envelope de 8 a 10 gramas	UN	56	1,63	91,28
311	217.799	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR UVA, TIPO ARTIFICIAL	rendimento 1/10	PCT 1.00 KG	133	12,27	1.631,91
312	442.888	SUPLEMENTO NUTRICIONAL, COMPONENTES INULINA + FOS + POLIDEXTROSE, APRESENTAÇÃO PÓ, EM SACHÊ	Cotar o sachê de 5 gramas e entregar embalagem com 10 sachês	SAC 5.00 G	100	4,84	484,00
313	439.865	SUPLEMENTO NUTRICIONAL, COMPONENTES PROTEÍNA ISOLADA SORO LEITE E AMINOÁCIDOS, COMPONENTES ADICIONAIS C/ OU S/ SABOR, OUTROS COMPONENTES ISENTO GLÚTEN, APRESENTAÇÃO PÓ PARA USO ORAL	morango comum - pote 900 gramas	UN	8	60,08	480,64
		SUPLEMENTO NUTRICIONAL, COMPONENTES PROTEÍNA ISOLADA SORO LEITE E AMINOÁCIDOS,					

314	439.865	COMPONENTES ADICIONAIS C/ OU S/ SABOR, OUTROS COMPONENTES ISENTOS GLÚTEN, APRESENTAÇÃO PÓ PARA USO ORAL		KG	5	118,81	594,05
315	241.572	TEMPERO, APRESENTAÇÃO TABLETE, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, SABOR CARNE	Embalagem com 6 tabletes	UN	25	3,16	79,00
316	339.478	TEMPERO, TIPO CALDO, APRESENTAÇÃO PÓ, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, SABOR GALINHA	EMBALAGEM COM 6 TABLETES	UN	23	3,78	86,94
317	460.532	TORRADA, TIPO DE MINI PÃO TIPO CANAPÉS, BASE DA MASSA FARINHA DE TRIGO REFINADA, TRADICIONAL		EMB 110.00 G	85	8,90	756,50
318	463.830	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE AMERICANA		UN	5	6,70	33,50
319	463.833	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA		UN	5	4,01	20,05
320	463.838	VERDURA IN NATURA, TIPO BRÓCOLIS JAPONÊS		UN	8	11,26	90,08
321	463.822	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE	maço	UN	23	4,32	99,36
322	463.831	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR	Couve Flor Congelada	KG	8	18,75	150,00
323	463.839	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO BRANCO/ VERDE		KG	440	5,23	2.301,20
324	217.095	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA ÁLCOOL DE CERAIS, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4,20 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	Vinagre de álcool	FR 750.00 ML	46	3,79	174,34
325	217.093	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,50 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS		FR 750.00 ML	32	7,59	242,88
326	249.818	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	Vinagre de vinho branco tradicional	FR 750.00 ML	55	4,94	271,70
327	217.092	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO TINTO, TIPO ACENTUADO, ACIDEZ 4,50, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS		FR 750.00 ML	42	7,39	310,38
328	226.446	VINHO, COR BRANCO, CLASSE LEVE, TEOR AÇÚCAR MEIO-SECO		GRF 750.00 ML	29	27,92	809,68
329	226.432	VINHO, COR TINTO, CLASSE LICOROSO, TEOR AÇÚCAR SECO	Vinho de colheita tardia	GRF 500.00 ML	29	30,55	885,95
Total Geral							927.344,96

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

OBS: Não houve manifestações de órgãos participantes na IRP.

1.1.2. Considerando que a presente contratação envolve diversas unidades do órgão gerenciador, não há a possibilidade de prever o quantitativo mínimo da contratação, sob pena de eventual impossibilidade de cumprir tal previsão. Não obstante, as quantidades máximas previstas são as estipuladas na tabela do item 1.1 deste Termo de Referência.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

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

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

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 60 dias contados do(a) assinatura do contrato ou recebimento da nota de empenho, conforme o caso, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

Outras informações

1.5. Os itens serão exclusivos para ME/EPP/MEIs, exceto o item 46 que é de ampla concorrência, de forma que o item 47 é a reserva de cota ME/EPP/MEI.

1.6. Deverá ser observada atentamente a unidade de cotação e a unidade de fornecimento, quando discriminadas na descrição complementar.

1.7. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, e **poderá ser prorrogado por igual período, com renovação dos quantitativos originalmente previstos**, desde que atendidos os requisitos previstos no Parecer Referencial n. 00005/2025/GERTEC/ELIC/PGF/AGU.

1.8. O contrato, PODERÁ SER substituído pela nota de empenho. Em caso de entregas parceladas ou aquisições com instalação, deverá ser enviado o anexo ao empenho. O detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação (entrega do objeto), discorrerá em cláusula específica deste Termo de Referência.

1.9. A presente licitação será realizada com o procedimento auxiliar de registro de preços considerando que o objeto da contratação trata-se de demanda que não pode ser definida de maneira exata porém é certa a contratação de quantidades mínimas de forma eventual.

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

1.11. Em relação à justificativa para permissão de adesão à ata de registro de preços, informamos que as opções estão de acordo com a Lei nº 14.133/2021, conforme artigo 86, §3º, que diz "A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida: (Redação dada pela Lei nº 14.770, de 2023) I - por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital.". Busca-se com isso um melhor aproveitamento das condições de mercado, já que a possibilidade de adesão pode tornar mais atrativa a participação no pregão de licitantes interessados, inclusive daqueles que estão geograficamente fora da área de atuação da UFMS. A possibilidade de uma demanda maior do que a pretendida de forma isolada por esta Universidade também incentiva que ganhos de escala sejam transferidos para as propostas apresentadas. A opção pela permissão também se justificativa no princípio da eficiência da Administração Pública, reduzindo a necessidade de recursos administrativos e temporais de outros órgãos e entidades na aquisição de objeto(s) idêntico(s) ao pretendido neste pregão.

1.12. Para manifestação de interesse na IRP as UASGs interessadas deverão enviar junto com a manifestação de interesse a documentação comprovando a compatibilidade da licitação com as necessidades do órgão, sendo esta minimamente o Termo de Referência, estimativa de consumo e local de entrega, nos termos do art. 8 do Decreto 11.462/23 somada à autorização da Autoridade Competente da respectiva UASG para manifestação de interesse.

1.12.1. Em caso de ausência das documentações citadas a manifestação de interesse será recusada.

1.12.2. Quanto à inclusão de novos itens por desdobramento, em caso de intenção de participação de UASGS fora da sede da entrega dos materiais da UASG GESTORA, em função da capacidade operacional da UASG, quanto a nº de pregoeiros e prazos de realização da licitação por necessidade de demanda dos itens pelos setores requisitantes, os critérios de aceitação serão analisados quanto:

- a) A precedência por data de solicitação da manifestação da UASG (a que se manifestar primeiro);
- b) O limite total de 250 itens (já incluídos os itens desdobrados);
- c) A quantidade a ser manifestada (será analisada a questão de quantitativos considerados ínfimos em relação ao quantitativo da UASG GESTORA).

1.12.3 Em caso de licitação com quantitativo de itens superior ao limite estabelecido serão aceitas apenas manifestações de interesse de UASGs localizadas na mesma unidade da federação da UASG gestora.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares nº 81/2025, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 15461510000133-0-00000
- II) Data de publicação no PNCP: 14/2/2024. Última atualização em 18/6/2025
- III) Id do item no PCA: vários, conforme planilhas
- IV) Classe/Grupo: contém diversas classes entre 8905 e 8960
- V) Identificador da Futura Contratação: 154054-73/2025
- VI) DFDS IDENTIFICADORAS DAS CONTRATAÇÕES NO PCA: relacionados abaixo:

AGINOVA: DFD N° 549/25 - DOC SEI: 5651287

FAALC: N° 572/25

COAD/INBIO: DFD n° 297/2024 (SEI 5663178) e DFD n° 355/2025 (SEI 5663187)

GAB/PROPP: DFD 135/2024 SEI (5638088)

COAD/FACFAN: DFD N° 570/2025 SEI N° 5672722

COAD/CPTL: DFDs nºs (SEI nº)

COAD/FAMEZ: DFD N° 547/2025 (SEI 5645418)

SECAD/CPAR: DFD n° 561/2025 SEI (5665553)

CPCX: DFD N° 242/2024 nº Sei (5650169)

CPAQ: DFD N° 120/25

INFI: DFD n° 371/2025 (SEI nº 5668665)

DIAMI/RTR:

FAED: DFD 177/24

2.3. O objeto que trata esta licitação teve seus itens especificados conforme os padrões de utilização prévia desta Universidade, sendo excluídas as especificações disfuncionais e inclusas novas conforme o caso, bem como a descrição geral é baseada nos (CATMAT /CATSER) do catálogo eletrônico de itens padronizados do governo federal, atendendo assim ao princípio da padronização.

2.4. A presente contratação encontra-se também alinhada com o PLS-UFMS (Plano de Logística Sustentável) conforme Resolução 263-CD/UFMS de 10 de maio de 2022.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP nº **81/2025**, 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. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial - OBSERVAR O ENQUADRAMENTO DOS OBJETOS LICITADOS NO GUIA NACIONAL DE LICITAÇÕES SUSTENTÁVEIS 7ª EDIÇÃO.

“Só será admitida a oferta dos itens 156 a 173, 189 a 207 e 318 a 323, originados da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006.”

Após consulta ao site da ANVISA, verificando-se que o alimento precisa de registro na Agência e/ou há normas referentes às embalagens e rótulos, inserir como requisitos de aceitação do produto:

a) Registro na ANVISA nos termos da RDC 27/2010.

O anexo I da RDC nº 27/2010 define os alimentos isentos de registro sanitário. São eles:

Açúcares e produtos para adoçar (regulamentados pela RDC nº 271/2005)

Aditivos alimentares (regulamentados pela Portaria nº 540/1997 e regulamentos específicos por categoria de alimentos)

Adoçantes dietéticos (regulamentados pela Portaria nº 29/1998)

Águas adicionadas de sais (regulamentadas pela RDC nº 274/2005)

Água mineral natural e água natural (regulamentadas pela RDC nº 274/2005)

Alimentos para controle de peso (regulamentados pela Portaria nº 30/1998)

Alimentos para dietas com restrição de nutrientes (regulamentados pela Portaria nº 29/1998)

Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares (regulamentados pela Portaria nº 29/1998)

Alimentos para idosos (regulamentados pela Portaria nº 29/1998)

Balas, bombons e gomas de mascar (regulamentados pela RDC nº 265/2005)

Café, cevada, chá, erva mate e produtos solúveis (regulamentados pela RDC nº 277/2005)

Chocolate e produtos de cacau (regulamentados pela RDC nº 264/2005)

Coadjuvantes de tecnologia (regulamentados pela Portaria nº 540/1997 e regulamentos específicos por categoria de alimentos) Embalagens (regulamentadas pela RDC nº 91/2001 e regulamentos específicos por material de embalagem)

Enzimas e preparações enzimáticas (regulamentadas pelas RDC nº 53/2014 e RDC nº 54/2014)

Especiarias, temperos e molhos (regulamentados pela RDC nº 276/2005)

Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis (regulamentados pela RDC nº 266/2005)

Gelo (regulamentado pela RDC nº 274/2005)

Misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo (regulamentadas pela RDC nº 273/2005)

Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal (regulamentados pela RDC nº 270/2005)

Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (regulamentados pela RDC nº 263/2005)

Produtos proteicos de origem vegetal (regulamentados pela RDC nº 268/2005)

Produtos de vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis (regulamentados pela RDC nº 272/2005) Vegetais em conserva (palmito) (regulamentados pela RDC nº 17/1999, RDC nº 18/1999, RDC nº 80/2003, RDC nº 81 /2003 e RDC nº 300/2004) sal (regulamentado pelo Decreto nº 75.697/1975, Lei nº 6.150/1974 e RDC nº 23/2013) Sal hipossódico / sucedâneos do sal (regulamentado pela Portaria nº 54/1995)

Suplementos alimentares, exceto suplementos alimentares com probióticos ou enzimas (regulamentados pela RDC nº 243 /2018 e pela IN nº 28/2018)

As seguintes categorias têm obrigatoriedade de registro, conforme estabelecido no Anexo II da RDC nº 27/2010:

Novos alimentos e novos ingredientes (Resolução nº 16/1999 e Resolução nº 17/1999)

Alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde (Resolução nº 18/1999 e Resolução nº 19/1999)

Alimentos infantis (RDC nº 42/2011, RDC nº 43/2011, RDC nº 44/2011, RDC nº 45/2011, Portaria nº 34/1998, Portaria nº 36/1998, Lei nº 11.265/2006, Decreto nº 8.552/2015 e RDC nº 222/2002)

Fórmulas para nutrição enteral (RDC nº 21/2015 e RDC nº 22/2015)

Embalagens com novas tecnologias recicladas (PET-PCR grau alimentício regulamentado pela RDC nº 20/2008)

Suplementos alimentares contendo enzimas ou probióticos (RDC nº 43/2018 e IN nº 28/2018)

b) Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes de [https://www.gov.br/anvisa/pt-br /setor regulado/regulização/alimentos/embalagens](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/sector/regulado/regulizacao/alimentos/embalagens)

As embalagens em geral são isentas da obrigatoriedade de registro junto à Anvisa, de acordo com a Resolução RDC n. 27/2010, o que não as desobriga de atender às exigências definidas nos regulamentos técnicos em vigor. No entanto as embalagens obtidas

por novas tecnologias como, por exemplo, embalagens de PET pós consumo reciclado para contato com alimentos, têm obrigatoriedade de registro previamente à sua comercialização.

5) Para os produtos de origem animal, inserir como requisito de aceitação do produto: a) o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (SISBI/POA).

PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: Os produtos de origem animal devem atender a Lei 1.283/1950, regulamentada pelo Decreto 9.013/2017. Subsídios no Ministério da Agricultura e Pecuária. Consulte: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos /inspecao /produtosanimal/empresario/registrode-estabelecimentos>

Os estabelecimentos das áreas de CARNE, OVOS, PESCADO, LEITE, PRODUTOS DE ABELHAS ARMAZENAGEM, inclusive as agroindústrias de pequeno porte, devem atender às classificações previstas no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações, e aos procedimentos dispostos na Portaria nº 393, de 9 de setembro de 2021.

Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados conforme o disposto nos artigos 17 a 23 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações:

b) Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes de [https://www.gov.br/anvisa/pt-br /setor regulado/regularização/alimentos/embalagens](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/sector/regulado/regularizacao/alimentos/embalagens)

As embalagens em geral são isentas da obrigatoriedade de registro junto à Anvisa, de acordo com a Resolução RDC n. 27/2010, o que não as desobriga de atender às exigências definidas nos regulamentos técnicos em vigor. No entanto as embalagens obtidas por novas tecnologias como, por exemplo, embalagens de PET pós consumo reciclado para contato com alimentos, têm obrigatoriedade de registro previamente à sua comercialização.

*Serão classificados abatedouro frigorífico de pescado aqueles estabelecimentos onde é realizado o abate somente de RÉPTEIS e de ANFÍBIOS, conforme a redação a seguir:

“Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.”. (§ 2º do art. 19 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020).

**De acordo com §6º do art. 20, do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto no Decreto Nº 9.013/2017 e em normas complementares, caso disponha de estrutura e condições apropriadas.

As fábricas de gelatina e produtos colagênicos devem ser registradas como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos (art. 18 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017).

Em razão da revogação do art. 24 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, os estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis (p.ex.: “graxarias”) foram excluídos do escopo de fiscalização do SIF. Desse modo, o registro, a inspeção e a fiscalização de tais estabelecimentos passaram a ser de competência da área da alimentação animal, sob a regulamentação do Decreto nº 6.296, de 11 de dezembro de 2007.

Assim, o registro dos estabelecimentos que recebem e processam produtos não comestíveis, ainda que anexos a um abatedouro frigorífico, compete ao setor de Alimentação Animal, devendo ser obtido por meio de processo no Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (SIPEAGRO)

Indicação de marcas ou modelos

4.2. A indicação de marcas e modelos não se aplica à presente contratação.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.3. A vedação de utilização de marca/produto não se aplica na presente contratação.

Da exigência de amostra

4.4. Não será exigida a entrega de amostras considerando o teor do objeto contratado, o qual será avaliado no momento do recebimento provisório e definitivo.

Da exigência de carta de solidariedade

4.5. Não será aplicada a exigência de carta de solidariedade, uma vez que restringe a competitividade do Pregão Eletrônico.

Subcontratação

4.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme possibilita o § 2º, art. 122 da L. 14.133/2021.

Garantia da contratação

4.7. Considerando a natureza do objeto, bem como a ausência de riscos relevantes à Administração, opta-se por não exigir garantia da contratação, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, por se entender que a exigência seria desproporcional e antieconômica.

