PREGÃO ELETRÔNICO

437/2026

CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (153163)

OBJETO

Registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios – cárneos -, para atender à Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R$ 16.695.433,81

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço por item, com agrupamento de itens em lotes

MODO DE DISPUTA

Aberto

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 10/12/2026 às 08h30min (horário de Brasília)

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

Sim

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

Não

Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Administração - PROAD
Departamento de Licitações - DPL
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 5º andar, Prédio da Reitoria 2
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400
CNPJ/MF n° 83.899.526/0001-82
Sítio: www.licitacoes.ufsc.br

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 437/2026

Processo Administrativo n° 23080.039078/2026-14

Torna-se público que a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), por meio do Departamento de Licitações (DPL/PROAD), sediado na rua Desembargador Vitor Lima, 222, Prédio II da Reitoria, Trindade, Florianópolis/SC, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, 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 a eventual aquisição gêneros alimentícios – cárneos -, para atender à Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em item(s) e grupo(s), sendo este(s) último(s) formado(s) por dois ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.2.1. Relativamente ao(s) item(s) isolado(s), faculta-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.2.2. Relativamente ao(s) grupo(s), faculta-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

1.3. Ocorrendo diferenças entre as especificações dos objetos licitados descritas no presente Edital e as especificações descritas e publicadas no Sistema de Compras do Governo Federal, prevalecerão as constantes neste Edital.

1.4. Ocorrendo diferenças entre as especificações dos objetos licitados descritas no Termo de Referência e as especificações descritas no Estudo Técnico Preliminar, prevalecerão as constantes no Termo de Referência.

1.5. Todos os interessados na disputa deste certame ficam cientificados acerca da especificação final a ser considerada para a oferta de suas propostas e posterior execução do objeto.

1.6. Não serão aceitos, em quaisquer etapas do processo de aquisição/contratação, argumentos de que a proposta foi ofertada e aceita com especificações inferiores ao exigido neste Edital, uma vez que é responsabilidade irrevogável do licitante atender plenamente ao descritivo mínimo exigido no certame.

1.7. O licitante, ao ingressar na disputa do certame, se compromete a fornecer produtos/serviços de acordo com as exigências do ato convocatório, sendo inegociável tal condição, e declara estar ciente de que, deixando de atender às especificações do Edital, estará prestando falsa declaração e, assim, se sujeitando à aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, em outras legislações aplicáveis e neste Edital.

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.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

3.2. 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.

3.3. 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.

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

3.5. Para os itens de contratação da tabela constante do Termo de Referência cujo valor seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006.

3.5.1. 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.

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

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

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

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

3.7.4. 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;

3.7.5. 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;

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

3.7.7. 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;

3.7.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

3.7.9. 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;

3.7.10. pessoas físicas;

3.7.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição.

3.8. 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 14.133/2021.

3.9. O impedimento de que trata o subitem 3.7.6 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.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os subitens 3.7.4 e 3.7.5 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.

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

3.12. O disposto nos subitens 3.7.4 e 3.7.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo da contratada a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13. 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 14.133/2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.8 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. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.1.1. Os critérios de aceitabilidade/julgamento das propostas estão indicados detalhadamente no item 7 do Edital.

4.1.2. Os critérios de habilitação dos licitantes estão indicados detalhadamente no item 8 do Edital.

4.2. 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.

4.3. 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 subitens 8.1.4 e 8.12.1 deste Edital.

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

4.4.1. 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;

4.4.2. não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7°, XXXIII, da Constituição;

4.4.3. 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;

4.4.4. 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.

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

4.6. 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.

4.7. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546/2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973/2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

4.7.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133/2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546/2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973/2024.

4.8. 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 art. 3° da Lei Complementar nº 123/2006, 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 nº 14.133/2021.

4.8.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.8.2. 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 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

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

4.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

4.9.3. 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 123/2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

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

4.9.5. 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;

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

4.9.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

4.9.8. 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;

4.9.9. 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;

4.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações;

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

4.10. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304/2024 e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226/2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

4.11. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4, 4.8 ou 4.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

4.12. 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.

4.13. 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.

4.14. 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.

4.15. 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:

4.15.1. 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

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

4.16. 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:

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

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

4.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.15 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.

4.18. 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.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. valor do item;

5.1.2. marca;

5.1.3. fabricante;

5.1.4. quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo previsto no Edital.

5.2. Não é permitida a indicação de duas marcas/modelos ou alternatividade entre os mesmos.

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

5.3.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.4. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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 12 (doze) meses.

5.7.1. 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.

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

5.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, 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.

5.9.1. O prazo de validade da proposta deverá ser de **100 (cem) dias** a contar da data de abertura do certame. Havendo a menção diferenciada deste prazo, o mesmo será desconsiderado e prevalecerá a regra estabelecida neste subitem como condição de participação, não sendo, assim, motivo para desclassificação da proposta no caso de divergência.

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

5.9.3. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

5.9.4. 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.

5.10. 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.

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

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. 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.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer, a depender do critério de julgamento, lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. 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 0,5% (zero vírgula cinco por cento).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. Será adotado, para o envio de lances no Pregão eletrônico, o modo de disputa “aberto”, sendo que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens 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.

6.10.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.10.5. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.17. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14133/2021.

6.17.1. 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.

6.17.2. 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.

6.18. 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 14.133/2021. 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 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.

6.18.1. 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 123/2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência, conforme art. 5º, §9º, inciso I do Decreto nº 8538/2015.

6.18.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pelo licitante classificado em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

6.18.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.4. O licitante mais bem classificado 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.

6.18.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocados os demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.6. 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.

6.18.7. A obtenção do benefício a que se refere o subitem 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.

6.19. 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.

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

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

6.20.2. 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;

6.20.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430/2023 e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382/2025;

6.20.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304/2024 e Portaria Normativa SE/CGU nº 226/2025.

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

6.21.1. 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;

6.21.2. empresas brasileiras;

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

6.21.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

6.22. 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.

6.23. 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 poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.23.1. 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.

6.23.2. 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.

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

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

6.23.5. O Pregoeiro 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.

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

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

6.25. É de inteira responsabilidade do licitante manter-se atento ao seu endereço eletrônico (e-mail registrado no SICAF ou informado na proposta comercial) durante todo o transcurso do certame, de modo a evitar a sua desclassificação pelo descumprimento de eventuais diligências que poderão ser solicitadas diretamente por este canal de comunicação, não cabendo eventuais alegações de desconhecimento ou de não acompanhamento, uma vez que este canal é indispensável na condução do certame.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro 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 3.7 do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) (https://portaldatransparencia.gov.br/entenda-a-gestao-publica/ceis);

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) (https://portaldatransparencia.gov.br/entenda-a-gestao-publica/cnep);

7.1.4. Lista de Licitantes Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

7.2.1. A consulta ao CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429/1992 também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

7.2.2. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de Licitantes Inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

7.3. Caso conste na consulta de situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

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

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

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício aplicado.

7.5.1. 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.

7.6. O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, caso necessário, os documentos de aceitação elencados no item 4.10 do Anexo I (Termo de Referência):

a) Exige-se, para efeitos de aceitação, que os licitantes encaminhem o número do registro do produto no órgão responsável por sua inspeção, bem como ficha técnica (FT) ou Memorial Descritivo de Rotulagem (MDR) emitido pelo fabricante.

7.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro 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 nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES nº 73/2022.

7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.8.1. contiver vícios insanáveis;

7.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.8.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.8.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

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

7.9. 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.

7.9.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

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

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

7.10. Em contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.10.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, contratação semi-integrada ou contratação integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

7.10.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao Edital.

7.10.3. No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.10.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.11. 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.

7.12. 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

7.13. 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.

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

7.13.2. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

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

7.17. 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.

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

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

7.20. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro 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.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos 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 14.133/2021:

8.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) **No caso de 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.

b) **No caso de Empresário Individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

c) **No caso de 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.

d) **No caso de 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.

e) **Para a Sociedade Simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

f) **No caso de Sociedade Cooperativa**: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/1971.

g) **No caso de 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 nº 77/2020.

h) **Em se tratando de participante 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.

8.1.1.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.1.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

a) **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas**, conforme o caso.

b) **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 1.751/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

c) **Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).**

d) **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 5.452/1943.

e) **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

f) **Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

f.1) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.1.2.1. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes Estadual e Municipal.

8.1.2.2. **Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 147/2014, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação ou**

parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.1.2.2.1. Caso se constate a restrição, o licitante será declarado vencedor quando do aceite de sua proposta, sendo que o pregoeiro convocará a empresa via chat ou e-mail cadastrado no SICAF para tal regularização, e o prazo supracitado será iniciado a partir do dia seguinte.

8.1.3. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

a) **A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos** para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764/1971.

b) **Declaração de regularidade de situação do contribuinte individual (DRSCI)**, para cada um dos cooperados indicados.

c) **Comprovação do capital social** proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual.

d) O **registro previsto no art. 107 da Lei nº 5.764/1971**.

e) **Comprovação de integração das respectivas quotas-partes** por parte dos cooperados que executarão o contrato.

f) Os seguintes documentos para a comprovação da **regularidade jurídica da cooperativa**:

f.1) Ata de fundação.

f.2) Estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou.

f.3) Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia.

f.4) Editais de convocação das 3 (três) últimas assembleias gerais extraordinárias.

f.5) 3 (três) registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais.

f.6) Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

g) A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

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

8.2. 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.

8.3. 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 8.660/2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. 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.

8.4.1. 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 um percentual de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

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

8.5.2. 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.

8.5.3. 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.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.10.1. 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.

8.11. 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.

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

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

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, **no prazo mínimo de 2 (duas) horas prorrogável conforme o julgamento do Pregoeiro e contado a partir de sua solicitação**.

8.12.2. 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 73/2022.

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

8.13.1. 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.

8.13.2. 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.

8.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o subitem 8.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, **em até 2 (duas) horas, prorrogável conforme o julgamento do Pregoeiro e contado a partir de sua solicitação**, para:

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

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

8.14.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

8.14.4. suprimento 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.

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

8.16. 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.

8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro 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 8.12.1.

8.18. 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 item anterior.

8.19. 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.

8.20. 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.

9. TERMO DE CONTRATO

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

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. O aceite da nota de empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

9.4.1. a referida nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021;

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

9.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos arts. 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos arts. 137 a 139 da mesma lei.

9.5. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

9.7. 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.

9.7.1. A existência de registro no CADIN constitui fator impeditivo para a contratação.

9.8. Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, o licitante vencedor deverá apresentar programa de integridade, no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, conforme Decreto nº 12.304/2024, e comprovar a sua implantação nos termos da Portaria Normativa SE/CGU nº 226/2025, considerados o valor original do contrato e o valor que poderá ser alcançado por meio de eventuais aditivos contratuais.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, 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 14.133/2021.

10.2. 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:

10.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

10.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

10.4. Serão formalizadas tantas atas de registro de preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

10.6. 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.

10.7. 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.

10.8. 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.

10.8.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

11.1.1. 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 14.133/2021; e

11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

11.2. Considerando a ausência da funcionalidade de cadastro de reserva no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), os licitantes que desejarem integrar o referido cadastro, conforme os critérios estabelecidos no item anterior, deverão manifestar-se pelo e-mail licitacoes.dpl@contato.ufsc.br, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado a partir da homologação do certame.

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

11.3.1. A apresentação de novas propostas na forma deste subitem não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

11.3.2. 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.

11.4. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

11.4.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; ou

11.4.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos arts. 28 e 29 do Decreto nº 11.462/2023.

11.5. 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:

11.5.1. 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

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

12. DOS RECURSOS

12.1. 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 14.133/2021.

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

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

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

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

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

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

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

12.5. 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.

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

12.7. 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.

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

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

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://transparencia.sistemas.ufsc.br/publico/licitacoes/detalhes/23080039078202614.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1. Comete infração administrativa o licitante que, com dolo ou culpa, infringe o disposto na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

13.2. 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:

13.2.1. advertência, nos casos de menor gravidade;

13.2.2. multa;

13.2.2.1. Multa de natureza compensatória discriminadas especificamente nos itens 13.4 a 13.6.

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

13.2.2.3. Multa de natureza moratória de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) quando se tratar de atrasos no cumprimento de alguma obrigação, por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

13.2.2.3.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias 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 nº 14.133/2021.

13.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.4. Quando a contratada der causa à inexecução parcial do contrato, o licitante ficará sujeito à multa correspondente à 3% (três por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do contrato e receberá a sanção de advertência, quando não se justificar a aplicação de sanção mais grave.