Justificativa: Optou-se pela alteração do modelo para esclarecer melhor a decisão discricionária da Administração conforme orientações emanadas pelos órgãos de assessoramento jurídico.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte

4.8. O item 46 será licitado em ampla concorrência. Os demais itens da presente licitação são exclusivos para ME/EPP/MEIs.

4.9. 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.

4.9.1 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.

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

4.9.3 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

4.10. O objeto desta contratação não enquadra-se na margem de preferência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 15 dias corridos, contados do recebimento da confirmação de compra e da Nota de Empenho, em remessa única.

5.2. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

Itens : SECRETARIA DE PATRIMÔNIO E ALMOXARIFADO - SEPAT/DICOM/PROADI – Av. Senador Filinto Miller, 1555 - CEP 79074-460 - Vila Ipiranga – UFMS Fone: 067 3345-3508 / 3518;

5.2.1 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80% do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.2.2 O horário de entrega deverá ser em dias úteis, das 7h as 11h e das 13h as 17h, no horário local.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

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

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. **Multa:**

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,7 (sete décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 25 (Vinte e Cinco) dias.

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

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

Para o estabelecimento das alíquotas e dos valores de multa, seja moratória ou compensatória, a Administração levará em conta fatores como: a gravidade da falha na execução do contrato; o valor do objeto alvo de inadimplemento; e demais fatores do caso concreto que possam adequar a penalidade ao infrator.

Conforme o Manual de Sanções da UFMS, em anexo, regulamentado através da Resolução do Conselho Diretor.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 0,5% (meio 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 0,5% (meio 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 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta 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 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7.1. DEMAIS ITENS ESPECÍFICOS DE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENALIDADE DIVERSA ESTÃO DEFINIDOS NO **MANUAL DE SANÇÕES DA UFMS**, REGULAMENTADO PELO CONSELHO DIRETOR. O DOCUMENTO ENCONTRA-SE ANEXO A ESTE TERMO DE REFERÊNCIA;

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 20 (vinte) 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 Sicafe 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 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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.

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

Liquidação

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

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

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

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

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

8.22. 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 para a presente contratação.

Cessão de crédito

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

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

8.28.2. 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.

8.28.3. 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.

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

8.29. 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

8.30. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 03/06/2025.

8.31. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. O Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) é o indicador oficial da inflação no Brasil, calculado pelo IBGE. Sua adoção como índice de reajuste busca assegurar a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro da contratação, acompanhando a variação dos custos ao longo do tempo de forma transparente, previsível e amplamente reconhecida pelo mercado.

Optou-se pela alteração do texto em virtude dos questionamentos levantados pela AGU quanto à justificativa da utilização do índice.

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

8.33. 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).

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

8.35. 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.

8.36. 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.

8.37. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será **integral**.

Crítérios de aceitabilidade de preços

9.3. 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:

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.5. **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;

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

9.7. **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>;

9.8. **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;

9.9. **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.

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

9.11. **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;

9.12. **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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15. 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.

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

9.17. 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;

9.18. 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;

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

9.20. 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.

9.21. 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

9.22. 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;

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

Qualificação Técnica

9.24. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9.25. 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.

9.26. 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.

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

9.28. 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

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R\$ 927.344,96 (novecentos e vinte e sete mil, trezentos e quarenta e quatro reais e noventa e seis centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

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.

Campo Grande, 05 de setembro de 2025.

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

13. 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](#).

CICERO ALEX LAMB

Equipe de apoio

RAFAEL MELCHER

Equipe de apoio

MURILO DA SILVA LIMA

Equipe de apoio

NATALIA TANO PORTELA

Equipe de apoio

DEBORA LOPES MICHELAN COSTA

Equipe de apoio

ELAINE RODRIGUES DO PRADO IUDESNEIDER

Equipe de apoio

RONILSON VILELA DOS REIS

Equipe de apoio

FLAVIO CELESTINO DE OLIVEIRA

Equipe de apoio

FERNANDA TIMOTEO

Equipe de apoio

OSMAR CASAGRANDE JUNIOR

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 10/09/2025 às 08:25:28.

DOUGLAS DOS SANTOS COSTA

Equipe de apoio

SILVIA REGINA NASCIMENTO RIBEIRO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 09/09/2025 às 09:42:58.

LEONARDO FRANCISCO ROSA MATEUS

Secretário de Planejamento de Contratações

ANA PAULA RIBEIRO GONDIM DE ARRUDA

Secretária Substituta



Assinou eletronicamente em 05/09/2025 às 11:29:40.

ERIVAN DA SILVA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 09/09/2025 às 09:01:37.

HIRAN APARECIDO DA SILVA

Equipe de apoio

NELCIELE CAVALIERI DE ALENCAR GUIMARAES OLIVEIRA

Equipe de apoio

VILMA DOS SANTOS RAMOS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 09/09/2025 às 17:38:45.

EVELYN DE SOUZA SANTIAGO CANDIDO DA SILVA

Equipe de apoio

RENATO AZAMBUJA FONSECA

Equipe de apoio

EDVAIR ALVES FERREIRA

Equipe de apoio

WELLINGTON SHINZATO HOKAMA

Equipe de apoio

ANDREA KOYANAGI

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 08/09/2025 às 08:41:57.

LAERCIO REINDEL

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 09/09/2025 às 09:44:21.

Despacho: FAMEZ

RICARDO DE PADUA LEITE

Equipe de apoio

JACYARA DE SOUZA

coad



Assinou eletronicamente em 05/09/2025 às 15:40:20.

MARCIO DE AQUINO

Diretor de Contratações e Materiais

JEOVA QUEIROZ DE VILHENA FILHO

Diretor Substituto



Assinou eletronicamente em 05/09/2025 às 15:53:03.

FUNDAÇÃO UNIVERS.FEDERAL/MS

Estudo Técnico Preliminar 81/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23104.013068/2025-52

2. Descrição da necessidade

Aquisição de Alimentos perecíveis e não perecíveis,

para atendimento às atividades de ensino e pesquisa de diversos setores e Campus da UFMS, através do Sistema de Registro de Preços.

AGINOVA: A presente solicitação de aquisição de itens de alimentação, como água mineral e biscoitos em diferentes sabores e formatos, tem como objetivo oferecer suporte logístico durante a realização de evento institucional.

CPAQ: Itens de alimentação e bebidas para eventos e festividades no Campus.

COAD/CPTL: A aquisição dos itens constantes nesta previsão tem por objetivo o atendimento da demanda de atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas nos laboratórios da Unidade. As quantidades foram programadas para dois semestres para atendimentos dos laboratórios.

FAALC: Itens de alimentação e bebidas para atendimento das atividades de ensino e extensão da FAALC.

COAD/FACFAN: A aquisição dos itens constantes nesta previsão tem por objetivo o atendimento da demanda de atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas nos laboratórios da Unidade. As quantidades foram programadas para dois semestres para atendimentos dos laboratórios.

COAD/FAMEZ: Material de Consumo para atender 2025/2026 no refeitório da Fazenda Escola para atendimento de alunos e servidores

COAD/INBIO: A aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis visa atender às necessidades das atividades de ensino, pesquisa e extensão da UFMS, em consonância com os objetivos do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), especialmente no que se refere à melhoria da qualidade do ensino. Os itens serão utilizados em aulas práticas, como as de bioquímica na graduação, contribuindo para o desenvolvimento de habilidades laboratoriais e fixação do conteúdo teórico. Também atenderão projetos de extensão, como o curso “Plantas Alimentícias do Pantanal e Cerrado”, que realiza oficinas com preparo e degustação de pratos com espécies nativas, e ações educativas promovidas pelo Laboratório de Imunologia sobre Doença de Chagas e HPV, voltadas à comunidade acadêmica e externa. Além disso, os alimentos apoiarão atividades do Setor de Prática de Ensino, que envolve estágios, programas como o PIBID, cursos de pós-graduação e eventos acadêmicos. Esses materiais são essenciais para garantir o bom funcionamento das atividades institucionais e o fortalecimento da formação dos estudantes da UFMS.

SECAD/CPCX: O CPCX em todo ano promove ações, projetos de pesquisa, ensino e extensão que demandam de alimentos não perecíveis para que possam servir com lanches durante os intervalos as atividades.

DIAMI/RTR: FAED: Os materiais serão utilizados para a elaboração de um kit, destinados aos estudantes concluintes de 2025/2026, os mesmos que participarão da prova ENADE. O objetivo da ação é a sensibilização dos estudantes para realização da prova com comprometimento e responsabilidade para a melhoria dos indicadores de qualidade dos cursos da UFMS.

PROECE: Diretoria de Cultura e Esporte (DICE/PROECE) é composta, dentre outras, pelas Secretarias de DICE/PROECE: Projetos e Eventos Culturais (SECULT/DICE /PROECE) e Secretaria de Projetos e Eventos Esportivos (SEPES /DICE/PROECE), as quais são responsáveis, respectivamente, pela realização dos eventos institucionais culturais e esportivos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Tendo em vista: I) os eventos esportivos tais

como: Volta UFMS, Caminhada nos Câmpus, Jogos Interatléticas, Semana Mais Esporte, dentre outros; e II) os eventos culturais Semana Mais Cultura, dentre outros; é que se justifica a aquisição destes materiais

PROGEP: A aquisição de insumos alimentícios tem por objetivo fortalecer as ações supramencionadas de pertencimento institucional desenvolvidas pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas(PROGEP)

GAB/PROPP: A aquisição de gêneros de alimentos perecíveis e não perecíveis demandados pela Unidade de Apoio Base de Estudos do Pantanal-UAP-BEP se justifica para o atendimento da alimentação dos estudantes, professores, pesquisadores e técnicos que necessitam das instalações da UAP-BEP durante a execução de suas atividades. Além do objetivo de incentivar as atividades de ensino, pesquisa e extensão, oferecer alimentação saudável e de qualidade naquela unidade de apoio proporcionando assim em ambiente agradável para aqueles que utilizam a UAP-BEP como campo de pesquisas.

INFI: As demandas foram realizadas consultando as unidades e/ou laboratórios do Instituto de Física:

Gabinete e Secretaria Administrativa: Os materiais solicitados são para consumo diário na copa dos servidores e para eventos acadêmicos como a Semana da Física. As quantidades solicitadas são com base no consumo de anos anteriores e visam reposição de estoque. A presente formalização de demanda visa a contratação de empresas para o fornecimento dos materiais prioritariamente por meio de Ata de Registro de Preço-ARP. Alinha-se aos princípios essenciais do PDU e PDI por propiciar as condições laborais necessárias para as atividades dos servidores e promoção de eventos acadêmicos.

Casa de Ciência e Cultura: em como missão popularizar a ciência, estimular jovens de todas as camadas sociais a seguir carreiras científicas e difundir a ciência como forma de promover a inclusão social no estado: essa é a missão da Casa da Ciência da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). O espaço realiza cursos de inclusão digital, palestras culturais, oficinas de brinquedos científicos e de educação ambiental e cursos de capacitação de professores da rede pública. Um de seus maiores sucessos é a programação de observações do céu noturno em praças e feiras, além de visitas a escolas e cidades do interior do estado. Preparação de café, suco, chás em eventos. Estimado pela dimensão média dos eventos. A presente formalização de demanda visa a contratação de empresas para o fornecimento dos materiais prioritariamente por meio de Ata de Registro de Preço-ARP. As demandas alinham-se aos princípios essenciais do PDU e PDI por suprir o laboratório com os materiais de consumo demandados para manutenção das atividades de pesquisa e extensão.

CPAR: A aquisição de alimentos se faz necessária para atender demandas relacionadas a assuntos administrativos, como a realização de coffee breaks em reuniões, palestras, eventos institucionais e demais atividades que envolvem a participação de servidores, discentes e comunidade externa, promovendo a integração e o fortalecimento das ações institucionais. Além disso, a aquisição contempla a necessidade da disciplina de Tecnologia de Produtos de Origem Animal, do curso de Medicina Veterinária, que é ministrada em laboratório e requer insumos alimentares específicos para a realização de atividades práticas. Tais ações estão alinhadas com os objetivos do Planejamento Estratégico Institucional e do PDI, ao contribuírem com a qualificação do ensino, extensão e gestão universitária.

SEPAT: Materiais de consumo destinados para estocagem e posterior distribuição às unidades da UFMS, visando garantir a continuidade das atividades administrativas, de ensino, pesquisa e extensão.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
UAP-BIOTERIO/PROPP	Maria Paula Ferreira Fialho Frazilio
Laboratório de Imunologia/INBIO	Alda Maria Teixeira Ferreira
Laboratório de Embriologia, Biologia Celular e Genética/INBIO	Ester Tartarotti
Secretaria de laboratórios de Pesquisa e Inovação - SELAB/DICT/PROPP	Andréa Koyanagi
Laboratório de Química Farmacêutica - LQF/FACFAN	Cristiane Yuriko Kawasoko Shiguemoto
Unidade de Tecnologia de Alimentos- UNITAL/FACFAN	Carolina Turatti Oliveira
Laboratórios de Hematologia Clínica do LAC/FACFAN	Débora de Souza Olartechea
Laboratório de Produtos Naturais e Espectrometria de Massas - LAPNEM /FACFAN	Nadla Soares Cassemiro
Laboratório de Microbiologia Clínica LAC/FACFAN	Nayara Moreno Martins
Curso de Graduação em Nutrição-FACFAN	Taiz Siqueira Pinto
Farmácia Escola -COFA/FACFAN	Vanessa Marcon de Oliveira
Unidade de Apoio à Pesquisa e Produção Farmacêutica - UAPPF/FACFAN	Teofilo Fernando Mazon Cardoso
Coordenação Administrativa - COAD/FACFAN	Eliane Rodrigues do Prado Iudesneider
Unidade de Apoio Coleção Zoológica/INBIO	Francisco de Paula Severo da Costa Neto
FAMEZ	RICARDO LEITE

Laboratório CeTroGen
Câmpus de Paranaíba
Câmpus de Aquidauana
Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição - FACFAN
LAPS/CPCX
Laboratório de Botânica/INBIO
Laboratório Interdisciplinar de Prática de Ensino
Aginova/RTR
Coordenação Administrativa/Faed
Secad/INFI
INFI
Laboratório LEC
Laboratório de Redes (LAB 4)
Laboratório Grupo PET
Curso de Sistema de Informação
Laboratório de Microbiologia e Imunologia/CPTL
Laboratório de Genética e Biologia Molecular/CPTL
Laboratório de Histopatologia/CPTL
Laboratório de Anatomia Humana/CPTL
Laboratório de Semiologia/CPTL
Laboratório de Bioquímica/CPTL
Laboratório do Curso de Enfermagem do CPCX e Clínica Escola
Laboratório de Embriologia, Biologia Celular e Genética/INBIO
Laboratório de Embriologia, Biologia Celular e Genética/INBIO
Laboratório de Bioquímica/INBIO
Laboratório de Bioquímica/INBIO
Laboratório de Bioquímica/INBIO
Laboratório de Botânica/INBIO
Laboratório de Botânica/INBIO
Laboratório de Imunologia/INBIO
Laboratório Interdisciplinar de Prática de Ensino
Aginova

Rodrigo Juliano de Oliveira
Hiran Aparecido da Silva
Cícero Alex Lamb
Luciana Miyagusku
Ana Patrícia Araújo Torquato Lopes
Halisson Cesar Vinci Carlos
Silvana Ferreira de Rezende
Vilma dos Santos Ramos
Edvair Alves Ferreira
Osmar Casagrande Júnior
Douglas dos Santos Costa
Amaury Antônio de Castro Junior
Fábio Iaione
Maria Istela Cagnin Machado
Maicon Azambuja
Aline Rafaela da Silva Rodrigues Machado
Augusto César Rodrigues
Julie Massayo Maeda Oda
Pablo Felipe de Almeida
Sandra Pinto
Silvana Cristina Pando
Ana Patrícia Torquato/ Flávia Renata Zuque
Rodenir Miranda Magalhães
Peterson Cabral Gomes
Carla Damaris da Silva Lacerda
Anny Karoline dos Santos Nonato
Leonardo Nascimento
Tamires Soares Yule
Giovana Bicudo Gomes
Carla Braga Leite
Ayo Jhonatan Rodrigues Rosas
Vilma dos Santos Ramos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 - SUSTENTABILIDADE

4.1.1 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.

4.1.2 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial -OBSERVAR O ENQUADRAMENTO DOS OBJETOS LICITADOS NO GUIA NACIONAL DE LICITAÇÕES SUSTENTÁVEIS 6ª EDIÇÃO.

Após consulta ao site da ANVISA, verificando-se que o alimento precisa de registro na Agência e/ou há normas referentes às embalagens e rótulos, inserir como requisitos de aceitação do produto:

a) Registro na ANVISA nos termos da RDC 27/2010.

O anexo I da RDC nº 27/2010 define os alimentos isentos de registro sanitário. São eles:

Açúcares e produtos para adoçar (regulamentados pela RDC nº 271/2005)
 Aditivos alimentares (regulamentados pela Portaria nº 540/1997 e regulamentos específicos por categoria de alimentos)
 Adoçantes dietéticos (regulamentados pela Portaria nº 29/1998)
 Águas adicionadas de sais (regulamentadas pela RDC nº 274/2005)
 Água mineral natural e água natural (regulamentadas pela RDC nº 274/2005)
 Alimentos para controle de peso (regulamentados pela Portaria nº 30/1998) Alimentos para dietas com restrição de nutrientes (regulamentados pela Portaria nº 29/1998)
 Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares (regulamentados pela Portaria nº 29/1998)
 Alimentos para idosos (regulamentados pela Portaria nº 29/1998)
 Balas, bombons e gomas de mascar (regulamentados pela RDC nº 265/2005)
 Café, cevada, chá, erva mate e produtos solúveis (regulamentados pela RDC nº 277/2005)
 Chocolate e produtos de cacau (regulamentados pela RDC nº 264/2005)
 Coadjuvantes de tecnologia (regulamentados pela Portaria nº 540/1997 e regulamentos específicos por categoria de alimentos)
 Embalagens (regulamentadas pela RDC nº 91/2001 e regulamentos específicos por material de embalagem)
 Enzimas e preparações enzimáticas (regulamentadas pelas RDC nº 53/2014 e RDC nº 54/2014)
 Especiarias, temperos e molhos (regulamentados pela RDC nº 276/2005)
 Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis (regulamentados pela RDC nº 266/2005)
 Gelo (regulamentado pela RDC nº 274/2005)
 Misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo (regulamentadas pela RDC nº 273/2005)
 Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal (regulamentados pela RDC nº 270/2005)
 Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (regulamentados pela RDC nº 263/2005)
 Produtos proteicos de origem vegetal (regulamentados pela RDC nº 268/2005)
 Produtos de vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis (regulamentados pela RDC nº 272/2005)
 Vegetais em conserva (palmito) (regulamentados pela RDC nº 17/1999, RDC nº 18/1999, RDC nº 80/2003, RDC nº 81/2003 e RDC nº 300/2004)
 Sal (regulamentado pelo Decreto nº 75.697/1975, Lei nº 6.150/1974 e RDC nº 23/2013)
 Sal hipossódico / sucedâneos do sal (regulamentado pela Portaria nº 54/1995)
 Suplementos alimentares, exceto suplementos alimentares com probióticos ou enzimas (regulamentados pela RDC nº 243/2018 e pela IN nº 28/2018)
 As seguintes categorias têm obrigatoriedade de registro, conforme estabelecido no Anexo II da RDC nº 27/2010:
 Novos alimentos e novos ingredientes (Resolução nº 16/1999 e Resolução nº 17/1999)
 Alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde (Resolução nº 18/1999 e Resolução nº 19/1999)
 Alimentos infantis (RDC nº 42/2011, RDC nº 43/2011, RDC nº 44/2011, RDC nº 45/2011, Portaria nº 34/1998, Portaria nº 36/1998, Lei nº 11.265/2006, Decreto nº 8.552/2015 e RDC nº 222/2002)
 Fórmulas para nutrição enteral (RDC nº 21/2015 e RDC nº 22/2015)
 Embalagens com novas tecnologias recicladas (PET-PCR grau alimentício regulamentado pela RDC nº 20/2008)
 Suplementos alimentares contendo enzimas ou probióticos (RDC nº 43/2018 e IN nº 28/2018)

b) Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes de [https://www.gov.br/anvisa/pt-br/](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos/embalagens)
[setorregulado/regularizacao/alimentos/embalagens](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos/embalagens)As embalagens em geral são isentas da obrigatoriedade de registro junto à Anvisa, de acordo com a Resolução RDC n. 27/2010, o que não as desobriga de atender às exigências definidas nos regulamentos técnicos em vigor. No entanto as embalagens obtidas por novas tecnologias como, por exemplo, embalagens de PET pós consumo reciclado para contato com alimentos, têm obrigatoriedade de registro previamente à sua comercialização.

5) Para os produtos de origem animal, inserir como requisito de aceitação do produto:

a) o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (SISBI/POA).

PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: Os produtos de origem animal devem atender a Lei 1.283/1950, regulamentada pelo Decreto 9.013/2017.

Subsídios no Ministério da Agricultura e Pecuária. Consulte: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtosanimal/empresario/registrode-estabelecimentos>

Os estabelecimentos das áreas de CARNE, OVOS, PESCADO, LEITE, PRODUTOS DE ABELHAS ARMAZENAGEM, inclusive as agroindústrias de pequeno porte, devem atender às classificações previstas no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações, e aos procedimentos dispostos na Portaria nº 393, de 9 de setembro de 2021.

Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados conforme o disposto nos artigos 17 a 23 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações:

Serão classificados abatedouro frigorífico de pescado aqueles estabelecimentos onde é realizado o abate somente de RÉPTEIS e de ANFÍBIOS, conforme a redação a seguir:

“Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.”. (§ 2º do art. 19 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020).

**De acordo com §6º do art. 20, do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, é facultada a quebra de ovos na granja avícola,

para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto no Decreto Nº 9.013/2017 e em normas complementares, caso disponha de estrutura e condições apropriadas.

As fábricas de gelatina e produtos colagênicos devem ser registradas como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos (art. 18 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017).

Em razão da revogação do art. 24 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, os estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis (p.ex.: “graxarias”) foram excluídos do escopo de fiscalização do SIF. Desse modo, o registro, a inspeção e a fiscalização de tais estabelecimentos passaram a ser de competência da área da alimentação animal, sob a regulamentação do Decreto nº 6.296, de 11 de dezembro de 2007.

Assim, o registro dos estabelecimentos que recebem e processam produtos não comestíveis, ainda que anexos a um abatedouro frigorífico, compete ao setor de Alimentação Animal, devendo ser obtido por meio de processo no Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (SIPEAGRO).

4.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

Não se aplica na presente contratação.

4.3 Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço:

Não se aplica na presente contratação.

4.4 Da exigência de amostra

4.4.1 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar, quando e se for o caso de convocação pelo pregoeiro deverá apresentar amostra do material, ou catálogos e folders com a composição detalhada do produto, que deverá ser entregue no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, contados da convocação, bem como:

I) dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

II) dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original;

III - será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata (Inciso II, Artigo 18 Decreto 14.133/2023).

4.4.2 A data, local e horário da apresentação da amostra será divulgada por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados. As amostras poderão ser entregues no endereço Diretoria de Gestão de Contratações – UFMS – Avenida Costa e Silva - prédio das Pró- Reitorias - UFMS, Campo Grande/MS - CEP 79090-900 no horário das 08h às 11h e das 14h às 17h, de Segunda a Sexta-Feira, em Campo Grande/MS. No prazo limite de 07 (sete) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

4.4.4 A amostra deverá estar devidamente embalada e identificada com o número do pregão, o número do item, o CNPJ e o nome ou a razão social da licitante, podendo a proponente ser desclassificada, caso não esteja sua amostra de acordo com o proposto nesse subitem.

4.4.5 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.

4.4.6 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade: (a cargo da exigência da unidade técnica requisitante)

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

VIGÊNCIA DA ATA

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso – Artigo 22 – Decreto 11462/2023.2.9

O prazo de vigência da contratação (***que poderá representada pela nota de empenho – conforme inciso II do Artigo 95 da Lei 14.133***) é de 30 dias corridos, contados da data de recebimento da nota de empenho ou da assinatura do contrato, para entrega de forma única.

EXIGÊNCIAS DE ESPECIFICAÇÕES

Deverá a licitante apresentar para cada um dos itens, descrição textual, de modo a facilitar a compreensão das características exigidas. Permitem-se variações de dimensões e desenho segundo o estilo adotado por cada fabricante. As características são as mínimas exigidas devido ao intenso uso.

Na proposta deverá constar o prazo de garantia mínimo estabelecido para o equipamento fixado através de Certificados ou Termos de Garantia no ato de entrega. Na proposta, deverá ainda constar, quanto à garantia: aceitabilidade, podendo ser solicitadas substituições, conforme preceitos estabelecidos no Código de Proteção e Defesa do Consumidor.

Fica terminantemente proibida a sub-rogação do compromisso pertinente ao ato licitatório, sob pena de responsabilidade civil à adjudicatária.

AGINOA: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

COAD/INBIO: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

COAD/FACFAN: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

SECAD/CPAR: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

COAD/CPAQ: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

CPCX: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

COAD/CPTL: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

COAD/FAMEZ: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

CPCS: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

GAB/PROPP: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

INFI: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

COAD/FACFAN: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

FAALC: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

DIAMI/RTR: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

FAED:Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

PROECE: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

PROGEP: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

SEPAT: Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

5. Levantamento de Mercado

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Conforme analisado pelas unidades demandantes, a aquisição dos materiais objeto desta licitação é a única solução viável encontrada no mercado, sendo inclusive a escolhida por outros órgãos públicos conforme pesquisa de preços.

6. Descrição da solução como um todo

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Aquisição de Alimentos perecíveis e não perecíveis

para atendimento às atividades de ensino e pesquisa de diversos setores e Campus da UFMS, através do Sistema de Registro de Preços

AGINOVA: A aquisição dos itens constantes nesta previsão tem por objetivo o atendimento da demanda de ações e eventos de inovação e empreendedorismo programados para dois semestres incluindo todas as secretarias da Aginova.

CPAQ: A aquisição dos itens constantes nesta previsão tem por objetivo o atendimento da demanda de atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas nos laboratórios da Unidade. As quantidades foram programadas para dois semestres para atendimentos dos laboratórios.

COAD/CPTL: A aquisição dos itens constantes nesta previsão tem por objetivo o atendimento da demanda de atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas nos laboratórios da Unidade. As quantidades foram programadas para dois semestres para atendimentos dos laboratórios.

FAALC: A aquisição dos itens constantes nesta previsão tem por objetivo o atendimento da demanda de atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas nos laboratórios da Unidade. As quantidades foram programadas para dois semestres para atendimentos dos laboratórios.

COAD/FACFAN: A aquisição dos itens constantes nesta previsão tem por objetivo o atendimento da demanda de atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas nos laboratórios da Unidade. As quantidades foram programadas para dois semestres para atendimentos dos laboratórios.

COAD/FAMEZ: Aquisição de Material de Consumo para atender 2025/2026 no refeitório da Fazenda Escola para atendimento de alunos e servidores

COAD/INBIO: A Aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis foi a solução mais viável encontrada pelo instituto para suprir as demandas formalizadas pelos setores. Os materiais requeridos se enquadram como bens de consumo que precisam ser repostos para que seja mantida a continuidade das atividades desenvolvidas nas unidades técnicas e laboratoriais do INBIO.

SECAD/CPCX: A aquisição dos itens constantes nesta previsão tem por objetivo o atendimento da demanda de atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas nos laboratórios da Unidade. As quantidades foram programadas para dois semestres para atendimentos dos laboratórios.

DIAMI/RTR: FAED: Os materiais serão utilizados para a elaboração de um kit, destinados aos estudantes concluintes de 2025/2026, os mesmos que participarão da prova ENADE, O objetivo da ação é a sensibilização dos estudantes para realização da prova com comprometimento e responsabilidade para a melhoria dos indicadores de qualidade dos cursos da UFMS.

PROECE: Diretoria de Cultura e Esporte (DICE/PROECE) é composta, dentre outras, pelas Secretarias de DICE/PROECE: Projetos e Eventos Culturais (SECULT/DICE /PROECE) e Secretaria de Projetos e Eventos Esportivos (SEPES /DICE/PROECE), as quais são responsáveis, respectivamente, pela realização dos eventos institucionais culturais e esportivos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Tendo em vista: I) os eventos esportivos tais como: Volta UFMS, Caminhada nos Câmpus, Jogos Interatléticas, Semana Mais Esporte, dentre outros; e II) os eventos culturais Semana Mais Cultura, dentre outros; é que se justifica a aquisição destes materiais

PROGEP:

GAB/PROPP: A aquisição de gêneros de alimentos perecíveis e não perecíveis demandados pela Unidade de Apoio Base de Estudos do Pantanal-UAP-BEP se justifica para o atendimento da alimentação dos estudantes, professores, pesquisadores e técnicos que necessitam das instalações da UAP-BEP durante a execução de suas atividades. Além do objetivo de incentivar as atividades de ensino, pesquisa e extensão, oferecer alimentação saudável de qualidade naquela unidade de apoio proporcionando assim em ambiente agradável para aqueles que utilizam a UAP-BEP como campo de pesquisas.

INFI: A aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis visam garantir a segurança alimentar dos monitores da Casa de Ciência e Cultura durante as extensas jornadas de atividade de divulgação e popularização da Ciência.

CPAR: A aquisição de alimentos se faz necessária para atender demandas relacionadas a assuntos administrativos, como a realização de coffee breaks em reuniões, palestras, eventos institucionais e demais atividades que envolvem a participação de servidores, discentes e comunidade externa, promovendo a integração e o fortalecimento das ações institucionais. Além disso, a aquisição contempla a necessidade da disciplina de Tecnologia de Produtos de Origem Animal, do curso de Medicina Veterinária, que é ministrada em laboratório e requer insumos alimentares específicos para a realização de atividades práticas. Tais ações estão alinhadas com os objetivos do Planejamento Estratégico Institucional e do PDI, ao contribuírem com a qualificação do ensino, extensão e gestão universitária.

SEPAT: Materiais de consumo destinados para estocagem e posterior distribuição às unidades da UFMS, visando garantir a continuidade das atividades administrativas, de ensino, pesquisa e extensão.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades está descrita nos documentos de formalização de demanda, em anexo, e resumidas pelas unidades abaixo discriminadas:

AGINOVA: As quantidades foram estimadas considerando-se o número de eventos previstos e participantes e palestrantes.

CPAQ: As quantidades foram programadas para dois semestres para atendimentos dos laboratórios.

COAD/CPTL: As quantidades foram calculadas com base no histórico de consumo e nos projetos de ensino e de pesquisa em andamento. As estimativas estão constantes no anexo.

FAALC:

COAD/FACFAN: A estimativa das quantidades está no anexo desta ETP. As quantidades de itens são baseadas nas previsões realizadas pelas unidades da FACFAN.

COAD/FAMEZ: A estimativa das quantidades está no anexo desta ETP. Especificados na aba de dimensionamento fora baseado nas demandas dos exercícios anteriores. Anexo V

COAD/INBIO: O quantitativo estimado pelo Instituto de Biociências consta na "aba" dimensionamento do documento Formalização de Demanda, e consta em anexo neste ETP. Os quantitativos foram dimensionados considerando a demanda dos últimos anos, através de previsão realizada pelo responsável por cada setor.

SECAD/CPCX: As quantidades foram previstas para atender a demanda dos laboratórios do CPCX pelo período de um ano. Esse quantitativo tomou por base o uso dos materiais nos últimos anos, conforme documento de formulário de demanda anexo.

DIAMI/RTR: FAED:

PROECE:

PROGEP:

GAB/PROPP: A estimativa dos quantitativos a serem contratados foram baseadas nas demandas dos exercícios anteriores. O critério utilizado para a previsão no sistema de compra para aquisição do material estão especificados na aba de dimensionamento, detalhado no documento de formalização de demanda (em anexo).

INFI: As quantidades foram previstas conforme média histórica de consumo e quantidade conforme estimativa tal como detalhada item a item aba/planilha da Previsão Total.

CPAR: Para uma estimativa de quantidades a serem contratadas para os laboratórios do curso de Medicina Veterinária do CPAR, anexo neste ETP é importante considerar o número de alunos, a frequência das aulas práticas e as especificidades do currículo. Essas estimativas são um ponto de partida e devem ser adaptadas conforme a realidade do curso e a demanda dos alunos.