13.5. Em se tratando dos casos discriminados nos subitens 13.5.1 à 13.5.11, o licitante ficará sujeito à multa correspondente à 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor estimado do item/grupo/lote licitado ou do contrato e poderá ficar impedido de licitar e de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da União, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar ao responsável:

13.5.1. Recusar-se ou deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

13.5.2. Recusar-se ou deixar de responder diligência realizada pelo Pregoeiro durante o certame.

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

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

b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c) desistir do lance durante a etapa competitiva;

d) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

e) deixar de apresentar amostra, quando solicitado no Edital;

f) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital.

13.5.4. Perturbar qualquer ato da sessão pública da licitação como, por exemplo, ofender o Pregoeiro, Presidente ou Membro da Comissão ou Equipe de Apoio, ou levantar falsa acusação quanto à prática dos servidores envolvidos na realização do certame.

13.5.5. Solicitar sua inabilitação depois de concluída a fase de habilitação.

13.5.6. Interpor recurso meramente protelatório, com base em fundamentação que já tenha sido motivo de impugnação ao Edital e seus anexos e resultado em improcedência, ou interpor intenção de recurso e posteriormente deixar de apresentá-lo, causando morosidade à disputa da licitação.

13.5.7. Interpor pedido de reconsideração meramente protelatório, com base em fundamentação já apresentada e devidamente analisada na fase recursal, cujo resultado tenha sido de improcedência, causando morosidade à disputa da licitação.

13.5.8. Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no Pregão.

13.5.9. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.

13.5.10. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

13.5.11. Der causa à inexecução total do contrato.

13.6. Em se tratando dos casos discriminados nos subitens 13.6.1. a 13.6.5, o licitante ficará sujeito à multa correspondente à 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor estimado do item/grupo/lote licitado ou do contrato e o responsável poderá receber a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelos prazos máximos especificados abaixo, se:

13.6.1. Não celebrar a ata de registro de preços, o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo máximo de 6 (seis) anos.

13.6.1.1. A recusa injustificada a que se refere o subitem 13.6.1, 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 nº 73/2022.

13.6.2. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou para o contrato; ou prestar declaração falsa durante a licitação ou execução do contrato; ou adulterar documento, público ou particular, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade: declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo máximo de 4 (quatro) anos.

13.6.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraudes de qualquer natureza: declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo máximo de 5 (cinco) anos.

13.6.3.1. Comporta-se de modo inidôneo aquele que, entre outras práticas:

a) induz deliberadamente a erro no julgamento;

b) apresenta amostra falsificada ou deteriorada;

c) participa, na licitação, de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente;

d) age em conluio ou em desconformidade com a lei.

13.6.4. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação: declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.6.5. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.7.1. 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.

13.7.2. As multas aplicadas deverão ser recolhidas à UFSC, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), observando-se sua data de vencimento, podendo a Administração cobrá-las judicialmente, nos termos da Lei nº 6.830/1980, com os encargos correspondentes, ou descontá-las dos valores remanescentes de pagamentos à empresa.

13.7.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela contratante à contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.7.4. Os débitos da contratada 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 a contratada possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26/2022.

13.8. 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.

13.9. 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.

13.10. 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.

13.11. 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.

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

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

13.14. A aplicação de uma das penalidades previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras.

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

13.16. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e/ou no Banco de Sanções do Governo Federal e, no caso de impedimento de licitar e de contratar e da declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas do Edital, no Contrato e em demais cominações legais.

13.17. As sanções de impedimento de licitar e de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar somente serão passíveis de reabilitação após o cumprimento dos requisitos disposto no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

13.18. A personalidade jurídica da contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

13.19. Quando a rescisão contratual não for conveniente e oportuna à Administração, esta poderá manter em vigor a Ata de Registro de Preços, cobrando do licitante apenas os valores referentes às multas, fundamentando expressamente as razões que motivam a manutenção da relação contratual.

13.20. O encaminhamento de Ofício de Notificação quanto à abertura de processo administrativo contra o licitante ou empresa fornecedora/contratada e todas as demais comunicações referentes a esse assunto será efetuado eletronicamente pelo departamento, unidade ou comissão responsável da UFSC, exclusivamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF, para fins de garantir o seu direito ao contraditório e à ampla defesa.

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

13.20.2. Todo o recebimento eletrônico será protocolado por meio de uma resposta eletrônica, resguardando o licitante e/ou empresa fornecedora/contratada quanto à efetiva entrega de sua defesa ou manifestação.

13.20.3. Quando, por razões técnicas, for inviável o uso de meio eletrônico para o encaminhamento de Ofício de Notificação, esse ato poderá ser viabilizado segundo as regras ordinárias.

13.21. As defesas/manifestações, quando em resposta ao Ofício de Notificação de que trata o item 13.20, deverão ser encaminhadas por meio eletrônico, segundo as orientações contidas no ofício de notificação ou no sítio da PROAD supracitado, de modo a economizar custos, evitar a necessidade de deslocamentos e, ainda, otimizar o prazo para que o licitante e/ou empresa fornecedora/contratada elabore as peças que julgar convenientes à sua defesa/manifestação.

13.21.1. Quando a defesa/manifestação do licitante e/ou empresa fornecedora/contratada for enviada para atender o prazo processual, este passará a contar a partir da data do registro de recebimento da notificação ou do seu registro de protocolo, o que ocorrer primeiro, sendo considerada tempestiva a defesa/manifestação recebida até as 24 (vinte e quatro) horas do seu último dia.

13.21.2. Toda a operacionalidade por meio eletrônico mantém inalterados os prazos legais para as defesas/manifestações, bem como mantém conservado todo o direito ao contraditório e à ampla defesa em toda e qualquer fase do rito processual.

13.22. Demais dúvidas acerca do disposto nos subitens precedentes quanto às notificações, defesas ou manifestações, poderão ser sanadas por meio eletrônico, seguindo as orientações contidas no sítio da PROAD, www.proad.ufsc.br.

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

14.2. É indispensável que, previamente à impugnação e/ou envio de quaisquer pedidos de esclarecimentos, o licitante consolide uma leitura plena e atenta do Edital e de seus anexos, e acesse o sítio www.gov.br/compras, de modo a verificar se eventuais dúvidas já não foram suscitadas e/ou esclarecidas por meio de encaminhamentos anteriormente recebidos, com a finalidade de otimizar a análise do Edital e evitar a duplicidade de requerimento.

14.2.1. Serão imediatamente descartados pedidos de esclarecimentos que:

14.2.1.1. intencionem análise prévia de documentações ou descrições de modelos de produtos/serviços que o licitante almeja apresentar e/ou ofertar para a disputa do certame licitatório, haja vista que todas as análises serão efetuadas estritamente em momento oportuno, conforme o estabelecido neste instrumento convocatório; e/ou

14.2.1.2. tenham o intuito de obter informações concernentes ao atual concessionário ou prestador de serviço do objeto referente ao presente certame, haja vista que tais esclarecimentos não estão relacionados a elementos do ato convocatório ou, ainda, a diretrizes que subsidiem

informações necessárias para a correta elaboração da proposta por parte dos interessados em nossos certames.

14.2.2. O licitante que desejar obter informações de que trata o subitem anterior deverá requerê-las por meio dos canais de acesso à informação da UFSC ou diretamente aos departamentos ou unidades responsáveis pelas fases de execução do objeto.

14.3. As respostas referentes às impugnações e/ou aos pedidos de esclarecimentos serão disponibilizadas, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, no sítio www.gov.br/compras, cabendo aos licitantes a responsabilidade de acompanhar as respostas e respectivos encaminhamentos neste canal de comunicação.

14.4. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do endereço licitacoes.dpl@contato.ufsc.br.

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

14.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

15. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

15.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

15.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

15.3. A contratada se compromete, em relação à Lei nº 13.709/2018 (LGPD), ao seguinte:

a) Adotar medidas para adequação de suas operações ao cumprimento das legislações de proteção de dados pessoais aplicáveis e das orientações emanadas da Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD), bem como seguir as instruções fornecidas pela UFSC, inclusive as fixadas na sua Política de Proteção de Dados Pessoais e demais normas.

b) Assegurar que esse tratamento será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s).

c) Manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar.

d) Adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais.

e) Orientar seus colaboradores, contratados ou prepostos de qualquer natureza sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD e daqueles assumidos neste instrumento, bem como a não divulgar indevidamente informações que envolvam dados pessoais a que tenham acesso.

f) Apresentar todos os dados e as informações solicitados pela contratante em relação ao tratamento de dados pessoais e/ou adotar as providências indicadas.

g) Permitir e contribuir, sempre que necessário, para a realização de auditorias e inspeções relativas à proteção de dados pessoais, realizadas pela contratante ou por ela designadas.

h) Não subcontratar atividades que envolvam o tratamento de dados pessoais, salvo com prévia autorização por escrito da contratante e, nessa hipótese, exigir de subcontratados o cumprimento dos deveres decorrentes da LGPD e daqueles assumidos neste instrumento, permanecendo integralmente responsável por garantir a sua observância.

i) Comunicar à contratante, por escrito, em prazo razoável, qualquer incidente de segurança, tais como acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, com as informações previstas no § 1º do art. 48 da LGPD.

j) Reparar os danos patrimonial, moral, individual e/ou coletivo causados a outrem pelo tratamento de dados pessoais, quando descumprir as obrigações da legislação de proteção de dados, quando não tiver seguido as instruções lícitas da contratante e/ou quando não adotar as medidas de segurança previstas no art.46 da LGPD.

k) Encerrado o tratamento de dados pessoais pelas partes, nos termos do art. 15 da LGPD, eliminá-los, salvo nas hipóteses previstas no art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

15.4. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em lei.

15.5. Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pela contratada.

15.6. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da contratada eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

15.7. A contratada deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

15.8. A contratada deverá prestar, no prazo fixado pela contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

15.8.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

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.

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://licitacoes.ufsc.br/.

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

ANEXO I – Termo de Referência;

Apêndices do Anexo I – Estudos Técnicos Preliminares;

ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Florianópolis, 26 de novembro de 2026



Documento assinado digitalmente
Djennifer Maria Melo
Data: 26/11/2026 09:13:48-0300
CPF: ***.151.269-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

Djennifer Maria Melo

Diretora do Departamento de Licitações

*O Departamento de Licitações (DPL/PROAD) é responsável apenas pela elaboração do Edital. Demais peças e anexos presentes neste documento são elaborados por outros departamentos/unidades da UFSC.

MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC

Termo de Referência 167/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
167/2026	153163-MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC	ANA PAULA MATIAS SILVEIRA	29/10/2026 14:26 (v 0.6)

Status
ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23080.039078/2026-14

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CÁRNEOS, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste ins trumento, por meio de Licitação para Registro de Preços.

Grupo /Item	Descrição	Unid. medida	Qtde.	Valor	Total
0001	448992 - ATUM SÓLIDO ENLATADO - ATUM SÓLIDO ENLATADO AO NATURAL, EM ÁGUA. PESO POR EMBALAGEM: 170 GRAMAS (120 GRAMAS DRENADO/ESCORRIDO). INGREDIENTES ATUM, ÁGUA E SAL. ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO (CEE) Nº 1536/92 DO CONSELHO, DE 9 DE JUNHO DE 1992. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM. EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002 E RDC 360/03. - - ATUM SÓLIDO ENLATADO.	LA	640	11,6500	7.456,0000
0002	305354 - BEBIDA LÁCTEA - SABOR: COCO - A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360/03. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM. DEVE SEGUIR A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 72, DE 24 DE JULHO DE 2020. - - BEBIDA LÁCTEA, SABOR COCO, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM DE 900 GRAMAS, CARACTERÍSTICA ADICIONAIS COM POLPA DE FRUTAS.	EMB	500	5,7800	2.890,0000
0003	339482 - BEBIDA LACTÉA - SABOR: MORANGO - A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360/03. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM. DEVE SEGUIR A	EMB	600	5,7900	3.474,0000