SEPAT

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 927.344,96

O valor total estimado da contratação, realizado conforme o relatório abaixo discriminado é de :
R\$ 927.344,96(Novecentos e vinte e sete mil, trezentos e quarenta e quatro reais e noventa e seis centavos)

PLANILHA

Item	Código	Descrição	Complemento	Unidade	Qtde	Valor Unitário	Total
1	463.548	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO GRANULADO, SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL A BASE DE EXTRATO DE MALTE	Embalagem com 150 gramas.	EMB	27	10,03	270,81
2	463.555	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL A BASE DE EXTRATO DE MALTE		EMB 400.00 G	201	10,50	2.110,50
		AÇÚCAR, TIPO CRISTAL,		EMB			

3	603.269	COLORAÇÃO BRANCA		2.00 KG	3120	8,78	27.393,60
4	463.991	AÇÚCAR, TIPO DE CONFEITEIRO		EMB 1.00 KG	52	13,88	721,76
5	463.992	AÇÚCAR, TIPO DEMERARA, COLORAÇÃO AMARELADA		EMB 1.00 KG	7	14,63	102,41
6	463.993	AÇÚCAR, TIPO MASCAVO	ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA- DE-AÇÚCAR, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 100% NATURAL COM FERVURA DE MELADO	EMB 1.00 KG	15	18,07	271,05
7	463.996	AÇÚCAR, TIPO REFINADO, COLORAÇÃO BRANCA		EMB 1.00 KG	112	6,82	763,84
8	236.197	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, INGREDIENTES ESTÉVIA, TIPO DIETÉTICO		FR 80.00 ML	12	15,60	187,20
9	243.962	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO LÍMPIDO TRANSPARENTE, INGREDIENTES SACARINA SÓDICA,CICLAMATO DE SÓDIO E EDULCORANTES, TIPO DIETÉTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BICO DOSADOR		FR 100.00 ML	325	7,00	2.275,00
10	352.500	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO TRANSPARENTE, INGREDIENTES CICLAMATO + SACARINA, TIPO DIETÉTICO SEM ASPARTAME		FR 100.00 ML	4	6,60	26,40
11	422.397	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO BRANCO, INGREDIENTES SUCRALOSE, TIPO DIETÉTICO	Uso culinário, comercialmente denominado para forno e fogão Maltodextrina; Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio e Sacarina Sódica; Regulador de acidez: Citrato de Sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	EMB 66.00 G	45	22,97	1.033,65
12	467.273	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO BRANCO, INGREDIENTES XILITOL, TIPO DIETÉTICO		FR 100.00 G	25	8,73	218,25
13	445.496	ÁGUA ADICIONADA COM SAIS, TIPO SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM DESCARTÁVEL	BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS - Bebida isotônico contém água e sais minerais, para repor o que é perdido pelo suor, tipo gatorade. Garrafa plástica de 500 ml. - HAVENDO DIVERGÊNCIA ENTRE A DESCRIÇÃO E A DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR, PREVALECE A DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR	GRF 500.00 ML	2430	5,82	14.142,60
		ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO					

14	445.484	SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM DESCARTÁVEL		COPO 200.00 ML	21138	0,89	18.812,82
15	445.484	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM DESCARTÁVEL		GRF 500.00 ML	88	1,62	142,56
16	445.484	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM DESCARTÁVEL		GRF 1.50 L	55	3,31	182,05
17	445.485	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM RETORNÁVEL	DE POLICARBONATO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COR AZUL, PARA CONDICIONAMENTO DE ÁGUA MINERAL NATURAL, CONTENDO INSCRIÇÃO COM Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, CONFORME RESOLUÇÃO Nº 23 /2006 DA ANVISA E ALTERAÇÕES POSTERIORES, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO DE PRODUÇÃO MINERAL (DNPM) E AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), CONTENDO MARCA, PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM OU RÓTULO DO PRODUTO. APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE DE 03 (TRÊS)	GRR 20.00 L	560	17,05	9.548,00
18	459.270	AMIDO, BASE DE ARARUTA, GRUPO FÉCULA	Fécula de mandioca	EMB 1.00 KG	17	14,00	238,00
19	459.080	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO AZEDO, ASPECTO FÍSICO TIPO 1		EMB 500.00 G	64	8,11	519,04
20	459.079	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO DOCE, ASPECTO FÍSICO TIPO 1		EMB 500.00 G	73	8,32	607,36
21	459.085	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO TAPIOCA, SUBGRUPO GOMA		EMB 1.00 KG	12	15,23	182,76
22	459.077	AMIDO, BASE DE MILHO		EMB 1.00 KG	100	9,53	953,00
		ARROZ BENEFICIADO, TIPO					

23	458.904	AGULHINHA/BRANCO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, QUALIDADE TIPO 1		EMB 5.00 KG	246	29,19	7.180,74
24	475.579	ARROZ BENEFICIADO, TIPO ARBÓREO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE MÉDIO, QUALIDADE TIPO 1		EMB 1.00 KG	8	28,05	224,40
25	460.501	AVEIA BENEFICIADA, CLASSE BRANCA, APRESENTAÇÃO EM FLOCOS FINOS, PRESENÇA DE GLÚTEN CONTÉM GLÚTEN		EMB 200.00 G	52	5,61	291,72
26	460.502	AVEIA BENEFICIADA, CLASSE BRANCA, APRESENTAÇÃO EM FLOCOS GROSSOS, PRESENÇA DE GLÚTEN CONTÉM GLÚTEN		EMB 200.00 G	59	5,65	333,35
27	463.695	AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL DE DENDÊ, OLÉO DE PALMA, TIPO PURO, TEOR DA ACIDEZ BAIXO OLÉICO		EMB 200.00 ML	3	16,01	48,03
28	463.697	AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL DE OLIVA, TIPO PURO, TEOR DA ACIDEZ VIRGEM- ENTRE 0,8% E 2%		EMB 500.00 ML	113	41,80	4.723,40
29	343.433	BALA, TIPO PASTILHA, SABOR HORTELÃ	Caixa com 21 unidades de 28g	UN	210	27,53	5.781,30
30	017.302	BANHA DE ORIGEM ANIMAL	Origem suína	KG	10	25,19	251,90
31	463.967	BARRA NUTRICIONAL, COMPOSIÇÃO BÁSICA DE FLOCOS DE CEREAIS, INGREDIENTES ADICIONAIS FRUTAS SECAS E CHOCOLATE	BARRA DE CEREAL, SABOR FRUTAS SECAS E CHOCOLATE, INGREDIENTES CEREAIS TOSTADOS E AÇÚCAR, COM 22 G. FORNECER EM CAIXA COM 24 UNIDADES.	EMB 24.00 UN	1183	26,00	30.758,00
32	271.052	BICARBONATO DE SÓDIO, APRESENTAÇÃO PÓ		FR 100.00 G	155	5,10	790,50
33	217.129	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO		PCT 170.00 G	102	3,64	371,28
34	217.129	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO		PCT 400.00 G	593	5,23	3.101,39
35	320.657	BISCOITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO SALCLICK		PCT 200.00 G	489	5,92	2.894,88
36	217.139	BISCOITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, SABOR CHOCOLATE, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM RECHEIO	Bolacha recheado tipo Oreo.	PCT 140.00 G	735	2,95	2.168,25
37	217.139	BISCOITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, SABOR CHOCOLATE, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM RECHEIO		PCT 140.00 G	72	2,95	212,40
		BISCOITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, SABOR DOCE DE		PCT			

38	236.871	LEITE, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM RECHEIO		140.00 G	160	3,01	481,60
39	217.138	BISCOITO, APRESENTAÇÃO REDONDO, SABOR MORANGO, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM RECHEIO		PCT 140.00 G	105	3,01	316,05
40	217.132	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO		PCT 400.00 G	1128	6,36	7.174,08
41	389.175	BISCOITO, SABOR CHOCOLATE AO LEITE, 0% GORDURA TRANS, TIPO AMANTEIGADO		PCT 360.00 G	77	7,62	586,74
42	390.172	BISCOITO, SABOR SALGADO INTEGRAL, TIPO CLUB SOCIAL	EMBALAGEM COM 6 PACOTE COM 26 G CADA.	PCT 156.00 G	3054	5,20	15.880,80
43	307.907	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR VARIADO, TIPO COM RECHEIO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO, SAL,	Bolo alimentício, sabor variado, tipo com recheio, prazo validade mínimo 12 meses, características adicionais pronto para consumo unidade= pacote com 80 gramas (aproximadamente)	UN	9780	3,89	38.044,20
44	463.532	CACAU, APRESENTAÇÃO PÓ, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES	Cacau em pó.	PCT 200.00 G	38	17,44	662,72
45	463.567	CAFÉ, APRESENTAÇÃO SOLÚVEL EM PÓ, INTENSIDADE MÉDIA, TIPO TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL ISENTA DE AÇÚCAR- DIET		SAC 50.00 G	71	7,85	557,35
46	606.523	CAFÉ, APRESENTAÇÃO TORRADO MOÍDO, TIPO ÚNICO, TORREFAÇÃO PONTO DE TORRA MÉDIA	CAFÉ, APRESENTAÇÃO TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE MÉDIA, TIPO TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO VÁCUO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 10 MESES	PCT 500.00 G	5250	33,46	175.665,00
47	606.523	CAFÉ, APRESENTAÇÃO TORRADO MOÍDO, TIPO ÚNICO, TORREFAÇÃO PONTO DE TORRA MÉDIA	CAFÉ, APRESENTAÇÃO TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE MÉDIA, TIPO TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO VÁCUO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 10 MESES - COTA EPP ME	PCT 500.00 G	1750	33,46	58.555,00
48	459.075	CANJICA, GRUPO MISTURADA, SUBGRUPO MISTURADA, CLASSE BRANCA, QUALIDADE TIPO 3, CARACTERÍSTICA ADICIONAL NÃO TRANSGÊNICO		EMB 1.00 KG	66	17,25	1.138,50
49	447.397	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA,		KG	318	47,88	15.225,84

		ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)					
50	447.454	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	sem gorduras em excesso	KG	24	68,34	1.640,16
51	447.462	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	275	53,82	14.800,50
52	447.414	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COSTELA, APRESENTAÇÃO PEDAÇO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	279	23,93	6.676,47
53	447.439	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	311	43,00	13.373,00
54	447.431	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	284	37,00	10.508,00
55	447.468	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE FRALDINHA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	27	46,46	1.254,42
56	447.441	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE LAGARTO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	102	39,28	4.006,56
57	447.470	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE MAMINHA DA ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	67	52,83	3.539,61
58	454.336	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA , PROCESSAMENTO SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	62	35,43	2.196,66
59	447.391	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PALETA (PÁ), APRESENTAÇÃO CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	340	35,86	12.192,40
60	447.449	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	20	44,43	888,60
61	447.446	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO (A)		KG	48	47,67	2.288,16
		CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO					

62	447.448	CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	275	42,67	11.734,25
63	447.635	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO SEM PELE, COM OSSO		KG	521	15,87	8.268,27
64	447.581	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO SEM PELE, SEM OSSO	pacote 1 kg	KG	162	24,33	3.941,46
65	447.596	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE PEITO, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO COM PELE, COM OSSO		KG	74	18,38	1.360,12
66	447.629	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO SEM PELE, COM OSSO		KG	182	16,77	3.052,14
67	447.666	CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL SUÍNA, APRESENTAÇÃO EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	37	50,19	1.857,03
68	447.734	CARNE SALGADA, TIPO CORTE PONTA DE AGULHA- CHARQUE, ORIGEM BOVINA, APRESENTAÇÃO EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO SECO (A)	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO PONTA DE AGULHA, APRESENTAÇÃO CORTADA EM CUBOS GRANDES/ DESOSSADA/ SEM GORDUR A, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS NÃO EMBALADA À VÁCUO	KG	110	51,50	5.665,00
69	447.508	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO FATIADA, PROCESSAMENTO COM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	89	28,50	2.536,50
70	447.507	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE CARRÉ (BISTECA), APRESENTAÇÃO FATIADA, PROCESSAMENTO SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	8	31,65	253,20
71	447.513	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE COSTELA/COSTELINHA, APRESENTAÇÃO CORTADA,		KG	110	33,20	3.652,00

		ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)					
72	447.518	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE LOMBO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	64	29,88	1.912,32
73	447.534	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE PALETA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO SEM OSSO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	17	33,73	573,41
74	447.530	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE PERNIL, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	82	30,53	2.503,46
75	450.654	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE TOUCINHO, APRESENTAÇÃO CORTADA, PROCESSAMENTO SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)		KG	15	22,88	343,20
76	389.677	CASTANHA PARA ALIMENTACAO, ORIGEM CAJÚ, TIPO TORRADA SEM SAL	tipo nozes	PCT 150.00 G	60	24,25	1.455,00
77	463.973	CEREAL MATINAL/LANCHES, TIPO FLOCOS PRÉ-COZIDOS, INGREDIENTES PRINCIPAIS 2 CEREAIS, INGREDIENTES ADICIONAIS FORTIFICADO COM VITAMINAS E MINERAIS	Flocos de arroz e milho extrusados.	EMB 1.00 KG	17	36,51	620,67
78	465.333	CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO FLOCOS, COMPONENTES ARROZ, VITAMINAS, MINERAIS		EMB 200.00 G	20	9,65	193,00
79	444.323	CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO GRÃOS, COMPONENTES AVEIA, BANANA, MAÇÃ E CANELA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS GRANOLA	Granola	LT 500.00 G	3	27,05	81,15
80	444.323	CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO GRÃOS, COMPONENTES AVEIA, BANANA, MAÇÃ E CANELA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS GRANOLA		EMB 200.00 G	13	9,65	125,45
81	305.799	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO CHÁ DE HORTELÃ, USO ALIMENTÍCIO, APRESENTAÇÃO SAQUINHOS DE 10G		CX 20.00 UN	80	9,50	760,00
82	233.886	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO CHÁ MATE, USO ALIMENTÍCIO		CX 250.00 G	2379	5,04	11.990,16
83	233.885	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO CHÁ PRETO, USO ALIMENTÍCIO		EMB 50.00 G	36	11,87	427,32
84	401.735	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO ERVA DOCE, APRESENTAÇÃO SACHÊ COM 15 GRAMAS	Sachês de 24g	CX 15.00 UN	56	10,67	597,52
85	256.260	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO FLORES E FRUTAS, APRESENTAÇÃO SAQUINHOS DE 30G	Chá de Hibisco. Sachês de 16g.	CX 10.00 UN	59	14,37	847,83
86	290.267	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO VERDE, USO ALIMENTÍCIO	Caixa com 10 unidades de sachês.	CX 10.00 UN	51	9,55	487,05
		CHOCOLATE, TIPO BRANCO,					

87	463.534	APRESENTAÇÃO MASSA, SABOR TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES		BR 100.00 G	35	16,00	560,00
88	467.324	CHOCOLATE, TIPO COLORIDO, APRESENTAÇÃO BOLINHAS, SABOR AO LEITE		EMB 500.00 G	35	25,25	883,75
89	467.318	CHOCOLATE, TIPO PRETO, APRESENTAÇÃO GOTAS, SABOR MEIO AMARGO		EMB 1.00 KG	101	36,38	3.674,38
90	463.536	CHOCOLATE, TIPO PRETO, APRESENTAÇÃO MASSA, SABOR AO LEITE, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES		BR 100.00 G	41	18,96	777,36
91	463.547	CHOCOLATE, TIPO PRETO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL 50 % CACAU		CX 200.00 G	47	20,77	976,19
92	281.590	COALHO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO		EMB 200.00 ML	5	21,06	105,30
93	225.698	CÔCO RALADO, INGREDIENTES AMÊNDOA DE CÔCO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO E TRITURADO, PROCESSO CONSERVAÇÃO INS 233-MS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DESENGORDURADO	Sem adição de açúcar	PCT 200.00 G	90	13,50	1.215,00
94	463.857	CONDIMENTO, TIPO AÇAFRÃO, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ aprox. 50g.	UN	19	7,50	142,50
95	463.856	CONDIMENTO, TIPO ALECRIM, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	pacote c/ 50gr. aprox.	UN	23	9,25	212,75
96	463.938	CONDIMENTO, TIPO ALHO, APRESENTAÇÃO NATURAL, ADICIONAL CABEÇA		KG	98	35,50	3.479,00
97	463.859	CONDIMENTO, TIPO ALHO, APRESENTAÇÃO PÓ		EMB 300.00 G	19	28,67	544,73
98	463.871	CONDIMENTO, TIPO CANELA, APRESENTAÇÃO FOLHA	Canela em rama-pacote 20 gr. aprox.	UN	4	7,58	30,32
99	463.872	CONDIMENTO, TIPO CANELA, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ 20 gr. aprox.	UN	48	6,83	327,84
100	601.227	CONDIMENTO, TIPO CEBOLA BRANCA, APRESENTAÇÃO PÓ, ADICIONAL DESIDRATADO		EMB 300.00 G	15	27,50	412,50
101	463.882	CONDIMENTO, TIPO CEBOLINHA E SALSA, APRESENTAÇÃO NATURAL	Tipo cheiro verde- maço	UN	46	8,25	379,50
102	463.876	CONDIMENTO, TIPO COENTRO, APRESENTAÇÃO NATURAL	Maço	UN	20	13,16	263,20
103	463.891	CONDIMENTO, TIPO COMINHO, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ aprox. 50gr.	UN	20	11,90	238,00
104	463.892	CONDIMENTO, TIPO CRAVO DA ÍNDIA, APRESENTAÇÃO FLOR	pacote aprox. 15 gr.	UN	30	7,18	215,40
105	463.894	CONDIMENTO, TIPO CURRY, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ aprox. 50gr.	UN	12	8,39	100,68
106	463.895	CONDIMENTO, TIPO ERVA DOCE, APRESENTAÇÃO FOLHA	pacote 50 gr. aprox.	UN	12	7,64	91,68
107	463.900	CONDIMENTO, TIPO GENGIBRE, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	3	26,38	79,14
108	463.903	CONDIMENTO, TIPO HORTELÃ, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	pacote com aproximadamente 60 gr.	UN	3	6,97	20,91
109	463.898	CONDIMENTO, TIPO HORTELÃ, APRESENTAÇÃO NATURAL	Unidade - maço.	UN	15	10,00	150,00