	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 72, DE 24 DE JULHO DE 2020. - - BEBIDA LÁCTEA, SABOR MORANGO, APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM DE 900 GRAMAS, CARACTERÍSTICA ADICIONAIS COM POLPA DE FRUTAS.				
0004	446701 - IOGURTE NATURAL INTEGRAL - SEM SABOR - 0 - - IOGURTE NATURAL INTEGRAL. SEM SABOR. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO E FERMENTO LÁCTEO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES E CORANTES. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE, SENDO NO MÁXIMO DE 15 DIAS.	L	668	10,6000	7.080,8000
0005	446642 - QUEIJO TIPO PRATO FATIADO - COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E CARIMBO OFICIAL DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. E O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. E DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM PORTARIA MAPA Nº 358, DE 4 DE SETEMBRO E 1997. - - QUEIJO, INGREDIENTES LEITE, TIPO PRATO, PRAZO VALIDADE MINIMO 120 DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PASTEURIZADO, FATIADO.	KG	456	52,3700	23.880,7200
0006	447581 - CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONVENCIONAL CONGELADO DESOSSADO, SEM PELE, SEM TEMPERO. EMBALAGEM DE 1KG, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. - - CARNE DE FRANGO.	KG	165	19,9000	3.283,5000
0007	447138 - IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE - POTE COM 140G A 170G - - IOGURTE DESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. NÃO CONTEM GLÚTEN	POT	40	3,3300	133,2000
0008	445998 - LEITE - LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT 1L, LÍQUIDO, CONTENDO A ENZIMA LACTASE NA COMPOSIÇÃO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE MÍMINA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. - - LEITE	UN	40	5,7000	228,0000
0009	447866 - SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA - SOBRECOXA DE FRANGO IN NATURA CONGELADA, ORIGEM AVÍCOLA, COM OSSO E COM PELE. CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), QUANDO EMBALAGEM PRIMÁRIA FOR SUPERIOR A 2KG. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: UNIDADE PADRONIZADAS PESANDO ENTRE 180 A 230G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 1 A 5KG. EMBALAGENS DE 1KG PODERÃO SER ENTREGUES EM BANDEJAS DE ISOPOR DEVIDAMENTE EMBALADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: QUANDO HOUVER, DEVE SER CAIXA DE PAPELÃO DE 10 A 22KG. VALIDADE MÍNIMA: 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	KG	420	15,7500	6.615,0000
0010		KG	25.000,000	31,7700	794.250,0000

	447757 - ALMÔNDEGA BOVINA - ALMÔNDEGA, TIPO CARNE BOVINA, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN). DEVE CONTER NO MÁXIMO 18% DE GORDURA, NO MÍNIMO 12% DE PROTEÍNAS. PERMITIDO A ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 4% DE PROTEÍNA NÃO CÁRNEA, NO MÁXIMO 10% DE AÇÚCARES TOTAIS E NO MÁXIMO 0,1% DE TEOR DE CÁLCIO, CONFORME ANEXO I DA INSTRUÇÃO NORMATIVA NO 20, DE 31 DE JULHO DE 2000. APRESENTAÇÃO: UNIDADE PADRONIZADA PESANDO DE 25 OU 30G, MASSA HOMOGÊNEA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA,NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ACEITAS TAMBÉM CAMADAS INTERFOLHADAS ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, CAPACIDADE DE 2 A 10KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: QUANDO HOUVER, DEVE SER CAIXA DE PAPELÃO DE 6 A 22KG. VALIDADE MÍNIMA: 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - ALMÔNDEGA BOVINA				
0011	447664 - BACON - CARNE SUÍNA DEFUMADA, TIPO BARRIGA SUÍNA BACON, SEM OSSO, SEM TEMPERO. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO. PERMITINDO A ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 2% DE PROTEÍNAS NÃO CÁRNEAS CONFORME ANEXO II DA INSTRUÇÃO NORMATIVA NO 21, DE 31 DE JULHO DE 2000. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM CUBINHOS 0,5CM X 0,5CM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 1 A 5KG. VALIDADE MÍNIMA: 45 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - BACON.	KG	1.500,000	39,2750	58.912,5000
0012	447436 - CARNE BOVINA MOÍDA - CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO, RESFRIADO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE OSSOS, COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS E NERVOS. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ANTES DA MOAGEM DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM A APONERVROSES) DA PEÇA. DEVE CONTER NO MÁXIMO 15% DE GORDURA CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA NO83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003. APRESENTAÇÃO: MOÍDA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10KG. A DATA DE PRODUÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A TRÊS DIAS NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 5 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - CARNE BOVINA MOÍDA	KG	36.900,000	40,2667	1.485.841,2300
0013	447616 - CARNE DE FRANGO RESFRIADA - CARNE DE FRANGO RESFRIADA - CUBOS OU ISCAS DE PEITO DE FRANGO SEM PELE - PEITO DE FRANGO IN NATURA, ORIGEM AVÍCOLA, RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM CUBOS DE	KG	120.640	24,9742	3.012.887,4800

	TAMANHOS UNIFORMES (PADRONIZADOS) DE 4CM X 4CM OU ISCAS DE 2CM X 6CM OU CONFORME NECESSIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10KG. A DATA DE PRODUÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A TRÊS DIAS NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 7 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - CARNE DE FRANGO RESFRIADA				
0014	447508 - CARNE DE PORCO BISTECA - CARNE DE PORCO, IN NATURA, TIPO BISTECA, CONGELADA, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: FATIADA, CORTADA EM TAMANHOS UNIFORMES (PADRONIZADOS) COM PESO ENTRE 170 E 220G E ESPESSURA DE 1,0 A 1,5CM. AS UNIDADES NÃO PODERÃO ESTAR AGREGADAS EM BLOCOS. SERÃO ACEITOS TANTO PRODUTOS COM CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) OU EMBALADOS EM CAMADAS INTERFOLHADAS COM FOLHA LISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 6 A 15KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: QUANDO HOUVER, DEVE SER DE CAIXA DE PAPELÃO DE 10 A 22KG. VALIDADE MÍNIMA: 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - CARNE DE PORCO BISTECA	KG	30.000,000	23,0392	691.176,0000
0015	447518 - CARNE DE PORCO LOMBINHO SEM CORDÃO - CARNE PORCO IN NATURA, TIPO LOMBINHO, SEM CORDÃO, CONGELADA, COM POUCA GORDURA (ATÉ 8%), NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PEÇA INTEIRA COM PESO ENTRE 0,9 A 1,5KG A UNIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. VALIDADE MÍNIMA: 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - CARNE DE PORCO LOMBINHO SEM CORDÃO	KG	7.000,000	25,5244	178.670,8000
0016	447733 - CHARQUE - CHARQUE - CHARQUE BOVINO, CURADO, DE 1ª QUALIDADE. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM CUBOS DE TAMANHOS UNIFORMES (PADRONIZADOS) DE 2CM X 2CM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10KG. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - CHARQUE BOVINO	KG	3.000,000	43,8439	131.531,7000
0017	447429 - COXÃO MOLE BOVINO - BIFES - CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE BOVINO, RESFRIADO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE OSSOS, COM POUCA GORDURA (MÁXIMO 10%), SEM PELANCAS E NERVOS. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS	KG	50.004,000	45,8183	2.291.098,2700

	ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: BIFES DE TAMANHOS UNIFORMES (PADRONIZADOS), COM 140 A 160 GRAMAS CADA. NO CORTE DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM A APONERVROSES). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10KG. A DATA DE PRODUÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A TRÊS DIAS NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 7 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - BIFE DE CARNE BOVINA DE 1ª, DESOSSADO, TIPO COXÃO MOLE, RESFRIADO, PESANDO ENTRE 140 E 160 GRAMAS, LIMPO, LIVRE DE GORDURAS EXCESSIVAS OU RESIDUOS (NERVOS E PELANCA) EM EMBALAGEM A VÁCUO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS.				
0018	448897 - FILÉ DE PEIXE - MERLUZA OU PESCADA - FILÉ DE PEIXE IN NATURA, TIPO MERLUZA OU PESCADA BRANCA, DE 1ª QUALIDADE, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: FILÉS PESANDO ENTRE 150 A 180 GRAMAS UNIDADE, COM TAMANHOS UNIFORMES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 20KG. VALIDADE MÍNIMA: 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - FILÉ DE PEIXE - MERLUZA OU PESCADA	KG	5.000	29,6767	148.383,5000
0019	448953 - FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA CONGELADO - FILÉ DE PEIXE IN NATURA, TIPO TILÁPIA, DE 1ª QUALIDADE, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: FILÉS PESANDO ENTRE 150 A 180 GRAMAS CADA UNIDADE, COM TAMANHOS UNIFORMES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 20KG. VALIDADE MÍNIMA: 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA CONGELADO	KG	5.068	40,5192	205.351,3000
0020	448892 - FILE DE PEIXE EMPANADO - CARNE NÃO PROCESSADA, FILÉ DE PEIXE FILETADO EMPANADO, TEMPERADO, PRÉ-PRONTO, TIPO MERLUZA, PESCADA CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN), COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. APRESENTAÇÃO: FILÉS PESANDO ENTRE 130 A 170 GRAMAS CADA UNIDADE, COM TAMANHOS UNIFORMES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, GARANTIDO A	KG	20.000,00	35,2917	705.834,0000

	INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 20 KG. VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. - - FILÉ DE PEIXE EMPANADO.				
0021	447540 - FILÉ MIGNON SUÍNO RESFRIADO - CARNE SUÍNA IN NATURA, SEM OSSO, RESFRIADA, SEM TEMPERO, COM POUCA GORDURA (MÁXIMO 8%). ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO:CORTADO EM CUBOS DE TAMANHOS UNIFORMES (PADRONIZADOS) DE 4CM X 4CM OU CONFORME A NECESSIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10KG. A DATA DE PRODUÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A TRÊS DIAS NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 7 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO - - FILÉ MIGNON SUÍNO RESFRIADO.	KG	35.000,000	32,4300	1.135.050,0000
0022	447586 - FRANGO CORTADO À PASSARINHO RESFRIADO - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FRANGO CORTADO A PASSARINHO, IN NATURA, ORIGEM AVÍCOLA, RESFRIADO. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: CORTES DE COXA, SOBRECOXA, PEITO E ASAS À PASSARINHO COM OSSO E COM PELE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. CAPACIDADE DE 5 A 10KG. VALIDADE MÍNIMA: 7 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - FRANGO CORTADO À PASSARINHO RESFRIADO	KG	1.000	18,6475	18.647,5000
0023	447444 - LAGARTO (TATÚ) BOVINO - CARNE BOVINA TIPO LAGARTO (TATU), RESFRIADA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE OSSOS, COM POUCA GORDURA (MÁXIMO 10%), SEM PELANCAS E NERVOS. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: MEDALHÕES DE TAMANHOS UNIFORMES (PADRONIZADOS), COM 140 A 160 GRAMAS CADA. NO CORTE DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM A APONERVROSES). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10KG. A DATA DE PRODUÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A TRÊS DIAS NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 7 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - LAGARTO (TATÚ) BOVINO	KG	5.000,000	38,8755	194.377,5000

0024	447702 - LINGUIÇA CALABRESA - LINGUIÇA TIPO CALABRESA, ELABORADA COM CARNE SUÍNA, PERMITINDO NO MÁXIMO A UTILIZAÇÃO DE ATÉ 20% DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DECLARADA NO RÓTULO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE PROTEÍNA NÃO CÁRNEA, CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA NO 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: INTEIRA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, PESO 1 A 5KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: QUANDO HOUVER, DEVE SER DE CAIXA DE PAPELÃO DE 10 A 22KG. VALIDADE MÍNIMA: 45 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - LINGUIÇA CALABRESA.	KG	6.000,000	30,2014	181.208,4000
0025	447705 - LINGUIÇA TOSCANA RESFRIADA - PRODUTO RESFRIADO, CRU E CURADO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE SUÍNA, ADICIONADO DE GORDURA SUÍNA E INGREDIENTES PRÓPRIOS. NÃO PERMITIDO A ADIÇÃO DE PROTEÍNAS NÃO CÁRNICAS COMO PROTEÍNA AGREGADA CONFORME ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA DO MAPA NO4, DE 31 DE MARÇO DE 2000. PRODUTO RESFRIADO. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: UNIDADES PESANDO APROXIMADAMENTE 60 A 100G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10KG. VALIDADE MÍNIMA: 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - LINGUIÇA TOSCANA RESFRIADA	KG	5.000	28,8650	144.325,0000
0026	447496 - MÚSCULO BOVINO RESFRIADO - EM CUBOS - CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO, RESFRIADA, ISENTA DE OSSOS, COM POUCA GORDURA (MÁXIMO 10%), SEM PELANCAS E NERVOS. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: CUBOS TAMANHO PADRONIZADOS DE 2CM X 2CM OU 7CM X 7CM OU CONFORME PEDIDO. NO CORTE DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM A APONERVROSES). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10 KG. A DATA DE PRODUÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A TRÊS DIAS NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 7 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - MÚSCULO BOVINO RESFRIADO - EM CUBOS	KG	3.200,00	32,7150	104.688,0000
0027	447451 - PATINHO BOVINO - CARNE BOVINA TIPO PATINHO, RESFRIADO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE OSSOS, COM POUCA GORDURA (MÁXIMO 10%) SEM PELANCAS E NERVOS. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM	KG	40.304,000	41,8140	1.685.271,4500

	PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: ISCAS DE TAMANHOS UNIFORMES DE 2CM X 6CM OU CUBOS DE 2CM X 2CM E 4CM X 4CM OU CONFORME NECESSIDADE. NO CORTE DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM A APONERVROSES). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10KG. A DATA DE PRODUÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A TRÊS DIAS NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 7 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - CARNE BOVINA TRASEIRA DESOSSADA, DE 1ª QUALIDADE, TIPO PATINHO, EM EMBALAGEM Á VÀCUO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS.				
0028	448941 - PEIXE EM POSTA - PEIXE EM POSTA IN NATURA, TIPO TAINHA OU ANCHOVA, DE 1ª QUALIDADE, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. DEVE SER LIMPO, SEM CABEÇA, SEM ESCAMAS, SEM VÍSCERAS E SEM BARBATANAS. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM POSTAS, COM UNIDADE PESANDO ENTRE 190G A 240G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 15KG. VALIDADE MÍNIMA: 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - PEIXE EM POSTA	KG	10.000,000	25,2533	252.533,0000
0029	447749 - QUIBE BOVINO - QUIBE, TIPO CARNE BOVINA, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN). NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 11% DE PROTEÍNAS, NO MÁXIMO 4% DE PROTEÍNA NÃO CÁRNEA NA FORMA AGREGADA E NO MÁXIMO 0,1% DE TEOR DE CÁLCIO, CONFORME ANEXO V DA INSTRUÇÃO NORMATIVA NO 20, DE 31 DE JULHO DE 2000. APRESENTAÇÃO: UNIDADE DE TAMANHO UNIFORME (PADRONIZADO) PESANDO 30 OU 50G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ACEITAS TAMBÉM CAMADAS INTERFOLHADAS ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, CAPACIDADE DE 2 A 6KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: QUANDO HOUVER, DEVE SER CAIXA DE PAPELÃO DE 6 A 22KG. 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - QUIBE BOVINO	KG	25.000,000	27,0267	675.667,5000
0030	617143 - SASSAMI EMPANADO - SASSAMI DE FRANGO EMPANADO, PRÉ-PRONTO, SEM OSSO, SEM PELE, TEMPERADO, DE CARNE NÃO PROCESSADA, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. PERMITINDO-SE A ADIÇÃO MÁXIMA DE 4% DE PROTEÍNAS NÃO CÁRNEAS, 30% DE CARBOIDRATOS TOTAIS E NO MÍNIMO 10% DE PROTEÍNAS TOTAIS, CONFORME ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA N°6, DE 15 DE FEVEREIRO DE 2001. APRESENTAÇÃO: UNIDADE COM PESO APROXIMADO DE 90 A 120G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO	KG	35.000	34,1000	1.193.500,0000

	CONSUMO, CAPACIDADE DE 1 A 5KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: QUANDO HOUVER, DEVE SER CAIXAS DE PAPELÃO DE 5 A 22KG. VALIDADE MÍNIMA: 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - SASSAMI EMPANADO				
0031	479982 - SOBRECOXA DE FRANGO RESFRIADA - SOBRECOXA DE FRANGO IN NATURA, ORIGEM AVÍCOLA, RESFRIADO, COM OSSO E COM PELE. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: UNIDADE PADRONIZADAS PESANDO ENTRE 180 A 230G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 1 A 5KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: QUANDO HOUVER, DEVE SER CAIXA DE PAPELÃO DE 10 A 22KG. A DATA DE PRODUÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A TRÊS DIAS NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 7 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. - - SOBRECOXA DE FRANGO RESFRIADA.	KG	65.000,000	20,7875	1.351.187,5000
Valor total					**16.695.433,8100**

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP e poderá ser prorrogado por igual período, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

Agrupamento de Itens

1.5. A ausência de agrupamento em lotes, com base na experiência dos pregões anteriores, tem gerado diversas dificuldades para o Restaurante. Entre elas, destaca-se o elevado número de itens fracassados e desertos, muitas vezes decorrente do baixo valor unitário dos produtos, o que desestimula a participação dos fornecedores devido aos custos logísticos envolvidos. Além disso, a grande quantidade de itens licitados resulta em um número excessivo de atas e de fornecedores contratados, o que aumenta significativamente a demanda de trabalho dos setores administrativos, como compras, contabilidade, nutrição e almoxarifado. Essas situações prejudicam o Restaurante, que precisa refazer licitações e gerenciar os estoques considerando o desabastecimento desses itens. A formação de lotes no presente certame visa agrupar os itens para aumentar a atratividade aos fornecedores, reduzir o número de contratos e facilitar o controle realizado pela gestão. Sendo assim, a medida contribui para a otimização dos processos administrativos, promovendo maior eficiência e redução de gastos públicos. Dessa forma, a licitação por lotes assegura a continuidade do fornecimento, a economicidade e a eficiência na gestão pública.

1.5.1. Tabela de lotes:

LOTE 01		
Item	**Valor total do item**	**Valor estimado do grupo**
12	R$ 1.485.841,23	R$ 5.892.808,15
16	R$ 131.531,70	
17	R$ 2.291.098,27	
23	R$ 194.377,50	
26	R$ 104.688,00	
27	R$ 1.685.271,45	
LOTE 02		
Item	**Valor total do item**	**Valor estimado do grupo**
11	R$ 58.912,50	R$ 2.389.342,70
14	R$ 691.176,00	
15	R$ 178.670,80	
21	R$ 1.135.050,00	
24	R$ 181.208,40	

25	R$ 144.325,00	
LOTE 03		
Item	**Valor total do item**	**Valor estimado do grupo**
13	R$ 3.012.887,48	R$ 4.382.722,48
31	R$ 1.351.187,50	
22	R$ 18.647,50	
LOTE 04		
Item	**Valor total do item**	**Valor estimado do grupo**
10	R$ 794.250,00	R$ 2.663.417,50
29	R$ 675.667,50	
30	R$ 1.193.500,00	
LOTE 05		
Item	**Valor total do item**	**Valor estimado do grupo**
18	R$ 148.383,50	R$ 1.312.101,80
19	R$ 205.351,30	
20	R$ 705.834,00	
28	R$ 252.533,00	

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição dos itens, devem ser atendidos os requisitos descritos em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, quando houver, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações sustentáveis.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Na presente contratação não há indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s).

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3. Não há vedação de contratação de marca ou produto.

Da exigência de amostra

4.4. Não há exigência de amostra.

Da exigência de carta de solidariedade

4.5. Não há exigência de carta de solidariedade.

Subcontratação

4.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte

4.8. Na presente licitação não será realizada reserva de cotas de até 25% (vinte e cinco por cento) para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte nas aquisições em que o valor total do item estiver acima de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), garantindo-se assim a padronização, bem como a eficiência na gestão das ATAS, sem prejuízos ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, conforme art. 49, III, da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 10, II, do Decreto nº 8.538/2015.

Margem de Preferência

4.9. Na presente licitação não existem itens com margem de preferência conforme Decreto nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024 e Anexo da RESOLUÇÃO CICS/MGI Nº 8, DE 31 DE MARÇO DE 2025.

Critérios de aceitação

4.10. Exige-se, para efeitos de aceitação:

a) que os licitantes encaminhem o número do registro do produto no órgão responsável por sua inspeção, bem como ficha técnica (FT) ou Memorial Descritivo de Rotulagem (MDR) emitido pelo fabricante.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos itens é de **10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento da solicitação pelo fornecedor, com exceção dos itens do **Restaurante Universitário (RU)**, que deverão ser entregues na data unilateralmente programada pela contratante na solicitação de fornecimento, observada a **antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis** entre o encaminhamento da solicitação de fornecimento e a data programada para entrega.

5.1.1. No caso do **Restaurante Universitário (RU)**, a antecedência mínima entre o pedido e a data de entrega poderá ser reduzida para 48 (quarenta e oito) horas no caso dos itens 0010 (almôndega bovina), 0029 (quibe bovino) e 0030 (sassami empanado).

5.1.2. O **Restaurante Universitário (RU)** poderá, unilateralmente, com no mínimo **5 (cinco) dias corridos** anteriores à data programada de entrega, requerer o acréscimo ou redução na quantidade dos pedidos já encaminhados. Poderá também, unilateralmente, com no mínimo **7 (sete) dias corridos** anteriores à data programada de entrega, solicitar o cancelamento total de itens dos pedidos já encaminhados.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. O encaminhamento da solicitação de fornecimento poderá ser efetuado mediante o envio, pela Administração, de correspondência eletrônica (e-mail) ao correio eletrônico da Contratada constante do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF ou na Ata de Registro de Preços assinada pela Contratada. A confirmação do envio da solicitação será aferida mediante o recebimento de relatório de confirmação de entrega, a ser automaticamente encaminhado pelo sistema administrador de e-mails da UFSC, independentemente do envio de Confirmação de leitura e/ou recebimento por parte da Contratada.

5.3.1. Cada solicitação de fornecimento terá o valor mínimo de R$100,00 por item, com exceção daqueles os quais o valor total registrado ou o saldo remanescente seja abaixo deste. Neste caso, deverá ser solicitada a quantidade total registrada.

5.3.2. A forma de entrega dos itens dispostos na solicitação de fornecimento poderá ser integral ou parcial, conforme informação expressa nessa mesma solicitação, devendo respeitar o valor mínimo de R$ 100,00 por entrega

5.4. Os bens deverão ser entregues no(s) seguinte(s) endereço(s) [...]

a) Item(ns) 0010, 0011, 0012, 0013, 0014, 0015, 0016, 0017, 0018, 0019, 0020, 0021, 0022, 0023, 0024, 0025, 0026, 0027, 0028, 0029, 0030, 0031: CAMPUS DE FLORIANÓPOLIS - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO da Universidade Federal de Santa Catarina: Bairro Trindade em Florianópolis/SC, CEP 88040-900, conforme informado na solicitação de fornecimento, em horário comercial, de segunda a sexta feira das 08h30 às 11h00.

b) Item(ns) 0001, 0002, 0003, 0004, 0005, 0006, 0007, 0008, 0009, 0012, 0013, 0019, 0026, 0027: CAMPUS DE FLORIANÓPOLIS (CCS, NDI e CA/CED) da Universidade Federal de Santa Catarina: Bairro Trindade em Florianópolis/SC, CEP 88040-900, ou em quaisquer dos endereços da UFSC no município de Florianópolis, conforme informado na solicitação de fornecimento, em horário comercial, de segunda a sexta-feira das 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00.

5.5. A Contratada deverá entrar em contato com o responsável pelo recebimento indicado na solicitação de fornecimento para programar a entrega, com exceção do **Restaurante Universitário (RU)** que, unilateralmente, programará a data de entrega a ser atendida pela Contratada.

5.6. Conforme artigo 18, § 1º da Lei nº 8.078/1990, in verbis, “os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com a indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o consumidor exigir a substituição das partes viciadas. § 1º Não sendo o vício sanado no prazo máximo de trinta dias, pode o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha: I - a substituição do produto por outro da mesma espécie, em perfeitas condições de uso; II - a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos; III - o abatimento proporcional do preço”.

5.7. O aceite/aprovação do(s) produto(s)/material(is) pelo órgão licitante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas, posteriormente, garantindo-se a UFSC as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/1990.

5.8. Caso, por qualquer razão, não possa ser processado o recebimento definitivo no momento da entrega, o objeto licitado será recebido provisoriamente para posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes da Nota de Empenho e do respectivo documento fiscal.

5.9. No caso de material perecível, o prazo de validade na data da entrega deverá corresponder às especificações dos itens acima listados. Não havendo caso expresso, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 6 (seis) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.10. Os produtos deverão atender integralmente às especificações deste Termo de Referência e às normas sanitárias aplicáveis, permanecendo o Contratado responsável por vícios de qualidade, quantidade, conservação, acondicionamento ou demais desconformidades existentes no momento da entrega.

Papéis e responsabilidades

5.21. A Contratante deve:

a) Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento contratado, bem como realizar testes nos bens fornecidos, atestar nas notas fiscais/fatura a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite;

b) Aplicar à Contratada as sanções regulamentares e contratuais;

c) Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela Contratada, pertinentes ao objeto, para a fiel execução do avençado;

d) Informar à Contratada, toda e qualquer irregularidade constatada na execução do objeto.