110	463.904	CONDIMENTO, TIPO LOURO, APRESENTAÇÃO FOLHA	pacote 8gr. aprox.	UN	22	4,77	104,94
111	463.906	CONDIMENTO, TIPO MANJERICÃO, APRESENTAÇÃO NATURAL	folha fresca	UN	18	9,33	167,94
112	463.906	CONDIMENTO, TIPO MANJERICÃO, APRESENTAÇÃO NATURAL	pacote 60 gr. aprox.	UN	3	9,48	28,44
113	463.912	CONDIMENTO, TIPO NOZ MOSCADA, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ 10 gr. aprox.	UN	20	7,12	142,40
114	463.916	CONDIMENTO, TIPO ORÉGANO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	pacote c/ 10gr. aprox.	UN	19	4,58	87,02
115	463.917	CONDIMENTO, TIPO PÁPRICA, APRESENTAÇÃO PÓ	Paprica PICANTE - pacote 50g. aprox.	UN	6	6,86	41,16
116	463.918	CONDIMENTO, TIPO PÁPRICA DOCE, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ aprox. 50gr.	UN	10	7,03	70,30
117	463.925	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA CALABRESA, APRESENTAÇÃO SEMENTE	Granulado - pacote c/ 100 gr. aprox.	UN	12	10,11	121,32
118	463.923	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DE CHEIRO, APRESENTAÇÃO NATURAL	pacote com 100 gr.	UN	6	7,67	46,02
119	463.924	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DEDO DE MOÇA, APRESENTAÇÃO NATURAL	Pacote de 300g.	UN	6	17,91	107,46
120	463.919	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO PÓ	pacote c/ 15 gr. aprox.	UN	30	5,46	163,80
121	480.306	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA SÍRIA, APRESENTAÇÃO PÓ		EMB 50.00 G	10	13,25	132,50
122	463.930	CONDIMENTO, TIPO SALSA, APRESENTAÇÃO NATURAL	Maço.	UN	38	8,17	310,46
123	446.535	CREME DE LEITE, TEOR GORDURA 21 A 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO UHT, TRATAMENTO HOMOGENEIZADO		EMB 500.00 G	105	28,69	3.012,45
124	446.533	CREME DE LEITE, TEOR GORDURA ATÉ 20% DE GORDURA, PROCESSAMENTO UHT, TRATAMENTO HOMOGENEIZADO		EMB 200.00 G	634	4,16	2.637,44
125	403.932	DIETA ENTERAL, INDICAÇÃO MÓDULO DE CHO, ASPECTO FÍSICO PÓ, USO ENTERAL OU ORAL , FONTE DE CARBOIDRATO AMIDO E/OU MALTODEXTRINA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ISENTO GLÚTEN,LACT.,SACAROSE	composto de polímeros de glicose, mínimo de 90% de malto dextrina, glucose em pó, frutose em pó, ácido citrico, lecitina de soja, corante, sem sabor, aroma, em pó branco	KG	2	37,25	74,50
126	462.601	DOCE LEITE, TIPO TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL ISENTO DE AMIDO		LT 400.00 G	321	12,83	4.118,43
127	462.647	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO MASSA, SABOR BANANA, FORMA APRESENTAÇÃO TABLETE		EMB 20.00 G	9000	1,09	9.810,00
128	462.679	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO MASSA, SABOR GOIABA		EMB 400.00 G	238	9,09	2.163,42
129	462.638	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO MASSA, SABOR PAÇOCA, FORMA APRESENTAÇÃO ROLHA		EMB 300.00 G	78	17,75	1.384,50

130	447.701	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO FINA, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	12	27,03	324,36
131	449.183	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA, TAMANHO FINA, TIPO PREPARAÇÃO FRESCA, SABOR TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	12	25,45	305,40
132	449.182	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA PAIO, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	12	35,13	421,56
133	447.705	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADA	KG	200	26,04	5.208,00
134	447.720	EMBUTIDO, TIPO SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	150	12,06	1.809,00
135	298.918	EMULSIFICANTE ALCALINO, ESTABILIZANTE MONOGLICERÍDEOS, MONOESTEARATA DE SOBITANA E POLI-, APLICAÇÃO PADARIA, COMPOSIÇÃO ÁGUA, EMULSIFICANTES, INS 471, INS 470 E INS 475	Emulsificante e estabilizante neutro para sorvetes.	PCT 250.00 G	14	22,79	319,06
136	380.095	ESSÊNCIA AROMÁTICA, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO OLEOSO, INCOLOR A LEVEMENTE AMARELADO, TIPO DE ORIGEM ORIGEM SINTÉTICA, ODOR BAUNILHA	COTAR em ML. FORNECER EM FRASCO COM 30 ML	ML	300	0,57	171,00
137	440.671	ESTABILIZANTE ALIMENTAR, ASPECTO FÍSICO PÓ, INGREDIENTES GOMAS, AÇÚCARES E AMIDOS, FINALIDADE FABRICAÇÃO DE GELADOS COMESTÍVEIS, APLICAÇÃO SORVETES, PICOLÉS, IORGUTES E ASSEMELHADOS	TIPO LIGA NEUTRA.	PCT 500.00 G	15	30,00	450,00
138	440.671	ESTABILIZANTE ALIMENTAR, ASPECTO FÍSICO PÓ, INGREDIENTES GOMAS, AÇÚCARES E AMIDOS, FINALIDADE FABRICAÇÃO DE GELADOS COMESTÍVEIS, APLICAÇÃO SORVETES, PICOLÉS, IORGUTES E ASSEMELHADOS		EMB 1.00 KG	20	52,94	1.058,80
139	433.827	FARINHA ARROZ, INGREDIENTE ARROZ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MASSA ALIMENTÍCIA , TIPO SECA, COR BRANCA	Uso alimentício, preparo de pães, bolos. Alimentação humana.	EMB 1.00 KG	20	16,93	338,60
140	478.804	FARINHA CEREAIS, APRESENTAÇÃO PÓ, COMPONENTES AMÊNDOA		KG	4	71,82	287,28
141	458.920	FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO SECA, SUBGRUPO BRANCA		EMB	173	11,69	2.022,37

		TORRADA, CLASSE FINA, ASPECTO FÍSICO TIPO 1, ACIDEZ BAIXA ACIDEZ		1.00 KG			
142	479.080	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FLOCADA, APRESENTAÇÃO PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL NÃO TRANSGÊNICO		EMB 500.00 G	33	6,91	228,03
143	470.688	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FUBÁ, CARACTERÍSTICA ADICIONAL NÃO TRANSGÊNICO		EMB 1.00 KG	12	7,03	84,36
144	459.013	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FUBÁ, CARACTERÍSTICA ADICIONAL TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO		EMB 500.00 G	133	4,22	561,26
145	459.153	FARINHA DE ROSCA, BASE DE PÃO SECO, APRESENTAÇÃO FLOCADO		EMB 500.00 G	30	10,79	323,70
146	460.262	FARINHA DE TRIGO, GRUPO DOMÉSTICO, TIPO INTEGRAL, INGREDIENTE ADICIONAL FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO		EMB 1.00 KG	2638	8,28	21.842,64
147	460.263	FARINHA DE TRIGO, GRUPO DOMÉSTICO, TIPO TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO		EMB 1.00 KG	309	5,43	1.677,87
148	465.332	FARINHA DE TRIGO, GRUPO INDUSTRIAL, TIPO TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL SEM FERMENTO		EMB 1.00 KG	540	5,13	2.770,20
149	326.330	FARINHA QUIBE, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, TIPO CRÚ		SC 1.00 KG	12	13,15	157,80
150	459.596	FERMENTO, TIPO BIOLÓGICO SECO, APRESENTAÇÃO PÓ GRANULADO	FERMENTO, COMPONENTES SACCHAROMYCES CEREVISAE E AGENTE REIDRATAÇÃO, TIPO BIOLÓGICO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO/ MASSAS	EMB 10.00 G	556	1,95	1.084,20
151	459.596	FERMENTO, TIPO BIOLÓGICO SECO, APRESENTAÇÃO PÓ GRANULADO	FERMENTO, COMPONENTES SACCHAROMYCES CEREVISIAE, TIPO BIOLÓGICO, VARIEDADES REGULAR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EM PÓ	EMB 125.00 G	174	10,50	1.827,00
		FERMENTO, TIPO QUÍMICO, APRESENTAÇÃO PÓ	FERMENTO, TIPO QUÍMICO, VARIEDADES				

152	459.586		REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO /MASSAS, APRESENTAÇÃO PÓ	EMB 100.00 G	60	9,20	552,00
153	459.586	FERMENTO, TIPO QUÍMICO, APRESENTAÇÃO PÓ	FERMENTO, TIPO QUÍMICO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO /MASSAS, APRESENTAÇÃO PÓ	EMB 10.00 G	300	3,19	957,00
154	447.789	FRIOS, VARIEDADE MORTADELA, TIPO BOLOGNA, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)		KG	110	29,03	3.193,30
155	447.774	FRIOS, VARIEDADE PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO COZIDO, COMPOSIÇÃO SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	entregar em pacotes de 0,5 kg	KG	70	32,25	2.257,50
156	464.883	FRUTA, TIPO 1 UVA PASSA, APRESENTAÇÃO DESIDRATADA/ SECA, ADICIONAL PRETA	Cotar e Fornecer embalagem com 100 gramas.	UN	900	4,25	3.825,00
157	464.375	FRUTA, TIPO ABACAXI HAVAI/ ABACAXI CAYENNE, APRESENTAÇÃO NATURAL		UN	144	11,43	1.645,92
158	464.377	FRUTA, TIPO BANANA DA TERRA/ BANANA COMPRIDA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	80	15,17	1.213,60
159	464.380	FRUTA, TIPO BANANA NANICA/ BANANA D'ÁGUA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	858	8,03	6.889,74
160	464.381	FRUTA, TIPO BANANA PRATA/ BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	95	10,19	968,05
161	464.393	FRUTA, TIPO LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	449	6,00	2.694,00
162	464.398	FRUTA, TIPO LIMÃO TAITI, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	48	5,82	279,36
163	464.401	FRUTA, TIPO MAÇÃ FUJI, APRESENTAÇÃO NATURAL	Nacional	KG	205	12,88	2.640,40
164	464.405	FRUTA, TIPO MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	192	10,05	1.929,60
165	464.404	FRUTA, TIPO MAMÃO PAPAIA/ MAMÃO AMAZÔNIA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	110	13,79	1.516,90
166	464.415	FRUTA, TIPO MARACUJÁ AZEDO/ MARACUJÁ AMARELO, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	25	12,42	310,50
167	464.418	FRUTA, TIPO MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	920	4,05	3.726,00
		FRUTA, TIPO MELÃO AMARELO,					

168	464.422	APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	120	7,39	886,80
169	464.328	FRUTA, TIPO MORANGO, APRESENTAÇÃO NATURAL	Embalagem com 200 gramas.	UN	86	13,12	1.128,32
170	464.425	FRUTA, TIPO PERA WILLIAMS, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	128	15,02	1.922,56
171	464.438	FRUTA, TIPO UVA ITÁLIA, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	25	19,95	498,75
172	464.441	FRUTA, TIPO UVA RUBI, APRESENTAÇÃO NATURAL	Tipo Thompson, sem semente	KG	45	34,06	1.532,70
173	464.441	FRUTA, TIPO UVA RUBI, APRESENTAÇÃO NATURAL		KG	65	19,39	1.260,35
174	462.705	GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR ABACAXI, ORIGEM ANIMAL		PCT 45.00 G	295	2,43	716,85
175	462.713	GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR LIMÃO, ORIGEM ANIMAL		PCT 45.00 G	242	2,30	556,60
176	462.727	GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR UVA, ORIGEM ANIMAL		PCT 45.00 G	310	2,31	716,10
177	462.729	GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR VARIADO, ORIGEM ANIMAL		PCT 500.00 G	25	14,65	366,25
178	223.049	GLICOSE, INGREDIENTES GLICOSE DE MILHO E AÇÚCAR INVERTIDO, PRAZO VALIDADE 1 ANO	glucose de milho, consistência de xarope pegajoso, coloração translúcida, obtido através do processo de hidrólise do amido de milho.	FR 350.00 G	7	27,96	195,72
179	463.699	GORDURA VEGETAL, TIPO MARGARINA, SUBTIPO CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR COM SAL		EMB 500.00 G	195	10,11	1.971,45
180	463.700	GORDURA VEGETAL, TIPO MARGARINA, SUBTIPO CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR SEM SAL		EMB 500.00 G	74	9,35	691,90
181	446.701	IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA INTEGRAL, SABOR SEM SABOR		EMB 170.00 G	257	4,07	1.045,99
182	371.011	LECITINA, ASPECTO FÍSICO PÓ/ GRÂNULOS CASTANHO ALARANJADOS, FÓRMULA QUÍMICA C ₁₁ H ₂₂ NO ₈ P (LECITINA DE SOJA), PESO MOLECULAR 327,27 G/MOL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL REFINADA, SEM ÓLEO, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 8002-43-5	COTAR EM GRAMAS. FORNECER EM EMBALAGEM COM 240 GRAMAS	G	800	0,29	232,00
183	459.643	LEGUME EM CONSERVA, TIPO AZEITONA PRETA, TAMANHO GRANDE, APRESENTAÇÃO COM CAROÇO		EMB 500.00 G	130	36,09	4.691,70
184	459.636	LEGUME EM CONSERVA, TIPO AZEITONA VERDE, TAMANHO GRANDE, APRESENTAÇÃO COM CAROÇO		EMB 500.00 G	155	26,86	4.163,30
185	462.823	LEGUME EM CONSERVA, TIPO ERVILHA		EMB 200.00 G	430	4,29	1.844,70

186	462.824	LEGUME EM CONSERVA, TIPO MILHO VERDE		EMB 200.00 G	496	3,88	1.924,48
187	460.486	LEGUME EM CONSERVA, TIPO PALMITO, APRESENTAÇÃO INTEIRO	palmito pupunha	EMB 300.00 G	205	26,69	5.471,45
188	460.486	LEGUME EM CONSERVA, TIPO PALMITO, APRESENTAÇÃO INTEIRO		EMB 500.00 G	55	33,97	1.868,35
189	463.814	LEGUME IN NATURA, TIPO 1 VAGEM MANTEIGA		KG	110	17,87	1.965,70
190	463.748	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA CABOTIÁ/ JAPONESA		KG	393	2,75	1.080,75
191	463.746	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA MORANGA		KG	110	6,47	711,70
192	463.751	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA DE PESCOÇO/ MENINA	Abobrinha verde	KG	223	5,64	1.257,72
193	463.749	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA ITALIANA		KG	226	7,71	1.742,46
194	463.758	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA ASTERIX		KG	25	13,05	326,25
195	463.753	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE		KG	331	5,94	1.966,14
196	463.754	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA		KG	682	6,75	4.603,50
197	463.764	LEGUME IN NATURA, TIPO BERINJELA		KG	132	5,36	707,52
198	463.767	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA		KG	396	4,23	1.675,08
199	463.781	LEGUME IN NATURA, TIPO CEBOLA BRANCA		KG	470	6,02	2.829,40
200	463.780	LEGUME IN NATURA, TIPO CEBOLA ROXA		KG	4	8,46	33,84
201	463.770	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA		KG	424	4,57	1.937,68
202	463.778	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU VERDE		KG	366	4,02	1.471,32
203	463.795	LEGUME IN NATURA, TIPO MANDIOCA/ AIPIM	Mandioca com casca	KG	354	4,13	1.462,02
204	463.796	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO		KG	375	5,99	2.246,25
205	463.809	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE		KG	138	10,31	1.422,78
206	463.792	LEGUME IN NATURA, TIPO QUIABO		KG	110	14,99	1.648,90
207	463.806	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA		KG	740	10,15	7.511,00
208	464.617	LEGUME PROCESSADO, TIPO ERVILHA MANTEIGA, PREPARO PRÉ COZIDO, APRESENTAÇÃO CONGELADO		KG	4	25,80	103,20
209	464.553	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO CARIOCA, TIPO TIPO 1		KG	379	8,10	3.069,90
210	464.562	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO FRADINHO, TIPO TIPO 1		EMB 500.00 G	4	5,70	22,80
211	464.552	LEGUMINOSA, VARIEDADE FEIJÃO PRETO, TIPO TIPO 1		KG	15	8,31	124,65
212	464.569	LEGUMINOSA, VARIEDADE GRÃO DE BICO		EMB 500.00 G	19	11,56	219,64
		LEGUMINOSA, VARIEDADE		EMB			