5.22. A Contratada deve:

a) Fornecer à Contratante a quantidade dos produtos/materiais discriminada na respectiva Autorização de Fornecimento, no prazo estabelecido no item 5.1 do presente Termo de Referência;

b) Corrigir, a suas expensas, quaisquer danos causados à Contratante e/ou a terceiros;

c) Atender prontamente às exigências da Contratante inerentes ao objeto do fornecimento;

d) Manter, durante a execução do fornecimento contratado, as mesmas condições da habilitação;

e) Colocar à disposição da Contratante todos os meios necessários para comprovação da qualidade dos materiais, permitindo a verificação de sua conformidade com as especificações e exigências do Edital;

f) Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação, ficando à cargo da Contratante a análise dessa comunicação para deliberação sobre o pedido;

g) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, tarifas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

h) Responsabilizar-se para que os bens sejam, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

i) Responsabilizar-se, no caso dos itens em que a embalagem secundária não foi estipulada neste Termo de Referência (lagarto, bife, iscas e cubos de patinho, charque, filé mignon suíno resfriado, iscas e cubos de frango, carne moída e músculo bovino), pelo acondicionamento das embalagens primárias em caixas plásticas retornáveis higienizadas durante todo o transporte e, no caso do **Restaurante Universitário (RU)**, no ato do descarregamento, pela transferência para caixas próprias a serem disponibilizadas pelo RU;

j) Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio da Contratante e/ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus referente;

k) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

l) Responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive descarregamento dos materiais;

m) Responsabilizar-se pela retirada dos resíduos das embalagens do local de entrega e comprometer-se pela destinação correta dos mesmos;

n) Fornecer laudos laboratoriais atualizados de análise físico químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, quando exigidos, durante toda a vigência do pregão, no caso de suspeitas sobre a qualidade do produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares, devendo ser realizado sobre algum pacote lacrado já vendido à contratada que esteja dentro da validade;

o) Responsabilizar-se pelos custos com laudos, transporte ou quaisquer outros documentos comprobatórios de qualidade. O laboratório que realizará as análises deverá estar habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;

p) Apresentar os laudos laboratoriais, que vierem a ser requisitados, em documento original ou cópia autenticada;

q) Efetuar o transporte de acordo com a legislação vigente, e em condições que preservem as características e a qualidade do alimento;

r) Fornecer produtos identificados por rótulo registrado no devido órgão de Inspeção, sendo que o rótulo deverá estar de acordo com a Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato, ou o instrumento aplicável, 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.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Conforme previsto em Edital.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

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 **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **3 (três) dias úteis**.

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

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

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

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

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

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (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 no edital;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Antecipação de pagamento

8.27. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento.

Cessão de crédito

8.28. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

8.29. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.

8.30. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.31. 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.

8.32. 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

Reajuste

8.34. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da **data de abertura da sessão pública do certame**.

8.35. 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 .

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

8.37. 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).

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

8.39. 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.

8.40. 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.

8.41. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO FORNECEDOR

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço unitário por item e menor preço do lote, conforme tabela constante no presente Termo de Referência.

9.1.1. A licitação será dividida em itens avulsos e em lotes, formados por dois ou mais itens, conforme tabela constante no presente Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens avulsos ou lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem o grupo, no caso dos lotes.

9.1.2. Não serão aceitas propostas com valores superiores, em qualquer dos itens integrantes do grupo, ao valor máximo fixado para a contratação de cada item.

9.1.3. A desclassificação e/ou não aceitação de um único item do grupo implicará na desclassificação da proposta para todo o grupo, ou seja, a proposta somente será aceita se atender aos requisitos para todos os itens do grupo.

9.1.4 Em cumprimento ao disposto no Art. 47 da Lei Complementar nº. 147, de 07 de agosto de 2014, deverá ser realizado certame exclusivo à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

9.3. Conforme disposto no Edital.

Habilitação jurídica

9.4. Conforme disposto no Edital.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.5. Conforme disposto no Edital.

Qualificação Econômico-Financeira

9.6. Conforme disposto no Edital.

Qualificação Técnica

9.7. Conforme disposto no Edital.

Disposições gerais sobre habilitação

9.8. 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.

9.9. 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.

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

9.11. 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.

9.12. 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. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R$ 16.695.433,81 (dezesseis milhões, seiscentos e noventa e cinco mil, quatrocentos e trinta e três reais e oitenta e um centavos.), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

10.2. Em caso de licitação para 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 (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

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. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

12.2. Consoante ao art. 34 do Decreto 11.462/2023, Art. 95 da Lei nº 14.133/2021 e Acórdão 1234/2018/TCU/PLENÁRIO, a formalização da contratação através de "termo de contrato" estará dispensada, desde que não haja obrigações futuras e valor acima do previsto para dispensa de licitação com relação ao item.

12.3. Constando-se a existência de diferença nas descrições dos itens no Termo de Referência e no Estudo Técnico Preliminar, prevalecerão as descrições presentes no Termo de Referência.

12.4. Conforme previso no PARECER REFERENCIAL n. 00001/2024/NLICIT/PFUFSC/PGF/AGU, a entidade gerenciadora é a única contratante, razão pela qual não haverá divulgação da intenção de registro de preços (IRP) para o presente processo licitatório, nos termos do § 1º do Art. 86 da Lei nº 14.133/2021. Além disso, são inúmeras as limitações operacionais da instituição que também impedem, de momento, a realização de uma série de ações na fase de instrução do processo (fase interna), que iriam, na atual realidade, prejudicar o rito processual e ferir os preceitos dos princípios da celeridade e da eficência administrativa.

13. EQUIPES DE APOIO

13. EQUIPES DE APOIO

DE ACORDO DEIZI ANTUNES MARTINS (CA/CED) Nutricionista SIAPE: 1657399 Item(ns): 0001, 0002, 0003, 0004, 0005	DE ACORDO MYRLEINE FRITZEN (CA/CED) Assistente em Administração SIAPE: 1789777 Item(ns): 0001, 0002, 0003, 0004, 0005
DE ACORDO LIZIANE DA SILVA DE VARGAS (NDI) Nutricionista SIAPE: 1132191 Item(ns): 0006, 0007, 0008, 0009	DE ACORDO CAROLINE FRANZ BROERING DE MENEZES (NDI) Técnico em Nutrição e Dietética SIAPE: 1975431 Item(ns): 0006, 0007, 0008, 0009
DE ACORDO GIOVANA BINOTTO (NDI) Administrador SIAPE: 1953438 Item(ns): 0006, 0007, 0008, 0009	----------
DE ACORDO MELINA VALÉRIO DOS SANTOS (RU/PRAE) Nutricionista SIAPE: 1879123 Item(ns): 0010, 0011, 0012, 0013, 0014, 0015, 0016, 0017, 0018, 0019, 0020, 0021, 0022, 0023, 0024, 0025, 0026, 0027, 0028, 0029, 0030, 0031	DE ACORDO JULIANA SANTANA (RU/PRAE) TÉCNICA EM NUTRIÇÃO SIAPE: 2124259 Item(ns): 0010, 0011, 0012, 0013, 0014, 0015, 0016, 0017, 0018, 0019, 0020, 0021, 0022, 0023, 0024, 0025, 0026, 0027, 0028, 0029, 0030, 0031

14. 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.

FILIPE ESCOBAR DE MELLO

Representante das Equipes de Apoio

Assinou eletronicamente em 29/10/2026 às 14:26:08.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - ETP 354.pdf (178.75 KB)
- Anexo II - ETP 390.pdf (107.78 KB)
- Anexo III - ETP 408.pdf (136.65 KB)
- Anexo IV - ETP 416.pdf (2.91 MB)

MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC

Estudo Técnico Preliminar 354/2026

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

Aquisição de itens dos Grupos 099.12 e 201(GÊNEROS ALIMENTÍCIOS), para o Colégio de Aplicação da Universidade Federal de Santa Catarina - (CA/CED/UFSC), referente a 3ª Etapa do Calendário de Compras do DCOM.

A presente solicitação tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação de pequenas refeições e lanches, a serem oferecidos nos turnos matutino e vespertino do Colégio de Aplicação, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar.

Adicionalmente, consideraremos qualquer outra necessidade imprevista que possa surgir durante o período de vigência das atas resultantes do PAC/PGC, visando atender plenamente as demandas do Colégio de Aplicação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Colégio de Aplicação - CA/CED	Marina Guazzelli Soligo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A aquisição de bens mediante Processo Licitatório é a regra geral, visando garantir a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, com respeito aos princípios da isonomia, promoção do desenvolvimento nacional sustentável, entre outros previstos nas normas vigentes.

Os materiais deverão ser entregues pelo fornecedor, de acordo com a “descrição resumida”, “especificação” e “detalhamento” do item constante na “Relação de Materiais”. O fornecedor deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

5. Levantamento de Mercado

De forma geral, é política da UFSC realizar a aquisição de materiais por meio do Calendário de Compras. Considerando a natureza da demanda e as características do objeto, optou-se por não realizar o levantamento de mercado, nos termos do §1º do art. 9º da Instrução Normativa nº 58/2022. Ademais, a definição da solução foi possível com base em informações disponíveis em contratações anteriores e em documentos técnicos internos, sendo suficientes para subsidiar as próximas etapas do planejamento da contratação. Assim, entende-se que, neste caso, o levantamento de mercado não agregaria informações adicionais relevantes ao processo.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta envolve a aquisição do seguinte item (descrição resumida):

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CÁRNEOS E LÁCTEOS	
ITEM	Especificação / Detalhamento
ATUM SÓLIDO ENLATADO	ATUM SÓLIDO ENLATADO AO NATURAL, EM ÁGUA. PESO POR EMBALAGEM: 170 GRAMAS (120 GRAMAS DRENADO/ESCORRIDO). INGREDIENTES ATUM, ÁGUA E SAL. ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO (CEE) Nº 1536/92 DO CONSELHO, DE 9 DE JUNHO DE 1992. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM. EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002 E RDC 360/03.
BEBIDA LÁCTEA - SABOR: COCO	A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360/03. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM. DEVE SEGUIR A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 72, DE 24 DE JULHO DE 2020.
BEBIDA LACTÉA - SABOR: MORANGO	A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360/03. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM. DEVE SEGUIR A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 72, DE 24 DE JULHO DE 2020.
CARNE BOVINA MOÍDA	CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO, RESFRIADO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE OSSOS, COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS E NERVOS. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ANTES DA MOAGEM DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM A APONERVROSES) DA PEÇA. DEVE

	CONTER NO MÁXIMO 15% DE GORDURA CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA NO83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003. APRESENTAÇÃO: MOÍDA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10KG. A DATA DE PRODUÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A TRÊS DIAS NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 5 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
CARNE DE FRANGO RESFRIADA	CARNE DE FRANGO RESFRIADA - CUBOS OU ISCAS DE PEITO DE FRANGO SEM PELE - PEITO DE FRANGO IN NATURA, ORIGEM AVÍCOLA, RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM CUBOS DE TAMANHOS UNIFORMES (PADRONIZADOS) DE 4CM X 4CM OU ISCAS DE 2CM X 6CM OU CONFORME NECESSIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10KG. A DATA DE PRODUÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A TRÊS DIAS NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 7 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
IOGURTE NATURAL INTEGRAL - SEM SABOR	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. SEM SABOR. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO E FERMENTO LÁCTEO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES E CORANTES. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE, SENDO NO MÁXIMO DE 15 DIAS.
PATINHO BOVINO	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, RESFRIADO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE OSSOS, COM POUCA GORDURA (MÁXIMO 10%) SEM PELANCAS E NERVOS. ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ASPECTO E

	COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. APRESENTAÇÃO: ISCAS DE TAMANHOS UNIFORMES DE 2CM X 6CM OU CUBOS DE 2CM X 2CM E 4CM X 4CM OU CONFORME NECESSIDADE. NO CORTE DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM A APONERVROSES). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, À VÁCUO, LIMPA, NÃO VIOLADA E RESISTENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CAPACIDADE DE 5 A 10KG. A DATA DE PRODUÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A TRÊS DIAS NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 7 A 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
QUEIJO TIPO PRATO FATIADO	COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E CARIMBO OFICIAL DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. E O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. E DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM PORTARIA MAPA Nº 358, DE 4 DE SETEMBRO E 1997.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – NÃO PERECÍVEIS

ITEM	Especificação / Detalhamento
AÇÚCAR CRISTAL	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: AÇÚCAR CRISTAL, BRANCO, CONTENDO NO MÍNIMO 98,3% DE SACAROSE; LIVRE DE FERMENTAÇÃO ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITO E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; APARÊNCIA, COR E CHEIRO PRÓPRIOS DO TIPO DE AÇÚCAR; SABOR DOCE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO DE 1KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.
AÇÚCAR DEMERARA	