213	464.571	LENTILHA MARROM/ CASTANHA		500.00 G	15	15,99	239,85
214	464.011	LEITE CÔCO, TIPO INTEGRAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES		GRF 200.00 ML	110	4,25	467,50
215	464.014	LEITE CONDENSADO, TIPO INTEGRAL, INGREDIENTE BÁSICO LEITE IN NATURA		CX 395.00 G	540	6,61	3.569,40
216	464.893	LEITE EM PÓ, ORIGEM DE CABRA, TEOR GORDURA INTEGRAL, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO		EMB 400.00 G	7	60,14	420,98
217	446.019	LEITE EM PÓ, ORIGEM DE VACA, TEOR GORDURA INTEGRAL, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO		EMB 400.00 G	269	17,72	4.766,68
218	445.997	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A, TEOR GORDURA DESNATADO, PROCESSAMENTO UHT		CX 1.00 L	134	5,62	753,08
219	445.995	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A, TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO UHT		CX 1.00 L	896	5,59	5.008,64
220	446.000	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A, TEOR GORDURA SEMIDESNATADO, PROCESSAMENTO UHT, TIPO RESTRIÇÃO ZERO LACTOSE		CX 1.00 L	15	6,59	98,85
221	446.003	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO B, TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO PASTEURIZADO	Leite fluido pasteurizado integral, não homogeneizado	SC 1.00 L	35	6,82	238,70
222	446.003	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO B, TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO PASTEURIZADO	TIPO B OU C , NÃO HOMOGENEIZADO E COM TESTE DE PEROXIDASE POSITIVO	SC 1.00 L	29	5,20	150,80
223	446.005	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO C, TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO PASTEURIZADO	tipo C	SC 1.00 L	6	6,61	39,66
224	458.998	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS COM OVOS, APRESENTAÇÃO LASANHA		EMB 200.00 G	45	4,06	182,70
225	458.989	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE FARINHA DE TRIGO, TIPO INTEGRAL, APRESENTAÇÃO PENNE		EMB 500.00 G	143	6,85	979,55
226	458.954	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE TRIGO GRANO DURO, APRESENTAÇÃO ESPAGUETE	Espaguete nº 5	EMB 500.00 G	271	12,32	3.338,72
227	458.993	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE TRIGO GRANO DURO, APRESENTAÇÃO PARAFUSO		EMB 500.00 G	210	7,94	1.667,40
228	467.485	MALTE, TIPO PALE ALE, APLICAÇÃO P/ PRODUÇÃO DE CERVEJA, APRESENTAÇÃO GRÃO NÃO MOÍDO		KG	6	16,82	100,92
		MANTEIGA, TIPO EXTRA,		POTE			

229	446.384	COMPOSIÇÃO COM SAL		500.00 G	92	32,20	2.962,40
230	446.385	MANTEIGA, TIPO EXTRA, COMPOSIÇÃO SEM SAL		POTE 200.00 G	76	12,23	929,48
231	462.247	MASSA ALIMENTÍCIA, TIPO PARA PIZZA, BASE DA MASSA FARINHA DE TRIGO REFINADA, APRESENTAÇÃO PRÉ-ASSADA /RESFRIADA, TAMANHO BROTINHO	Entregar pacote com 300 gramas	UN	96	8,48	814,08
232	459.670	MASSA DE TOMATE, TIPO EXTRATO CONCENTRADO, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME		EMB 300.00 G	226	2,72	614,72
233	459.675	MASSA DE TOMATE, TIPO MOLHO PRONTO, COMPOSIÇÃO SALSA E CEBOLA, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO	MOLHO ALIMENTÍCIO, COMPOSIÇÃO BÁSICA CONCENTRADO TOMATE/SAL/AÇÚCAR E CONDIMENTO, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, PRAZO VALIDADE 5 DIAS (ABERTO)/18 MESES (FECHADO), CONSERVAÇÃO COM CONSERVANTE, QUANTIDADE CALORIAS 68 KCAL	EMB 300.00 G	265	1,64	434,60
234	459.679	MASSA DE TOMATE, TIPO TOMATE PELADO, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO		EMB 400.00 G	57	9,19	523,83
235	413.364	MEL ABELHA, TIPO 1 QUALIDADE, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM COM 500 G, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA		EMB 500.00 ML	11	34,34	377,74
236	604.518	MELADO, TIPO MELADO DE CANA, INGREDIENTES MELADO DE CANHA-DE-AÇÚCAR		EMB 250.00 G	12	10,64	127,68
237	462.122	MILHO DE PIPOCA, GRUPO DURO, CLASSE AMARELA, QUALIDADE TIPO 1, FORMATO ESTOURADO TIPO IRREGULAR/BUTTERFLY		EMB 500.00 G	437	4,68	2.045,16
238	258.149	MOLHO ALIMENTÍCIO, COMPOSIÇÃO BÁSICA MOLHO MOSTARDA/SAL/AÇÚCAR E CONDIMENTO, ASPECTO FÍSICO PASTOSA		FR 300.00 G	32	17,41	557,12
239	459.663	MOLHO DE MESA, TIPO CATCHUP, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME		EMB 380.00 G	26	8,16	212,16
240	459.655	MOLHO DE MESA, TIPO INGLÊS, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO		EMB 150.00 ML	10	2,89	28,90
241	459.658	MOLHO DE MESA, TIPO MAIONESE, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME		EMB 500.00 G	93	10,68	993,24
242	459.658	MOLHO DE MESA, TIPO MAIONESE, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME		EMB 250.00 G	29	8,21	238,09

243	459.653	MOLHO DE MESA, TIPO SHOYU, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO		EMB 500.00 ML	33	10,90	359,70
244	464.534	OLEAGINOSA, TIPO AMENDOIM, APRESENTAÇÃO NATURAL, ADICIONAL SEM CASCA		EMB 500.00 G	18	10,26	184,68
245	484.536	OLEAGINOSA, TIPO CASTANHA DO PARÁ, APRESENTAÇÃO NATURAL, ADICIONAL SEM CASCA	CASTANHA PARA ALIMENTACAO - Castanha do Para sem casca - Fornecer embalagem com 150 gramas. - HAVENDO DIVERGÊNCIA ENTRE A DESCRIÇÃO E A DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR, PREVALECE A DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR	G	4100	0,19	779,00
246	464.532	OLEAGINOSA, TIPO NOZ, APRESENTAÇÃO NATURAL	Cotar o grama e fornecer embalagem com 500 gramas	G	1500	0,09	135,00
247	463.694	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL CANOLA, TIPO QUALIDADE TIPO 1		EMB 900.00 ML	6	14,74	88,44
248	463.691	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL GIRASOL, TEOR DA ACIDEZ ALTO OLÉICO- MENOR QUE 0,8%, TIPO QUALIDADE TIPO 1		EMB 900.00 ML	43	16,18	695,74
249	463.692	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, TIPO QUALIDADE TIPO 1		EMB 900.00 ML	804	8,30	6.673,20
250	446.619	OVO, ORIGEM GALINHA, GRUPO BRANCO, CLASSE A, TIPO MÉDIO		BJ 12.00 UN	622	9,99	6.213,78
251	446.628	OVO PROCESSADO, ORIGEM GALINHA, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO, TIPO CLARA, PROCESSAMENTO PASTEURIZADO		EMB 500.00 G	30	64,45	1.933,50
252	446.629	OVO PROCESSADO, ORIGEM GALINHA, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO, TIPO GEMA, PROCESSAMENTO PASTEURIZADO		EMB 300.00 G	7	40,06	280,42
253	460.387	PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL HAMBURGER/REDONDO		EMB 500.00 G	23	10,09	232,07
254	460.491	PÃO DE QUEIJO, BASA DA MASSA POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO, INGREDIENTES ADICIONAIS ORIGINAL, FORMATO TRADICIONAL/MÉDIO, APRESENTAÇÃO CRU CONGELADO		EMB 1.00 KG	170	20,96	3.563,20
255	374.741	PECTINA, ASPECTO FÍSICO PÓ GROSSO, ESBRAQUIÇADO À PARDO, QUASE INODORO, ORIGEM FRUTAS CÍTRICAS, PESO MOLECULAR 20.000 A 400.000 G /MOL, GRAU DE PUREZA MÍNIMO DE 74% DE ÁCIDO	Pectina cítrica em pó. Uso alimentício. Cotar o grama e fornecer a embalagem de 500 gramas.	G	2000	0,32	640,00

		GALACTURÔNICO EM BASE SECA, NÚMERO DE REFERÊNCIA					
256	223.082	"PEIXE EM CONSERVA", TIPO PEIXE ATUM SÓLIDO, INGREDIENTES ÓLEO COMBUSTÍVEL/ ÁGUA E SAL, PRAZO VALIDADE 15 MESES		LT 250.00 G	39	28,62	1.116,18
257	448.993	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE ATUM, APRESENTAÇÃO RALADO, MEIO DE COBERTURA AO NATURAL		EMB 170.00 G	73	11,37	830,01
258	449.006	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE SARDINHA, APRESENTAÇÃO DESCABEÇADA E EVISCERADA, MEIO DE COBERTURA COM ÓLEO COMESTÍVEL		EMB 125.00 G	57	6,46	368,22
259	449.005	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE SARDINHA, APRESENTAÇÃO FILÉ, MEIO DE COBERTURA COM ÓLEO COMESTÍVEL	FILÉ DE SARDINHA	EMB 125.00 G	377	14,75	5.560,75
260	448.953	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE TILÁPIA, TIPO CORTE FILÉ, APRESENTAÇÃO SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)	pacote 1 kg	KG	181	41,60	7.529,60
261	464.468	POLPA DE FRUTA, TIPO ABACAXI, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	112	21,07	2.359,84
262	464.493	POLPA DE FRUTA, TIPO AÇAÍ, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	7	38,86	272,02
263	464.484	POLPA DE FRUTA, TIPO ACEROLA, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	117	17,31	2.025,27
264	464.488	POLPA DE FRUTA, TIPO CUPUAÇU, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	62	35,03	2.171,86
265	464.514	POLPA DE FRUTA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	68	21,83	1.484,44
266	464.491	POLPA DE FRUTA, TIPO GRAVIOLA, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	61	26,81	1.635,41
267	464.474	POLPA DE FRUTA, TIPO MARACUJÁ, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	105	31,73	3.331,65
268	464.461	POLPA DE FRUTA, TIPO MORANGO, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	105	26,43	2.775,15
269	464.471	POLPA DE FRUTA, TIPO PÊSSEGO, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	8	34,15	273,20
270	464.520	POLPA DE FRUTA, TIPO TANGERINA/ BERGAMOTA, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	8	28,26	226,08
271	464.492	POLPA DE FRUTA, TIPO UMBU, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	7	20,17	141,19
272	464.465	POLPA DE FRUTA, TIPO UVA, APRESENTAÇÃO CONGELADA		KG	105	23,30	2.446,50
273	297.483	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA, APRESENTAÇÃO FLOCOS, ASPECTO FÍSICO DESIDRATADA	Apresentação em flocos grossos/graúdos, coloração escura.	EMB 400.00 G	11	10,12	111,32

274	297.483	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA, APRESENTAÇÃO FLOCOS, ASPECTO FÍSICO DESIDRATADA		KG	5	38,47	192,35
275	446.665	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE GORGONZOLA, APRESENTAÇÃO PEÇA		KG	4	102,94	411,76
276	446.657	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MINAS PADRÃO, APRESENTAÇÃO PEÇA	Queijo meia cura.	KG	21	70,18	1.473,78
277	446.633	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MUÇARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA		EMB 500.00 G	159	28,98	4.607,82
278	446.680	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE PROVOLONE, APRESENTAÇÃO PEÇA		EMB 500.00 G	10	41,63	416,30
279	225.848	QUEIJO RALADO, INGREDIENTES QUEIJO PARMEZON, MATERIAL EMBALAGEM PAPEL METÁLICO , TIPO CONSERVANTE ÁCIDO SÓRBICO, APLICAÇÃO CULINÁRIA DOMÉSTICA		PCT 100.00 G	181	12,90	2.334,90
280	217.781	REFRIGERANTE, MATERIAL ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR LARANJA		GRF 2.00 L	54	5,62	303,48
281	217.783	REFRIGERANTE, MATERIAL ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR UVA		GRF 2.00 L	97	6,19	600,43
282	216.793	REQUEIJÃO, INGREDIENTES CREME DE LEITE, TIPO CREMOSO, CONSERVAÇÃO 1 A 10 °C, PESO 200 G, TIPO EMBALAGEM COPO VIDRO, PRAZO VALIDADE 60 (FECHADO) D		COPO 200.00 G	325	11,97	3.890,25
283	238.818	RICOTA, INGREDIENTES LEITE DESNATADO, TIPO EMBALAGEM PLÁSTICO À VÁCUO, APRESENTAÇÃO FORMA, CONSERVAÇÃO 0 A 10 °C, PRAZO VALIDADE 30 D, TIPO SEM SAL		KG	22	23,80	523,60
284	216.913	SAL, TIPO GROSSO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO 360 MG/G, ADITIVOS IODO /PRUSSIATO AMARELO SODA, ACIDEZ 7,20 PH		PCT 1.00 KG	18	3,99	71,82
285	291.893	SAL, TIPO REFINADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TEOR MÍNIMO CLORETO DE SÓDIO 98,5%		KG	220	2,67	587,40
286	301.513	SEMENTE, ESPÉCIE LINHAÇA, APLICAÇÃO CULINÁRIA	Semente de linhaça - alimentação	PCT 250.00 G	3	8,04	24,12
287	268.348	SEMENTE, TIPO FLORAL, ESPÉCIE GIRASSOL MINIATURA, APLICAÇÃO AJARDINAMENTO		EMB 500.00 UN	3	22,83	68,49
288	373.203	SEMENTE, TIPO GERGELIM	Semente de Gergelim - alimentação	PCT 250.00 G	3	14,38	43,14
289	457.585	SEMENTE, TIPO HERBÁCEA, ESPÉCIE 1 CHIA		PCT 250.00 G	3	19,18	57,54
290	436.615	SEMENTE, TIPO LEGUMINOSA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EM GRÃOS, ESPÉCIE 1 QUINOA		ENV 500.00 G	3	19,51	58,53

291	303.946	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR ABACAXI, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR		FR 500.00 ML	209	7,19	1.502,71
292	389.793	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO, PASTEURIZADO, CONSERVADO TEMPERATURA		FR 500.00 ML	154	5,19	799,26
293	298.885	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR CAJÚ, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		L	10	7,70	77,00
294	298.882	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		EMB 200.00 ML	565	1,78	1.005,70
295	298.880	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR LARANJA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		L	23	11,36	261,28
296	420.535	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR MARACUJÁ, TIPO A BASE DE SOJA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ÁGUA/AÇUCAR/SAL /VITAMINAS, AROMATIZANTE SEM GLÚTE N		L	75	9,84	738,00
297	397.625	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR MARACUJÁ, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO, ADOÇADO,RENDE MÍNIMO 8L POR 1L SUCO, VALIDADE 12		FR 500.00 ML	125	9,03	1.128,75
298	298.884	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR MARACUJÁ, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		L	23	7,37	169,51
299	363.078	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR PÊSSEGO, TIPO A BASE DE SOJA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM GLÚTEN, AROMATIZANTE, VITAMINAS, CONSERVANTE, VALIDADE 12 MESES		L	23	8,38	192,74
300	298.881	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR UVA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		EMB 200.00 ML	6070	2,17	13.171,90
301	298.881	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR UVA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA		L	23	12,74	293,02
302	232.357	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR ABACAXI, TIPO ARTIFICIAL		PCT 1.00 KG	111	14,35	1.592,85
		SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ,		PCT			