	AÇÚCAR DEMERARA ORGÂNICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS GRANULADO E COLORAÇÃO AMARELA. EMBALAGEM DE 1 KG.
ARROZ PARBOILIZADO	ARROZ TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO PARBOILIZADO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS). EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAPACIDADE DE 5KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS DE 30 KG. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, LIMPA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E ATÓXICA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
AVEIA	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS, PREFERENCIALMENTE SEM GLUTEN, EMBALAGEM DE 1 KG.
BEBIDA DE AVEIA TIPO LEITE VEGETAL	PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.
BEBIDA DE SOJA TIPO LEITE	A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360/03. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.
BISCOITO CREAM-CRACKER	A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360/03. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.
BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	

	EMBALAGEM ENTRE 120 E 150 GRAMAS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360 /03. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.
BISCOITO DOCE DE MAIZENA	A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360/03. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.
CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	EMBALAGEM DE 200G, INGREDIENTE: CACAU ALCALINO EM PÓ.
CANELA EM PÓ - PACOTE 100 G	SEM AMIDO
CANJICA DE MILHO	CANJICA DE MILHO, CLASSE BRANCA, GRUPO MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADA, TIPO 1. MILHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRENHO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE, VEDADA E ATÓXICA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
CÔCO RALADO	COCO IN NATURA RALADO MÉDIO E CONGELADO. SEM CONSERVANTES, SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE, PACOTE DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
COLORAU	COLORAU EM PÓ, COMPOSTO APENAS PELOS SEGUINTES INGREDIENTES: FUBÁ, SEMENTE DE URUCUM E ÓLEO DE SOJA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 500G A 1KG. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA

	HERMETICAMENTE E LIMPA. LIVRE DE SUJIDADES, CONTAMINANTES E UMIDADE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
COOKIES INTEGRAIS	COOKIES INTEGRAIS, SABORES: FRUTAS SILVESTRES E ROMÃ, OU LARANJA E MEL, OU FRUTAS VERMELHAS, OU BANANA E CACAU (A SER DEFINIDO NO MOMENTO DO EMPENHO) , SEM GLÚTEN, SEM ADIÇÃO DE LEITE E DERIVADOS, ISENTO DE ADITIVOS ARTIFICIAIS. EMBALAGEM 150 GRAMAS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360 /03. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.
DOCE DE LEITE - POTE 1 KG	DOCE LEITE, INGREDIENTES LEITE/AÇÚCAR /GLICOSE E BICABORNATO DE SÓDIO, PRAZO VALIDADE MINIMO 180 DIAS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360 /03.
FARINHA DE ARROZ	FARINHA DE ARROZ BRANCO/REFINADO, PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE ARROZ. DEVENDO SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. COLORAÇÃO BRANCA, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, PÓ FINO HOMOGÊNEO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO ESPECIFICAÇÕES NA EMBALAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO. EMBALAGEM 1KG
FARINHA DE MILHO FLOCADA	FARINHA DE MILHO FLOCADA, OBTIDA PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DESGERMINADO, PRÉ-COZIDO OU PRÉ-GELATINIZADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G A 1KG. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E

	ATÓXICA. DEVE SER PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÃ E LIMPA, INSENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITA E LARVAS. NÃO PODE ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COR AMARELA. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 5 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO, SEM FERMENTO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1KG. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E ATÓXICA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: 10KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 5 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
FARINHA DE TRIGO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO, SEM FERMENTO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE E ATÓXICA. APRESENTAÇÃO:PÓ, ADMITINDO-SE APENAS EMBALAGENS DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA 3 MESES NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE.
FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	-
FERMENTO QUÍMICO - POTE DE 100 GRAMAS	-
FLOCOS DE CEREAL - TIPO SUCRILHOS SEM AÇÚCAR	PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.
GELÉIA DE FRUTA	

	GELEIA DE MORANGO, ORGÂNICA, 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CORANTES, SEM AROMATIZANTES E SEM CONSERVANTES. EMBALAGEM ENTRE 240 E 300 GRAMAS. PROCEDENTE DE CULTIVO ORGÂNICO COM SELO DE CERTIFICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 6 MESES.
GRANOLA - PACOTE 1 KG	-
LEITE DE COCO	LEITE DE COCO PARA USO CULINÁRIO, OBTIDO ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO PARA A EXTRAÇÃO DA EMULSÃO AQUOSA DO ENDOSPERMA DO FRUTO DO COQUEIRO. EMBALAGEM PRIMÁRICA: GARRAFAS PLÁSTICAS OU DE VIDRO OU TETRA PAK DE 1L. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E ATÓXICA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, APRESENTANDO COR BRANCO-LEITOSA E ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO RANÇOSO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
LEITE DE VACA	LEITE DE VACA UHT INTEGRAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E ATÓXICA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE, APRESENTANDO NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /SIF/DIPOA OU SIE/CIDASC. VALIDADE MÍNIMA: 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
MACARRÃO DE SÊMOLA PARAFUSO	MACARRÃO/MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA, TIPO PARAFUSO, SEM OVOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 500G A 1KG. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E ATÓXICA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A

	CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
MARGARINA	MARGARINA LIVRE DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA (GORDURA TRANS). FEITA COM ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADO E ISENTA DE LEITE OU DERIVADOS. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. MARCA DE REFERÊNCIA: BECEL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.
MILHO EM CONSERVA	MILHO VERDE EM CONSERVA DE MATÉRIA PRIMA SAUDÁVEL E MACIA, DE GRÃOS SELECIONADOS ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, SEM SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS OU SACHET COM 1,7 A 5KG DE PESO DRENADO. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE, ATÓXICA, NÃO ENFERRUJADA E NÃO AMASSADA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
ÓLEO DE SOJA REFINADO - LATA 900 ML	Oléo degomado de soja com acidez máxima de 2%. Deve ser armazenado em frasco de 900 ml. Validade mínima de 1 ano no momento da entrega.
ORÉGANO	ORÉGANO DESIDRATADO, CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 500G. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. LIVRE DE SUJIDADES, CONTAMINANTES E UMIDADE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
PÃO	PÃO DE CACHORRO QUENTE PESANDO 50 GRAMAS A UNIDADE E DE PRIMEIRA

	QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS À BASE DE FARINHA DE TRIGO, SAL, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.
PÃO	PÃO DE HAMBÚRGUER PESANDO 50 GRAMAS A UNIDADE E DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS À BASE DE FARINHA DE TRIGO, SAL, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.
PÃO	PÃO DE FORMA TIPO TRADICIONAL, FATIADO, ESPECIAL PARA RESTRIÇÕES ALIMENTARES - SEM GLÚTEN, SEM LEITE DE ORIGEM ANIMAL, SEM OVOS E SEM ADOÇANTES/CORANTES/CONSERVANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE 200G. MARCA DE REFERÊNCIA: SCHÄR.
PÃO DE QUEIJO CONGELADO TIPO COQUETEL	EMBALAGEM DE 1 A 3 KG. PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259 /2002 E RDC 360/03. E O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.
PÃO DE TRIGO	ASSADO, NÃO QUEIMADO, CASCA CROCANTE, COM MIOLO MACIO E PERFEITAMENTE ASSADO, COM BOA APARÊNCIA, LEVEMENTE DOURADO E ODOR CARACTERÍSTICO, SEM QUALQUER TIPO DE SUJIDADE. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, ÁGUA, MELHORADOR DE FARINHA. APRESENTAÇÃO: UNIDADES DE 50G. EMBALAGEM: DEVERÁ SER EMBALADO EM PACOTES COM 3 (TRÊS) QUILOS (SACOLAS DE 60 UNIDADES). DATA DE FABRICAÇÃO: PRODUZIDO NA DATA DE ENTREGA.

PÃO DOCE COM FAROFA	DATA DE FABRICAÇÃO: PRODUZIDO NA DATA DE ENTREGA.
PÃO FATIADO - TIPO DE FORMA - PACOTE 500 G	PÃO, TIPO DE FORMA, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓ-, PESO 500G, APRESENTAÇÃO FATIADO, PRAZO MÍNIMO VALIDADE 7 DIAS. PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002 E RDC 360 /03. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.
PÃO INTEGRAL FATIADO	PÃO, TIPO INTEGRAL. INGREDIENTE PRINCIPAL: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM GORDURA E SEM LEITE. APRESENTAÇÃO: FATIADO. PACOTE ENTRE 400 E 500 GRAMAS.
REQUEIJÃO COPO 200 GRAMAS	COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E CARIMBO OFICIAL DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.
SAL	SAL - REFINADO IODADO, 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1KG. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM LIMPA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E ATÓXICA. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR A DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	Especificação / Detalhamento
ABACAXI	ABACAXI PÉROLA OU SIMILAR, LIMPO,

	MADURO, FIRME, COM CASCA COLORIDA (ATÉ 50% DOS FRUTILHOS AMARELOS) OU CASCA AMARELA (MAIS DE 50% DOS FRUTILHOS AMARELOS), SEM DEFORMAÇÕES OU COROA MÚLTIPLA, SEM LESÕES, SEM PODRIDÃO, SEM QUEIMADURAS POR SOL OU POR FRIO. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM PESO POR UNIDADE ENTRE 800 GRAMAS A 1,2 KG.
ABÓBORA - PRÉ-ELABORADA	ABÓBORA TIPO PAULISTA, SEM SEMENTES, IN NATURA, HIGIENIZADA E PRÉ-ELABORADA (MINIMAMENTE PROCESSADA). TIPO DE CORTE: CUBOS COM 1,5 CM, 2CM, 3CM OU CONFORME NECESSIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, LACRADA, LIMPA, CAPACIDADE DE 5KG, OU CONFORME SOLICITAÇÃO.
ALFACE	ALFACE IN NATURA, CONVENCIONAL. ESPÉCIE AMERICANA /CRESPA/LISA. APRESENTAÇÃO: PRODUTO LIMPO E HIDRATADA COM FOLHAS ÍNTEGRAS, NÃO ESPIGADO, SEM FOLHAS AMARELAS, QUEIMADAS POR SOL OU POR FRIO. NO PONTO PARA O CONSUMO. UNIDADE OU MAÇO COM NO MÍNIMO 200 GRAMAS.

ALHO - IN NATURA - NACIONAL	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA ALHO, ASPECTO FÍSICO EM CABEÇA, TIPO NOBRE, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS NACIONAL.
BANANA BRANCA - IN NATURA	SIMILAR: BANANA PRATA. LIMPA, MADURA, FIRME, ÍNTEGRA, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EM PENCAS FIRMES, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM EMBALAGENS ADEQUADAS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DA FRUTA.
BATATA	LAVADA, FIRME, COM POLPA ÍNTEGRA E DE FÁCIL COCÇÃO, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM LESÕES PROFUNDAS.
BRÓCOLIS PRÉ-ELABORADO	BRÓCOLIS, TIPO JAPONÊS OU NINJA, IN NATURA, HIGIENIZADO E PRÉ-ELABORADO (MINIMAMENTE PROCESSADO). TIPO DE CORTE: BUQUES MÉDIOS (6CM X 4CM) OU CONFORME NECESSIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, LACRADA, LIMPA, CAPACIDADE DE 3KG, OU CONFORME SOLICITAÇÃO.
CEBOLA PRÉ-ELABORADA	CEBOLA, IN NATURA, HIGIENIZADA E PRÉ-

	ELABORADA (MINIMAMENTE PROCESSADA) TIPO DE CORTE: RODELAS, CUBOS COM 1,5CM, 2CM, 3CM, GOMOS OU CONFORME NECESSIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, LACRADA, LIMPA, CAPACIDADE DE 2KG, OU CONFORME SOLICITAÇÃO.
CEBOLINHA	CEBOLINHA FRESCA, IN NATURA, MAÇO PESANDO APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVE SER BEM DESENVOLVIDO; COMPACTO E FIRME; SEM PERFURAÇÕES E CORTES; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ORIUNDOS DO MANUSEIO OU TRANSPORTE; ISENTO DE ENFERMIDADES, FUNGOS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PARASITAS, LARVAS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE MANTENHA A SUA INTEGRIDADE, SEM SUJIDADES.
CENOURA	CENOURA, LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA, ESPÉCIE COMUM. DEVE ESTAR ILESO, SEM RUPTURAS E OU PANCADAS NA CASCA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME. NO PONTO PARA O CONSUMO.