303	217.800	SABOR GOIABA, TIPO ARTIFICIAL		1.00 KG	133	13,63	1.812,79
304	232.359	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR LARANJA, TIPO ARTIFICIAL		PCT 1.00 KG	133	12,99	1.727,67
305	232.360	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR LIMÃO, TIPO ARTIFICIAL	Envelope de 8 a 10 gramas	UN	57	1,47	83,79
306	232.360	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR LIMÃO, TIPO ARTIFICIAL		PCT 1.00 KG	111	12,71	1.410,81
307	217.801	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR MARACUJÁ, TIPO ARTIFICIAL	Envelope de 08 a 10 gramas	UN	56	1,56	87,36
308	217.801	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR MARACUJÁ, TIPO ARTIFICIAL		PCT 1.00 KG	111	12,62	1.400,82
309	310.772	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR TANGERINA, TIPO ARTIFICIAL		PCT 1.00 KG	111	11,56	1.283,16
310	217.799	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR UVA, TIPO ARTIFICIAL	Envelope de 8 a 10 gramas	UN	56	1,63	91,28
311	217.799	SUCO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR UVA, TIPO ARTIFICIAL	rendimento 1/10	PCT 1.00 KG	133	12,27	1.631,91
312	442.888	SUPLEMENTO NUTRICIONAL, COMPONENTES INULINA + FOS + POLIDEXTROSE, APRESENTAÇÃO PÓ, EM SACHÊ	Cotar o sachê de 5 gramas e entregar embalagem com 10 sachês	SAC 5.00 G	100	4,84	484,00
313	439.865	SUPLEMENTO NUTRICIONAL, COMPONENTES PROTEÍNA ISOLADA SORO LEITE E AMINOÁCIDOS, COMPONENTES ADICIONAIS C/ OU S/ SABOR, OUTROS COMPONENTES ISENTOS GLÚTEN, APRESENTAÇÃO PÓ PARA USO ORAL	morango comum - pote 900 gramas	UN	8	60,08	480,64
314	439.865	SUPLEMENTO NUTRICIONAL, COMPONENTES PROTEÍNA ISOLADA SORO LEITE E AMINOÁCIDOS, COMPONENTES ADICIONAIS C/ OU S/ SABOR, OUTROS COMPONENTES ISENTOS GLÚTEN, APRESENTAÇÃO PÓ PARA USO ORAL		KG	5	118,81	594,05
315	241.572	TEMPERO, APRESENTAÇÃO TABLETE, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, SABOR CARNE	Embalagem com 6 tabletes	UN	25	3,16	79,00
316	339.478	TEMPERO, TIPO CALDO, APRESENTAÇÃO PÓ, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, SABOR GALINHA	EMBALAGEM COM 6 TABLETES	UN	23	3,78	86,94
317	460.532	TORRADA, TIPO DE MINI PÃO TIPO CANAPÉS, BASE DA MASSA FARINHA DE TRIGO REFINADA, TRADICIONAL		EMB 110.00 G	85	8,90	756,50
318	463.830	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE AMERICANA		UN	5	6,70	33,50
319	463.833	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE LISA		UN	5	4,01	20,05
320	463.838	VERDURA IN NATURA, TIPO BRÓCOLIS JAPONÊS		UN	8	11,26	90,08
321	463.822	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE	maço	UN	23	4,32	99,36
322	463.831	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR	Couve Flor Congelada	KG	8	18,75	150,00

323	463.839	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO BRANCO/ VERDE		KG	440	5,23	2.301,20
324	217.095	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA ÁLCOOL DE CERAIS, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4,20 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	Vinagre de álcool	FR 750.00 ML	46	3,79	174,34
325	217.093	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,50 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS		FR 750.00 ML	32	7,59	242,88
326	249.818	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	Vinagre de vinho branco tradicional	FR 750.00 ML	55	4,94	271,70
327	217.092	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO TINTO, TIPO ACENTUADO, ACIDEZ 4,50, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS		FR 750.00 ML	42	7,39	310,38
328	226.446	VINHO, COR BRANCO, CLASSE LEVE, TEOR AÇÚCAR MEIO-SECO		GRF 750.00 ML	29	27,92	809,68
329	226.432	VINHO, COR TINTO, CLASSE LICOROSO, TEOR AÇÚCAR SECO	Vinho de colheita tardia	GRF 500.00 ML	29	30,55	885,95
							927.344,96

Metodologia de pesquisa de preços

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA PESQUISA DE PREÇOS

I - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objeto da presente contratação é Aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis-Parte I (Processo 23104.013068/2025-52).

II - PARÂMETROS CONSULTADOS

2.1. Para a definição do valor estimado da contratação foram utilizados os parâmetros previstos na IN Seges/ME nº 65/2021, conforme discriminado na tabela abaixo:

Nº do item (ns)	Parâmetros utilizados	Justificativa para escolha
1 ao 161	- Pesquisa de Preços compras.gov (média ou mediana); - Sites de mídias especializadas.	- conforme inciso I, artigo 5º da IN 65/2021: composição de custos unitários menores ou iguais à média correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, e de atualização de preços correspondente; - conforme inciso III, artigo 5º da IN 65/2021: dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de a data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso.

2.2. Foram priorizadas a consulta aos sistemas oficiais de governo e às contratações similares feitas pela Administração Pública, em conformidade com o artigo 5º, §1º da IN Seges/ME nº 65/2021.

2.3. O preço estimado para a contratação considerou o mínimo de três cotações, nos termos do artigo 6º, §5º da IN Seges/ME nº 65/2021.

III - SÉRIE DE PREÇOS COLETADOS

Os preços coletados de todas as fontes descritas encontram-se no mapa comparativo (doc. SEI 5672897).

IV - METODOLOGIA PARA OBTENÇÃO DO PREÇO ESTIMADO

Considerando os seguintes parâmetros: Pesquisa de Preços compras.gov (média ou mediana) e consulta em sites de mídias especializadas aplicou-se a média aritmética simples.

4.1. Dentro dos preços coletados, foram desconsiderados aqueles inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, conforme abaixo:

4.2. A obtenção do preço estimado deu-se com base na média/mediana aritmética simples dos valores obtidos na:

- Pesquisa de Preços 268/2025. (SEI 5673065) levando-se em conta a composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente, conforme inciso I, artigo 5º da IN 65/2021, e;

- Mídias especializadas, tais como: Panelão super, São Vicente Supermercado, Zupermercado, Supermufatto, ObaHortifruti, Zafari mercado, Pomar Brasil, Dois Cunhados, Rizzo confeitaria, Relva verde, Bistek Super, Agro Bonfim Cubo Azul, mercadão Natural entre outros fornecedores, conforme inciso III, artigo 5º, IN 65/2021.

Foram analisados os valores conforme a unidade de fornecimento e com especial atenção à descrição complementar cujas solicitações deverão sempre ser múltiplas destes quantitativos, por parte das Unidades Demandantes.

V - MEMÓRIA DE CÁLCULO E CONCLUSÃO

5.1. O preço estimado da contratação é de R\$ **R\$ 706.163,62 (Setecentos e seis mil, cento e sessenta e três Reais e sessenta e dois centavos)**, conforme memória de cálculo (inciso VII, artigo 3º da IN SEGES/ME nº 65/2021):

- Média: corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa, conforme as fórmulas que compõem o mapa comparativo (doc. SEI 5672897).

5.2. Após a realização de pesquisa de preços em conformidade com a IN Seges/ME no 65/2021, certifica-se que o preço estimado para a presente contratação é compatível com os praticados no mercado.

VI - IDENTIFICAÇÃO DOS AGENTES RESPONSÁVEIS PELA PESQUISA DE PREÇOS

6.1. A presente pesquisa de preços foi conduzida por Erivan da Silva, matrícula nº 0433881.

Campo Grande-MS, 09 de junho de 2025. Erivan da Silva SEPLAC/DICOM

METODOLOGIA PARTE II

Campo Grande, 12 de junho de 2025.

DE: SEPLAC/DICOM/PROADI

ASSUNTO: RELATÓRIO SOBRE A METODOLOGIA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS - ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS - SEGUNDA PARTE DA COTAÇÃO.

DESPACHO

Processo nº 23104.013068/2025-52 - Metodologia de Pesquisa de Preços sob a ótica da IN 65/2021

No procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a presente contratação, visando a obtenção dos preços estimativos, foram seguidas as orientações de:

- IN 65/2021 - SEGES: Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

- IN 05 de 26/05/2017

- IN 49 de 30/06/2020 : Altera a IN 05/2017: (Alterando o Artigo 24, revogando os Parágrafos de 1º ao 6º do Artigo 24, revogando o anexo II, revogando a alínea c do item 7, o item 8 e a alínea "a" do item 11 do Anexo IX) e Alterando a redação do Anexo VI, todos da IN 05/2017.

- IN 98/2022 - SEGES - Autoriza a aplicação da IN 5 de 26 de maio de 2017, no que couber, para a realização dos processos de licitação e de contratação direta de serviços de que dispõe a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

- Manual de Orientação - Pesquisa de Preços - 4ª Edição - STJ
- Manual de Licitações e Contratos: Orientações e Jurisprudências do TCU. (Item 4.3.9.3)

Quanto à Formalização:

Descrição do Objeto a ser contratado: Aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis - segunda parte da cotação. A presente metodologia se refere à cotação dos materiais demandados em previsão pelas unidades requisitantes.

Identificação do(s) agente(s) responsáveis pela elaboração da pesquisa e planilha de composição de preços

Laércio Reindel - SEPLAC/DICOM/PROADI: Pesquisa de Preço de materiais na plataforma pesquisa de preços do compras.gov 265/2025 - SEI 5683471 e pesquisa em sites na internet - SEI 5683439, 5683444, 5683450, 5683454, 5683457, 5683462 e 5683467.

Caracterização das fontes consultadas - Conforme a apresentação instruída no processo:

Pesquisa de Preço de materiais na plataforma pesquisa de preços do compras.gov 265/2025 - SEI 5683471 - Emitido em 10/06/2025 - Validade 01 ano;

Pesquisa em páginas do ramo na rede mundial de computadores - SEI 5683439, 5683444, 5683450, 5683454, 5683457, 5683462 e 5683467 - Validade de 06 meses.

SÉRIE DE PREÇOS COLETADOS

O mapa comparativo obtido, a partir dos preços coletados, após revisão e atualização, com a metodologia de aplicação na obtenção da média ou mediana, está no documento **SEI: 5683487 (versão em PDF)**.

Para a formação desta mapa comparativo, foram considerados, em torno de 04 a 05 valores, por item, para a composição da cesta de preços. Em alguns casos, não foi possível encontrar mais de 03 valores. Os valores totais para cada item foram resultado da multiplicação da média aritmética final unitária (desconsiderando valores muito discrepantes da tendência central e preservando a homogeneidade dos resultados, conforme o Manual de Orientação - Pesquisa de Preços - 4ª Edição - STJ) pela quantidade prevista pelas unidades.

A metodologia utilizada nas cotações, para cada item, será detalhada no tópico 4 deste relatório, conforme os parâmetros do Artigo 5º da IN 65/2021.

MÉTODO ESTATÍSTICO e METODOLOGIA APLICADA PARA A DEFINIÇÃO DO VALOR ESTIMADO

A partir da formação do **mapa comparativo final (SEI 5683487)**, temos para cada item da planilha de formação de preços a metodologia abaixo aplicada:

O Método Estatístico aplicado para definição dos valores foi a média / mediana de preços apresentada na pesquisa de preços no compras.gov: Memória de calculo (Art.3º, inciso VII – IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021): Média: corresponde à soma dos valores das amostras, divida pelo número de amostras. Mediana: medida de tendência central das amostras que corresponde ao valor central do conjunto de valores extraídos.", bem como os critério abaixo elencados:

Artigo 5º, inciso I - IN 65/2021: Parâmetro para pesquisa de preços: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente na pesquisa de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;
Artigo 5º, inciso III - IN 65/2021: dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo em domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação dos dados;
§ 6º do Artigo 6º da IN 65/2021: Quando o preço estimado for obtido com base única no inciso I do art. 5º, o valor não poderá ser superior à mediana do item cotado;
Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que os preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados;
§ 1º Poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente;
§ 2º Com base no tratamento de que trata o caput, o preço estimado da contratação poderá ser obtido, ainda, acrescentando ou subtraindo determinado percentual para mitigar o risco de sobrepreço.

Descrição da metodologia utilizada para cada item cotado na planilha, com as justificativas.

ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS	Método utilizado
ITEM DO MAPA SEI 5683487	
162, 163, 165, 169, 176, 177, 181, 184, 186, 188, 211, 216, 218, 223, 226, 231, 233, 239, 244, 250, 277,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana (coeficiente de variação até 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptados proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA

303, 304, 306,	ARITMÉTICA SIMPLES, CONSIDERANDO TODOS OS VALORES.
164	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana<média (coeficiente de variação aba de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptac proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA SANEAPOR DESVIO PADRÃO.
225	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana<média (coeficiente de variação em de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adapt proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA SANEAPOR DESVIO PADRÃO.
166, 193, 200, 209, 235, 243, 271, 274, 317	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana<média (coeficiente de variação em de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adapt proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLES, DESCONSIDERANDO O VALOR DO COMPRASGOV POR ESTAR DISCREPANTE DOS DEM PREÇOS DE MERCADO.
190, 202, 204, 257, 268, 315,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana<média (coeficiente de variação em de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adapt proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLES, DESCONSIDERANDO VALORES DO COMPRASGOV E DE PREÇOS DE MERCADO POR ESTAREM DISCREPANTE DOS DEMAIS COLETADOS.
167, 185, 191, 192, 194, 196, 197, 201, 203, 210, 228, 245, 248, 252, 259, 260, 261, 262, 264, 270, 275, 280, 313, 318, 321	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana<média (coeficiente de variação em de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adapt proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLES, CONSIDERANDO TODOS OS VALORES.
168, 174, 175, 183, 219, 237, 238, 253, 277, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 320,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana<média (coeficiente de variação aba de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptac proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLES, DESCONSIDERANDO O VALOR DO COMPRASGOV POR ESTAR DISCREPANTE DOS DEM PREÇOS DE MERCADO.
170, 178, 224, 236, 241, 265, 286, 295, 309	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana=média (coeficiente de variação aba de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptac proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLES, CONSIDERANDO TODOS OS VALORES.
230, 240, 284, 287, 292,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana=média (coeficiente de variação aba de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptac proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLES, DESCONSIDERANDO O VALOR DO COMPRASGOV POR ESTAR DISCREPANTE DOS DEM PREÇOS DE MERCADO.
273, 296,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana=média (coeficiente de variação aba de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptac proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLES, DESCONSIDERANDO O VALOR DO COMPRASGOV E DE PREÇOS DE MERCADO POR ESTAREM DISCREPANTES DOS DEMAIS COLETADOS.
308, 310,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana=média (coeficiente de variação aba de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptac proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLES, DESCONSIDERANDO PREÇOS DE MERCADO POR ESTAREM DISCREPANTES DOS DEMA COLETADOS.
171, 172, 229, 234, 246, 282, 285, 288, 291, 293, 307, 323, 324	Não foram encontrados resultados na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021. Na pesquisa em si ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptados proporcionalmente à unidad fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITMÉTICA SIMPLES, CONSIDERANDO TODOS C VALORES.
247, 251, 294,	Não foram encontrados resultados na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021. Na pesquisa em si ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptados proporcionalmente à unidad fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITMÉTICA SIMPLES, DESCONSIDERANDO VAL (ES) DE MERCADO ESTAR DISCREPANTE DOS DEMAIS
173, 198, 212, 272, 281, 290	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a média<mediana (coeficiente de variação ab de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptac proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLES, CONSIDERANDO TODOS OS VALORES.
	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a média<mediana (coeficiente de variação em de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adapt

249, 289, 312,	proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLS, CONSIDERANDO TODOS OS VALORES.
179, 220, 227, 305,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a média<mediana (coeficiente de variação aba de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptac proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLS, DESCONSIDERANDO O VALOR DO COMPRASGOV POR ESTAR DISCREPANTE DOS DEM PREÇOS DE MERCADO.
242, 283,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a média<mediana (coeficiente de variação aba de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptac proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLS, DESCONSIDERANDO VALOR(ES) DE MERCADO POR ESTAR DISCREPANTE DOS DEMAIS.
207, 279,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a média<mediana (coeficiente de variação em de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adapt proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLS, DESCONSIDERANDO O VALOR DO COMPRASGOV POR ESTAR(EM) DISCREPANTE(S) DO DEMAIS PREÇOS DE MERCADO.
267,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a média<mediana (coeficiente de variação em de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adapt proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLS, DESCONSIDERANDO O VALOR DO COMPRASGOV POR E VALOR(ES) DE MERCADO POI ESTAR(EM) DISCREPANTE(S) DOS DEMAIS.
263, 266, 311,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a média<mediana (coeficiente de variação em de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adapt proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLS, DESCONSIDERANDO VALOR(ES) DE MERCADO POR ESTAR(EM) DISCREPANTE(S) DOS DEMAIS.
180, 205, 208, 217, 254, 319,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana<média (coeficiente de variação aba de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptac proporcionalmente (quando foi o caso) à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITM SIMPLS, DESCONSIDERANDO O VALOR DO COMPRASGOV E VALOR (ES) DE MERCADO POR ES (EM) DISCREPANTE(S) DOS DEMAIS PREÇOS COLETADOS.
182, 195, 213, 214, 215, 232, 256, 278, 322,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana < média (coeficiente de variação al de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adaptac proporcionalmente à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITMÉTICA SIMPLS, DESCONSIDERANDO VALOR(ES) DE MERCADO POR ESTAR(EM) DISCREPANTE(S) DOS DEMAIS.
187, 189, 199, 206, 221, 222, 255, 258, 269, 314, 316,	Na pesquisa de Preços gov.br: Inciso I Artigo 5º IN 65/2021: utilizada a mediana < média (coeficiente de variação en de 25%), na pesquisa em sites do ramo, inciso III Artigo 5º IN 65/2021: Preços de sites do ramo, sem desconto, e adapt proporcionalmente à unidade de fornecimento solicitada. Por fim, foi utilizada a MÉDIA ARITMÉTICA SIMPLS, DESCONSIDERANDO VALOR(ES) DE MERCADO POR ESTAR(EM) DISCREPANTE(S) DOS DEMAIS.