CHEIRO VERDE - PRÉ-ELABORADO	CHEIRO VERDE, IN NATURA, HIGIENIZADO E PRÉ-ELABORADO (MINIMAMENTE PROCESSADO) COMPOSIÇÃO: SALSA E CEBOLINHA. TIPO DE CORTE: PICADINHO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, LACRADA, LIMPA, CAPACIDADE DE 2KG, OU CONFORME SOLICITAÇÃO.
CHUCHU PRÉ-ELABORADO	CHUCHU COMUM, SEM CASCA E SEM SEMENTES, IN NATURA, HIGIENIZADO E PRÉELABORADO (MINIMAME.NTE PROCESSADO) TIPO DE CORTE: RODELAS, CUBOS COM 1,5CM, 2CM, 3CM, PALITOS OU CONFORME NECESSIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, LACRADA, LIMPA, CAPACIDADE DE 4KG, OU CONFORME SOLICITAÇÃO.
COUVE MINEIRA	COUVE, ESPÉCIE MINEIRA, HIGIENIZADA, IN NATURA, SEM PARTES AMARELADAS, QUEIMADAS PELO SOL OU PELO FRIO. UNIDADE EQUIVALE A UM MAÇO DE 200 GRAMAS.
COUVE-FLOR PRÉ-ELABORADA	COUVE-FLOR, SEM FOLHAS, IN NATURA, HIGIENIZADA E PRÉ-ELABORADA (MINIMAMENTE PROCESSADA). TIPO DE

	CORTE: BUQUES MÉDIOS (6CM X 4CM), PICADA OU CONFORME NECESSIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, LACRADA, LIMPA, CAPACIDADE DE 3KG, OU CONFORME SOLICITAÇÃO.
LARANJA IN NATURA - TIPO PÊRA	LARANJA IN NATURA; VARIEDADE PÊRA, CLASSE 66 A 72 (DIÂMETRO EQUATORIAL VARIANDO ENTRE 66MM E 75MM); GRUPO DE COLORAÇÃO C2 OU C3. DEVERÁ SER FRESCA, SEM DEFEITOS GRAVES E GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE, A MANIPULAÇÃO E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.
LIMÃO TAITI	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE TAITI, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL.
MAÇA IN NATURA - ESPÉCIE ROYAL GALA	MAÇÃ NACIONAL; CULTIVARES FUGI OU GALA; CLASSE 180 A 135 (PESO LIMITE INFERIOR 96G E SUPERIOR DE 141G). AS MAÇÃS DEVEM SE APRESENTAR INTEIRAS SÃS, LIMPAS E GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE, A MANIPULAÇÃO E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. DEVE SER TRANSPORTADA EM

	CAIXAS PLÁSTICA APROPRIADA DE FORMA A NÃO CAUSAR INJÚRIAS MECÂNICAS POR AMASSAMENTO.
MANGA	ESPÉCIE PALMER. DEVE ESTAR ILESA, SEM RUPTURAS E OU PANCADAS NA CASCA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME. NO PONTO PARA O CONSUMO.
MELANCIA	MADURA, FIRME, COM POLPA VERMELHA, DOCE E ABUNDANTE, COM CASCA LISA E LUSTROSA, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA.
MELÃO	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO COMUM. DEVE ESTAR ILESA, SEM RUPTURAS E OU PANCADAS NA CASCA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME. NO PONTO PARA O CONSUMO.
MILHO VERDE PARA COZIMENTO	MILHO VERDE IN NATURA. APRESENTAÇÃO EM ESPIGA DE TAMANHO MÉDIA A GRANDE, INTEIRO, DESCASCADO, SEM PRESENÇA DE FUNGO E/OU LAGARTA, GRÃOS LEITOSOS.
OVO -TIPO VERMELHO	OVO, TAMANHO GRANDE, PESO 55GR, ORIGEM GALINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: VERMELHO.

	BANDEJA DE PAPELÃO COM 30 OVOS.
POLPA CONGELADA DE ABACAXI COM APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS.	O PRAZO DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO DE VALIDADE DOTAL DO PRODUTO.
POLPA CONGELADA DE ACEROLA COM APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS.	O PRAZO DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO DE VALIDADE DOTAL DO PRODUTO.
POLPA CONGELADA DE MORANGO	O PRAZO DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO DE VALIDADE DOTAL DO PRODUTO.
SALSINHA	UNIDADE EQUIVALE A UM MAÇO COM NO MÍNIMO 100 GRAMAS.
SUCO DE LARANJA 100% NATURAL	PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360 /03. E O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.
SUCO DE UVA TINTA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, SEM ÁGUA	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE TAITI, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL.

TANGERINA - ESPÉCIE MORGOTE OU POKÃ	TANGERINA; VARIEDADES MURCOTE OU PONKAN; COLORAÇÃO C4 OU C5; CLASSE 78 A 102 (DIÂMETRO EQUATORIAL VARIANDO ENTRE 78 E 107MM). DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS (COR, TEXTURA, SABOR), SADIAS, LIVRE DE SUJIDADES E GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE, A MANIPULAÇÃO E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.
TOMATE LONGA VIDA	TOMATE IN NATURA. DEVE ESTAR ILESO, SEM RUPTURAS E OU PANCADAS NA CASCA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME. NO PONTO PARA O CONSUMO.
UVA RUBI	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE TAITI, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL.

A contratação mais vantajosa seráa modalidade de licitação SRP – Sistema de Registro de Preços, do Art. 3º do Decreto nº 11.462 de 31 de março de 2023, sem agrupamento em lotes.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O levantamento das quantidades necessárias foi realizado com base na média de consumo mensal e anual de itens da mesma natureza ou categoria. Para estimar o quantitativo, foram considerados os seguintes fatores:

- Média de consumo anual: dos últimos 2 anos considerando 200 dias letivos.
- Projeção do número de alunos matriculados para o próximo ano: não sofrerá alterações significativas.
- Planejamento de cardápio definido pelas nutricionistas

Fórmula utilizada para o cálculo:

Quantidade Solicitada = Q

Quantidade Utilizada em três anos = Q_{ano}

Período = número de anos

Q = (**Q2024 + Q2025) / P = 2**

Com base nesses critérios, após aplicar a fórmula, definiu-se a necessidade de aquisição das seguintes quantidades, de forma a atender adequadamente às demandas da escola.
Ressalta-se que os valores foram arredondados para cima sempre que ocorreram números não inteiros.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CÁRNEOS E LÁCTEOS			
Item	**Utilização Anual (2024 / 2025)**	**Média do consumo anual (Fórmula)**	**Quantidade**
ATUM SÓLIDO ENLATADO	600 – 600	600	600
BEBIDA LÁCTEA - SABOR: COCO	400 – 600	500	500
BEBIDA LACTÉA - SABOR: MORANGO	700 – 500	600	600
CARNE BOVINA MOÍDA	500 – 500	500	500
CARNE DE FRANGO RESFRIADA	400 – 400	400	400
IOGURTE NATURAL INTEGRAL - SEM SABOR	500 – 500	500	500
PATINHO BOVINO	200 – 200	200	200
QUEIJO TIPO PRATO FATIADO	450 – 450	450	450

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – NÃO PERECÍVEIS			
Item	**Utilização Anual (2024 / 2025)**	**Média do consumo anual**	**Quantidade**

AÇÚCAR CRISTAL	200 -200	200	200
AÇÚCAR DEMERARA	140 – 200	170	170
ARROZ PARBOILIZADO	100 – 250	175	175
AVEIA	45 – 50	47,5	48
BEBIDA DE AVEIA TIPO LEITE VEGETAL	80 -80	80	80
BEBIDA DE SOJA TIPO LEITE	80 -80	80	80
BISCOITO CREAM-CRACKER	1200 – 1200	1200	1200
BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	50 – 50	50	50
BISCOITO DOCE DE MAIZENA	1300 – 1100	1200	1200
CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	200 – 200	200	200
CANELA EM PÓ - PACOTE 100 G	50 – 50	50	50
CANJICA DE MILHO	50 – 50	50	50
CÔCO RALADO	20 - 20	20	20
COLORAU	20 - 20	20	20
COOKIES INTEGRAIS	7500	7500	7500
DOCE DE LEITE - POTE 1 KG	90 – 70	80	80
FARINHA DE ARROZ	50 – 50	50	50
		100	100

FARINHA DE MILHO FLOCADA	100 -100		
FARINHA DE TRIGO	300 -300	300	300
FARINHA DE TRIGO	400 – 400	400	400
FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	50 – 50	50	50
FERMENTO QUÍMICO - POTE DE 100 GRAMAS	400 – 400	400	400
FLOCOS DE CEREAL - TIPO SUCRILHOS SEM AÇÚCAR	60 – 60	60	60
GELÉIA DE FRUTA	200 – 200	200	200
GRANOLA - PACOTE 1 KG	160 – 160	160	160
LEITE DE COCO	30 – 30	30	30
LEITE DE VACA	6000	6000	6000
MACARRÃO DE SÊMOLA PARAFUSO	150 – 200	175	175
MARGARINA	40 – 90	65	65
MILHO EM CONSERVA	30 – 30	30	30
ÓLEO DE SOJA REFINADO - LATA 900 ML	300 -300	300	300
ORÉGANO	5 – 5	5	5
PÃO	4500 – 4500	4500	4500
PÃO	4500 – 4500	4500	4500
PÃO	50 – 50	50	50

PÃO DE QUEIJO CONGELADO TIPO COQUETEL	2200 - 2400	2300	2300
PÃO DE TRIGO	1000 – 1000	1000	1000
PÃO DOCE COM FAROFA	15000 – 1500	15000	15000
PÃO FATIADO - TIPO DE FORMA - PACOTE 500 G	750 – 750	750	750
PÃO INTEGRAL FATIADO	750 – 750	750	750
REQUEIJÃO COPO 200 GRAMAS	500 – 500	500	500
SAL	50 – 50	50	50

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTIGRANJEIRO			
Item	**Utilização Anual (2024 / 2025)**	**Média do consumo anual**	**Quantidade**
ABACAXI	1000 – 1000	1000	1000
ABÓBORA - PRÉ-ELABORADA	70 – 70	70	70
ALFACE	200 - 200	200	200
ALHO - IN NATURA - NACIONAL	50 – 60	55	55
BANANA BRANCA - IN NATURA	2300 – 2300	2300 + 15%	2645
BATATA	100 – 100	100	100
BRÓCOLIS PRÉ-ELABORADO	20 - 30	25	25

CEBOLA PRÉ-ELABORADA	300 – 300	300	300
CEBOLINHA	60 - 80	70	70
CENOURA	100 - 150	125	125
CHEIRO VERDE - PRÉ-ELABORADO	80 - 80	80	80
CHUCHU PRÉ-ELABORADO	50 - 50	50	50
COUVE MINEIRA	100 - 100	100	100
COUVE-FLOR PRÉ-ELABORADA	20 - 20	20	20
LARANJA IN NATURA - TIPO PÊRA	1.500 - 1.500	1500	1500
LIMÃO TAITI	200 - 200	200	200
MAÇA IN NATURA - ESPÉCIE ROYAL GALA	2.400 - 2.600	2500	2500
MANGA	600 - 600	600	600
MELANCIA	1.000 – 1000	1000	1000
MELÃO	300 - 300		300
MILHO VERDE PARA COZIMENTO	670 – 710	690	690
OVO -TIPO VERMELHO	500 - 500	500	500
POLPA CONGELADA DE ABACAXI COM APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS.	350 - 350	350	350
POLPA CONGELADA DE ACEROLA COM APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS.	350 - 350	350	350

POLPA CONGELADA DE MORANGO	350 - 350	350	350
SALSINHA	60 - 120	90	90
SUCO DE LARANJA 100% NATURAL	900 - 900	900	900
SUCO DE UVA TINTA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, SEM ÁGUA	1.000 - 1.000	1000	1000
TANGERINA - ESPÉCIE MORGOTE OU POKÃ	1500 - 1500	1500	1500
TOMATE LONGA VIDA	300 - 300	300	300
UVA RUBI	1.000 - 1.000	1.000	1000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 404.919,35

Estimativa de preços foi realizada de acordo pesquisas de licitações de anos anteriores de outros órgãos no site compras.gov.br e em sites especializados.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CÁRNEOS E LÁCTEOS		
Item	***Valor Unitário***	***Valor total***
ATUM SÓLIDO ENLATADO	R$ 9,90	R$ 5.940,00
BEBIDA LÁCTEA - SABOR: COCO	R$ 4,00	R$ 2.000,00
BEBIDA LACTÉA - SABOR: MORANGO	R$ 4,00	R$ 2.400,00
CARNE BOVINA MOÍDA	R$ 20,10	R$ 10.050,00
CARNE DE FRANGO RESFRIADA	R$ 19,50	R$ 7.800,00
IOGURTE NATURAL INTEGRAL - SEM SABOR	R$ 9,95	R$ 4.975,00

PATINHO BOVINO	R$ 33,88	R$ 6.776,00
QUEIJO TIPO PRATO FATIADO	R$ 41,50	R$ 18.675,00
	Total da categoria	**R$ 58.616,00**