Justificativas para a metodologia utilizada, em especial para a desconsideração de valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, se aplicável. (Artigo 6º da IN 65/2021).

As justificativas para a metodologia utilizada e o embasamento na regência legal da IN 65/2021, **encontram-se nos itens 4.1, 4.1.1 e tabela 4.2 com a metodologia utilizada item a item, com as devidas justificativas.**

Critérios Utilizados:

Foram analisados os valores conforme a unidade de fornecimento e as quantidades informadas, inclusive aplicando-se regras de proporcionalidade para adequar à unidade de fornecimento solicitada. As informações também estão no mapa geral de formação de preços.

As quantidades foram informadas pelas unidades requisitantes, através da previsão no sistema de compras da UFMS, transcritas no Documento de Formalização de Demanda também enviado pelas unidades.

Os critérios de entrega e recebimento serão tratados em tópico específico no Termo de Referência.

Trata-se de ARP, vigente por 12 meses, e durante o período, os preços são fixos e irreajustáveis.

Informo que o presente relatório tratou da análise da metodologia da segunda parte da pesquisa e formação de preços de alimentos perecíveis e não perecíveis.

Campo Grande, MS, 12 de junho de 2025.

Laércio Reindel

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação é por item, obedecendo a regra de que cada item seja adjudicado de forma individualizada, permitindo que empresas distintas sejam contratadas, sendo, portando a solução parcelada.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Informamos que os itens foram lançados no Plano Anual de Contratações - PGC e no Plano de Logística Sustentável - PLS UFMS

AGINOVA: Atende ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFMS em especial aos eixos relacionados a inovação e empreendedorismo e ao Plano de Desenvolvimento da Unidade.

CPAQ: Atende ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) desta UFMS, são baseadas no Plano Anual de Contratações e no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFMS.

COAD/CPTL: Essa aquisição atende o PDI desta UFMS nos eixos "Oferta de oportunidades de participação em programas e projetos de ensino, pesquisa, extensão, inovação e empreendedorismo;"; "Desenvolvimento de ações inovadoras de ensino-aprendizagem (materiais didáticos digitais e metodologias ativas e criativas), com a prática do desenvolvimento crítico e científico na jornada acadêmica que potencializam a inserção do estudante no mundo do trabalho", e "Fortalecer a orientação acadêmica voltada ao estágio e a prática profissional, contribuindo para a formação de estudantes críticos, reflexivos e futuros profissionais comprometidos com o desenvolvimento social em eixos geográficos diversos"

FAALC:

COAD/FACFAN: Essa aquisição atende o PDI desta UFMS nos eixos "Oferta de oportunidades de participação em programas e projetos de ensino, pesquisa, extensão, inovação e empreendedorismo;"; "Desenvolvimento de ações inovadoras de ensino-aprendizagem (materiais didáticos digitais e metodologias ativas e criativas), com a prática do desenvolvimento crítico e científico na jornada acadêmica que potencializam a inserção do estudante no mundo do trabalho", e "Fortalecer a orientação acadêmica voltada ao estágio e a prática profissional, contribuindo para a formação de estudantes críticos, reflexivos e futuros profissionais comprometidos com o desenvolvimento social em eixos geográficos diversos"

COAD/FAMEZ: A contratação está alinhada aos objetivos e diretrizes estabelecidos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Planejamento Estratégico da Universidade, buscando promover, através da gestão acadêmica dos cursos de graduação, a organização, mobilização e articulação de todos os recursos materiais e humanos necessários para assegurar o progresso do processo socioeducacional, potencializando efetivamente a aprendizagem dos estudantes. Estimular o desenvolvimento de projetos de pesquisa institucionais em áreas temáticas estratégicas, que gerem resultados de elevado impacto científico e social. Fomentar ações de pesquisa, extensão tecnológica e inovação com relevância social, promovendo impactos significativos na formação acadêmica dos estudantes de graduação e pós-graduação.

COAD/INBIO: As demandas dos materiais de consumo objetos desta aquisição estão fundamentadas nas previsões realizadas pelo Instituto de Biociências no Plano Anual de Contratações (PAC-PGC) 2025 (SEI 5663178) e 2026 (5663187) por meio da DFD 297/2024 e 355/2025.

SECAD/CPCX: A aquisição atende ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFMS, em especial aos eixos relativos ao desenvolvimento dos cursos de graduação e incentivo à pesquisa na Instituição. Os itens e quantidades foram previsto no Plano Anual de Contratações 2024/2025 da UFMS.

DIAMI/RTR: FAED:

PROECE:

PROGEP:

GAB/PROPP: A presente aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis está prevista no Plano Anual de Contratações e no Plano de Desenvolvimento Institucional da Universidade e encontra-se alinhada ao objetivo de garantia da estrutura adequada, além de estar vinculada valores institucionais.

INFI: A aquisição está alinhada ao Plano Anual de Contratações e ao Plano de Desenvolvimento Institucional da Universidade visando garantir os suprimentos essenciais às atividades de ensino, pesquisa, extensão e administrativas.

CPAR: A aquisição atende ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) desta UFMS, importante identificar as disciplinas que exigem práticas laboratoriais e as habilidades específicas que os alunos devem desenvolver, planejamento com os docentes na busca de informações sobre os materiais e equipamentos necessários para cada disciplina, considerando a carga horária prática. A estimativa de quantidades pensando na base do planejamento, criando uma lista detalhada de itens a serem contratados, incluindo quantidade e especificações e o cronograma de aquisição de materiais de equipamentos, alinhando com calendário acadêmicos da UFMS.

SEPAT:

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Conforme o que consta dos documentos de formalização de demanda, os resultados pretendidos com a aquisição dos materiais objeto desta licitação estão abaixo relacionados:

AGINOVA: Melhor atendimento e satisfação dos participantes das ações e eventos de empreendedorismo realizados pela Agência.

CPAQ:

COAD/CPTL: Com esta contratação, será assegurado o andamento das atividades de ensino, pesquisa, extensão e inovação nos laboratórios do Câmpus de Três Lagoas.

FAALC:

COAD/FACFAN: Assegurar o pleno funcionamento dos laboratórios da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição, cumprindo assim o interesse público que consiste na atividade fim desta Instituição.

COAD/FAMEZ: Manutenção das atividades da Fazenda Escola, via fornecimento de alimentação aos discentes.

COAD/INBIO: A Aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis assegura a manutenção das atividades desenvolvidas nos setores, garantindo assim o pleno desenvolvimento das aulas planejadas e dos projetos de pesquisa do Instituto de Biociências.

SECAD/CPCX:

DIAVI/RTR: FAED:

PROECE:

PROGEP:

GAB/PROPP: Com a aquisição dos alimentos perecíveis e não perecíveis busca-se a manutenção do estoque necessário para oferecer alimentação na Unidade de Apoio Base de Estudos do Pantanal-UAP-BEP, manter o bom funcionamento da UAP-BEP, proporcionar um ambiente agradável para os frequentadores (estudantes, docentes, pesquisadores e técnicos), oferecer um serviço de qualidade e assim incentivar as atividades ensino, pesquisa e extensão.

INFI: Assegurar o apoio aos monitores envolvidos nas atividades na Casa da Ciência e também para atender a eventos de extensão; como a Semana da Física.

CPAR: Assegurar as atividades de ensino com as disciplinas elaboradas pelo curso e nas pesquisas que são elaboradas dentro dos laboratórios.

SEPAT:

13. Providências a serem Adotadas

13 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não se vislumbram providências prévias a serem adotadas pela Administração, sendo a fiscalização e gestão contratual exercida por servidores a serem nomeados posteriormente em caso de contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não vislumbram impactos ambientais expressivos para a contratação tratada.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo técnico preliminar, a contratação é viável, sob a forma de pregão eletrônico, abrindo disputa entre fornecedores do ramo para obtenção das propostas mais vantajosas que atendam ao requisitado, além de que, a aquisição suprirá as necessidades de demanda dos setores envolvidos, essenciais para a realização de práticas e pesquisas relacionadas a várias atividades nos cursos da UFMS. A aquisição está dentro do Plano Anual de Contratação, alinhado ao PDI da Instituição, para atendimento das atividades das unidades requisitantes, e vai ao encontro da atividade fim, com os itens comuns facilmente encontrados no mercado do ramo. Remetemos este estudo para ser referendado pela autoridade competente

16. 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](#).

CICERO ALEX LAMB

Equipe de apoio

RAFAEL MELCHER

Equipe de apoio

ANGELO LUIZ PERBONI

Equipe de apoio

MURILO DA SILVA LIMA

Equipe de apoio

NATALIA TANO PORTELA

Equipe de apoio

DEBORA LOPES MICHELAN COSTA

Equipe de apoio

ELAINE RODRIGUES DO PRADO IUDSNEIDER

Equipe de apoio

RONILSON VILELA DOS REIS

Equipe de apoio

FLAVIO CELESTINO DE OLIVEIRA

Equipe de apoio

FERNANDA TIMOTEO

Equipe de apoio

OSMAR CASAGRANDE JUNIOR

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 10/09/2025 às 08:24:28.

DOUGLAS DOS SANTOS COSTA

Equipe de apoio

LEONARDO FRANCISCO ROSA MATEUS

Secretário



Assinou eletronicamente em 23/06/2025 às 07:58:05.

ANA PAULA RIBEIRO GONDIM DE ARRUDA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 10/09/2025 às 09:01:40.

ERIVAN DA SILVA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 17/06/2025 às 09:48:50.

HIRAN APARECIDO DA SILVA

Equipe de apoio

NELCIELE CAVALIERI DE ALENCAR GUIMARAES OLIVEIRA

Equipe de apoio

VILMA DOS SANTOS RAMOS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 09/09/2025 às 17:37:28.

EVELYN DE SOUZA SANTIAGO CANDIDO DA SILVA

Equipe de apoio

RENATO AZAMBUJA FONSECA

Equipe de apoio

EDVAIR ALVES FERREIRA

Equipe de apoio

WELLINGTON SHINZATO HOKAMA

Equipe de apoio

ANDREA KOYANAGI

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 08/09/2025 às 08:39:23.

SILVIA REGINA NASCIMENTO RIBEIRO

Equipe de apoio

Despacho: FAMEZ

RICARDO DE PADUA LEITE

Equipe de apoio

JACYARA DE SOUZA

Coad



Assinou eletronicamente em 05/09/2025 às 15:35:17.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.037/2025

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 23104.013068/2025-52

ANEXO III - IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE E MODELO DE PROPOSTA

IDENTIFICAÇÃO DA LICITAÇÃO DADOS A SEREM PREENCHIDOS PELA LICITANTE			
01 – RAZÃO SOCIAL:			
02 – FANTASIA:	CNPJ:		
03 – ENDEREÇO:	BAIRRO:		
04 – CIDADE:	UF:	CEP:	
05 – FONE: ()	FAX: ()		
06 – E-MAIL:	SITE:		
07 – NOME DA PESSOA RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:			
08 – NOME DA PESSOA PARA CONTATO E/OU REPRESENTANTE NESTA PRAÇA:			

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.037/2025 - BENS E MATERIAIS

(Deverá constar na proposta a descrição completa, marca e garantia, por item).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01		Unidade			
02					
...					

Valor da proposta R\$: _____ (em valores numéricos e por extenso).

Na proposta de preço estão inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, transportes, garantia, e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

INFORMAÇÕES BANCÁRIAS PARA PAGAMENTO	
Banco (Nome e Número):	
Agência:	
Conta:	

Local e Data

Carimbo / Assinatura do Licitante

Obs.¹ Ao utilizar os modelos da UFMS, substituir os timbres pelos da empresa licitante.

Obs.² Os modelos são assinados pelos servidor(a) elaborador(a).

NOTA
MÁXIMA
NO MEC

UFMS
É 10!!!



Documento assinado eletronicamente por **Raissa Fernandes Santos, Membro de Comissão**, em 22/07/2025, às 17:42, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5752255** e o código CRC **C0A8F127**.

COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone: (67)3345-3585 / 3528

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.013068/2025-52

SEI nº 5752255

Criado por [raissa.fernandes](#), versão 5 por [raissa.fernandes](#) em 22/07/2025 17:42:44.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.037/2025

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 23104.013068/2025-52

ANEXO IV - ATA PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/____ - MINUTA

A **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL**, com sede na Av. Costa e Silva, s/nº, na cidade de Campo Grande – MS, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 15.461.510/0001-33, neste ato representada pelo seu Pró-Reitor de Administração e Infraestrutura, Hercules da Costa Sandim, nomeado pela Portaria nº 1.352 de 27 de outubro de 2024, publicada no Boletim de Serviço de 28 de outubro de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 172****, considerando o julgamento da *licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica*, para REGISTRO DE PREÇOS nº *90.037/2025*, publicada no de/...../2025, *processo administrativo nº 23104.013068/2025-52*, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no *Edital de Licitação*, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de [objeto], especificado(s) no(s) item(ns) 1.1 do Termo de Referência, Anexo *I do Edital de Pregão nº 90.037/2025*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)								
Item do TR	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será a *Fundação Universidade Federal do Mato Grosso do Sul*.

3.2. *Além do gerenciador, não há ~~fou~~-são* órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

<i>Item nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>

4. **DA ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)**

4.1. ~~Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.~~

OU

4.2. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*

4.2.1. *O pedido de autorização para adesão a Ata de Registro de Preços ao órgão gestor devem ser encaminhados exclusivamente pela funcionalidade de Gestão de Ata de Registro de Preços do Compras.gov.br.*

O item acima foi incluído para melhor informar possíveis interessados em aderir à ata de preços sobre as rotinas estabelecidas pela UFMS.

4.2.2. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

4.2.3. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*

4.2.4. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

4.3. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*

4.3.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*

4.3.1.1. *A unidade gestora da Ata de Registro de preços responderá ao pedido de adesão em até 5 (cinco) dias úteis após a ciência do pedido enviado pela UASG requerente.*

O item acima foi incluído para melhor informar possíveis interessados em aderir à ata de preços sobre as rotinas estabelecidas pela UFMS.

4.4. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*

4.5. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*

4.6. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

4.7. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

4.8. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

4.9. ~~*Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*~~

4.10. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.11. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, *podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.*

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, ~~podará~~ *ou [não poderá]* ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no [edital](#); e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no [edital de licitação](#), sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no [edital](#), e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do [edital](#), poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. **ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1. 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:

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

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no [edital](#) de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. **NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. **DAS PENALIDADES**

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no [edital](#).

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. **CONDIÇÕES GERAIS**

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, [anexo ao edital](#).

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em *via digital*, que, depois de lida e achada em ordem, vai *assinada eletronicamente* pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Campo Grande, MS.

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Minuta elaborada pelo servidor(a) elaborador(a), de acordo com o modelo da Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União.

Atualização: ABR/2025.

Ata de Registro de Preços - Lei n.º 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.

APÊNDICE 1 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - CADASTRO RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)								
Item do TR	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)								
Item do TR	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

NOTA
MÁXIMA
NO MEC

UFMS
É 10!!!



Documento assinado eletronicamente por **Raissa Fernandes Santos, Membro de Comissão**, em 22/07/2025, às 17:46, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5752266** e o código CRC **55DD8C59**.

COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone: (67)3345-3585 / 3528

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.013068/2025-52

SEI nº 5752266



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.037/2025

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 23104.013068/2025-52

ANEXO V - INSTRUMENTO SUBSTITUTIVO AO CONTRATO - MINUTA

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato *[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, no Termo de Referência e em seus anexos.

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 nº 14.133, de 2021.*~~

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).*~~

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.*~~

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. Contratado;
- 3.1.5. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado, 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 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 dias.
- 3.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4. **OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

- 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;
 - 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;

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 dezesesseis 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.

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

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 dezesesseis 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, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*

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.*~~

5.5. *A contratação poderá ser extinta antes do prazo fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que a contratação não mais lhe oferece vantagem.*

- 5.6. *A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário da contratação, desde que haja a notificação do Contratado pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.*
- 5.7. *Caso a notificação da não-continuidade da contratação de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.*
- 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. *Balanco 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 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.

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. As 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.
- 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 Campo Grande, Seção Judiciária de Mato Grosso do Sul 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.

NOTA
MÁXIMA
NO MEC

UFMS
É 10!!!



Documento assinado eletronicamente por **Raissa Fernandes Santos, Membro de Comissão**, em 22/07/2025, às 17:46, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5752269** e o código CRC **BA32A6E7**.

COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone: (67)3345-3585 / 3528

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.013068/2025-52

SEI nº 5752269

Criado por [raissa.fernandes](#), versão 4 por [raissa.fernandes](#) em 22/07/2025 17:46:45.