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – NÃO PERECÍVEIS		
Item	***Valor Unitário***	***Valor total***
AÇÚCAR CRISTAL	R$ 4,33	R$ 866,00
AÇÚCAR DEMERARA	R$ 5,40	R$ 918,00
ARROZ PARBOILIZADO	R$ 2,13	R$ 372,75
AVEIA	R$ 11,25	R$ 540,00
BEBIDA DE AVEIA TIPO LEITE VEGETAL	R$ 16,90	R$ 1.352,00
BEBIDA DE SOJA TIPO LEITE	R$ 8,89	R$ 711,20
BISCOITO CREAM-CRACKER	R$ 4,95	R$ 5.940,00
BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	R$ 9,05	R$ 452,50
BISCOITO DOCE DE MAIZENA	R$ 5,85	R$ 7.020,00
CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	R$ 6,00	R$ 1.200,00
CANELA EM PÓ - PACOTE 100 G	R$ 2,51	R$ 125,50
CANJICA DE MILHO	R$ 2,38	R$ 119,00
CÔCO RALADO	R$ 34,00	R$ 680,00
COLORAU	R$ 9,00	R$ 180,00
COOKIES INTEGRAIS	R$ 7,96	R$ 59.700,00

DOCE DE LEITE - POTE 1 KG	R$ 21,82	R$ 1.745,60
FARINHA DE ARROZ	R$ 8,65	R$ 432,50
FARINHA DE MILHO FLOCADA	R$ 3,88	R$ 388,00
FARINHA DE TRIGO	R$ 5,50	R$ 1.650,00
FARINHA DE TRIGO	R$ 3,44	R$ 1.376,00
FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	R$ 2,60	R$ 130,00
FERMENTO QUÍMICO - POTE DE 100 GRAMAS	R$ 4,80	R$ 1.920,00
FLOCOS DE CEREAL - TIPO SUCRILHOS SEM AÇÚCAR	R$ 16,70	R$ 1.002,00
GELÉIA DE FRUTA	R$ 22,00	R$ 4.400,00
GRANOLA - PACOTE 1 KG	R$ 14,90	R$ 2.384,00
LEITE DE COCO	R$ 18,99	R$ 569,70
LEITE DE VACA	R$ 4,45	R$ 26.700,00
MACARRÃO DE SÊMOLA PARAFUSO	R$ 4,80	R$ 840,00
MARGARINA	R$ 8,00	R$ 520,00
MILHO EM CONSERVA	R$ 16,50	R$ 495,00
ÓLEO DE SOJA REFINADO - LATA 900 ML	R$ 7,50	R$ 2.250,00
ORÉGANO	R$ 26,00	R$ 130,00
PÃO	R$ 1,15	R$ 5.175,00
PÃO	R$ 2,98	R$ 13.410,00
PÃO	R$ 17,75	R$ 887,50
PÃO DE QUEIJO CONGELADO TIPO COQUETEL	R$ 13,35	R$ 30.705,00

PÃO DE TRIGO	R$ 17,93	R$ 17.930,00
PÃO DOCE COM FAROFA	R$ 1,59	R$ 23.850,00
PÃO FATIADO - TIPO DE FORMA - PACOTE 500 G	R$ 6,36	R$ 4.770,00
PÃO INTEGRAL FATIADO	R$ 9,52	R$ 7.140,00
REQUEIJÃO COPO 200 GRAMAS	R$ 7,45	R$ 3.725,00
SAL	R$ 1,34	R$ 67,00
	Total da categoria	**234.769,25**

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTIGRANJEIROS		
Item	**Valor Unitário**	**Valor total**
ABACAXI	R$ 4,93	R$ 4.930,00
ABÓBORA - PRÉ-ELABORADA	R$ 3,77	R$ 263,90
ALFACE	R$ 2,58	R$ 516,00
ALHO - IN NATURA - NACIONAL	R$ 19,70	R$ 1.083,50
BANANA BRANCA - IN NATURA	R$ 2,42	R$ 6.400,90
BATATA	R$ 2,98	R$ 298,00
BRÓCOLIS PRÉ-ELABORADO	R$ 22,55	R$ 563,75
CEBOLA PRÉ-ELABORADA	R$ 2,68	R$ 804,00
CEBOLINHA	R$ 1,85	R$ 129,50
CENOURA	R$ 2,75	R$ 343,75
CHEIRO VERDE - PRÉ-ELABORADO	R$ 20,00	R$ 1.600,00

CHUCHU PRÉ-ELABORADO	R$ 3,52	R$ 176,00
COUVE MINEIRA	R$ 3,38	R$ 338,00
COUVE-FLOR PRÉ-ELABORADA	R$ 12,72	R$ 254,40
LARANJA IN NATURA - TIPO PÊRA	R$ 3,00	R$ 4.500,00
LIMÃO TAITI	R$ 3,99	R$ 798,00
MAÇA IN NATURA - ESPÉCIE ROYAL GALA	R$ 6,62	R$ 16.550,00
MANGA	R$ 5,35	R$ 3.210,00
MELANCIA	R$ 2,60	R$ 2.600,00
MELÃO	R$ 4,97	R$ 1.491,00
MILHO VERDE PARA COZIMENTO	R$ 6,95	R$ 4.795,50
OVO -TIPO VERMELHO	R$ 18,50	R$ 9.250,00
POLPA CONGELADA DE ABACAXI COM APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS.	R$ 2,69	R$ 941,50
POLPA CONGELADA DE ACEROLA COM APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS.	R$ 2,99	R$ 1.046,50
POLPA CONGELADA DE MORANGO	R$ 3,19	R$ 1.116,50
SALSINHA	R$ 3,46	R$ 311,40
SUCO DE LARANJA 100% NATURAL	R$ 12,49	R$ 11.241,00
SUCO DE UVA TINTA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, SEM ÁGUA	R$ 18,49	R$ 18.490,00
TANGERINA - ESPÉCIE MORGOTE OU POKÃ	R$ 3,75	R$ 5.625,00
TOMATE LONGA VIDA	R$ 3,22	R$ 966,00
UVA RUBI	R$ 10,90	R$ 10.900,00

Total da categoria	**R$ 111.534,10**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento da solução por tratar-se de itens de mesmo grupo.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Nao ha contratacoes correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens estão devidamente alinhados com o planejamento e está cadastrado no DFD nº 37/2026 no sistema PGC 2027.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A medida tem como objetivo garantir o pleno desenvolvimento das atividades escolares, proporcionando suporte nutricional adequado aos estudantes, incluindo aqueles com necessidades alimentares específicas, como intolerância à lactose, doença celíaca e disfagia. A aquisição diversificada de alimentos atende às exigências da legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando suprir as necessidades nutricionais dos alunos, apoiar seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e desempenho escolar, além de promover a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas previamente à celebração do contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Nao ha impactos ambientais importantes nesta contratação. Os itens, ou suas embalagens, apos seu uso por completo, serao descartados de forma adequada, destinando para a coleta seletiva e/ou reciclagem, conforme plano de gestão de resíduos instituído na UFSC.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação está alinhada com as necessidades identificadas.

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.

Despacho: Os quantitativos foram responsabilidade das nutricionistas do Colégio de Aplicação.



Documento assinado digitalmente
Myrleine Fritzen
Data: 25/08/2026 08:04:05-0300
CPF: ***.129.669-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

MYRLEINE FRITZEN

Assistente em Administração

MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC

Estudo Técnico Preliminar 390/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23080.0390782026-14

2. Descrição da necessidade

O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) atende cerca de 8.000 refeições diárias, entre almoço e jantar, durante os sete dias da semana. Os itens especificados neste edital são necessários para oferecer diariamente uma porção de carne aos usuários em cada refeição. As carnes licitadas têm como exigência comum estarem devidamente registradas nos órgãos de inspeção para produtos de origem animal. O RU busca oferecer aos usuários uma alimentação variada, portanto, são licitadas carnes de gado, suíno, aves e pescados.

Por questões operacionais o RU não tem condição de realizar o corte (pré-preparo) das carnes, o que torna indispensável que estas sejam fornecidas em diferentes tipos de corte (iscas, cubos, bifes, etc...), para que se possa diversificar as preparações ofertadas. Por fim, torna-se necessário a aquisição de itens com diferentes graus de processamento para se adequar as demandas inerentes a de uma produção industrial de refeições. Assim, embora as carnes in natura sejam as mais utilizadas, itens pré-prontos, como quibe, almôndega e sassami de frango empanado, são utilizados para agilizar o preparo e servir como reserva de carne para eventuais necessidades.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Restaurante Universitário	AIRTON JOSÉ SANTOS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

É indispensável que os itens a serem contratados obedeçam à especificação detalhada do termo de referência, a documentação exigida para a fase de aceitação, além das exigências de rotulagem, transporte e acondicionamento, a fim de serem seguros do ponto de vista higiênico-sanitário, atenderem as demandas nutricionais dos usuários e se enquadrarem nas necessidades produtivas do RU.

Em relação aos documentos de aceitação exige-se que os licitantes encaminhem o número do registro do produto no órgão responsável por sua inspeção, bem como ficha técnica (FT) ou Memorial Descritivo de Rotulagem (MDR) emitido pelo fabricante. O número do registro é solicitado para garantir que o fabricante do produto cumpriu todas as exigências para comercializar o item ofertado, enquanto a FT ou o MDR para identificar se o produto ofertado pelo licitante é compatível ao exigido no TR de acordo com os dados fornecidos pelo fabricante.

Nas obrigações da contratada deve estar expresso que os produtos deverão estar identificados por rótulo registrado no devido órgão de Inspeção, sendo que o rótulo deverá estar de acordo com a Instrução Normativa do MAPA no 22, de 24 de novembro de 2005. Também deve estar expresso nas obrigações da contratada que o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Por fim, as carnes resfriadas que exigem corte por parte da contratada (i.e., lagarto bovino, coxão mole, iscas /cubos patinho, carne moída, músculo bovino, iscas/cubos de frango e filé mignon suíno resfriado) devem ser

obrigatoriamente entregues sem embalagem secundária, sendo que as embalagens primárias devem estar acondicionadas em caixas plásticas retornáveis devidamente higienizadas, a fim de diminuir os resíduos sólidos gerados no RU.

5. Levantamento de Mercado

O objeto desta licitação é bastante comum para os órgãos da Administração Pública, por se tratar de gêneros cárneos. Desta forma, o processo de orçamentação foi realizado por meio de Pesquisa junto ao Painel de Preços bem como sites de venda on-line e fornecedores diretos por e-mail. Os valores utilizados como referência são os que estão sendo praticados junto a Administração Pública depois dos lances finais dos Pregões, em virtude do processo ter sido feito com base no Painel de Preços, bem como os valores praticados junto a Pessoas Físicas e Jurídica de Direito Privado.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, por meio de procedimento licitatório, destinados à produção de refeições do Restaurante Universitário da UFSC.

Os produtos serão fornecidos conforme a necessidade da Administração, observando as especificações, padrões de qualidade, condições de embalagem e validade estabelecidos no Termo de Referência, de modo a garantir o abastecimento regular e a continuidade das atividades do Restaurante Universitário.

A solução mostra-se tecnicamente adequada por atender diretamente à demanda institucional e, economicamente, por possibilitar a competitividade entre fornecedores e a obtenção de preços compatíveis com o mercado. Por se tratar de gêneros alimentícios, não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica, devendo eventuais produtos em desacordo com as especificações ser substituídos pelo fornecedor, sem ônus para a Administração.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas foram baseadas em editais prévios e nos relatórios de consumo médio provenientes do sistema SOLAR da UFSC. Também considerou-se o consumo per capita de cada item, o número de usuários e a frequência que esse ingrediente compõe o cardápio ao longo do ano. A lista com os itens a serem licitados encontra-se a seguir:

MEMÓRIA DE CÁLCULO						
ITEM	OCORRÊNCIA DO ITEM (POR TRIMESTRE) DIAS ÚTEIS 10.000	FINAIS DE SEMANA 3.000	Porção individual (Kg)	Estimativa de consumo trimestral (Kg)	Estimativa de consumo anual (Kg)	TR Arred
Lagarto (tatú) bovino	0	2	0,15	900	3.600	5.000
Coxão mole bovino - bifes	8	0	0,15	12000	48.000	50.000

Patinho bovino iscas/cubos	5	4	0,15	9300	37.200	40.000
Carne bovina moída /coxão duro	6	3	0,13	8970	35.880	36.000
Músculo bovino resfriado/ cubos	0	2	0,1	600	2.400	3.000
Carne de frango resfriada / cubos ou iscas	18	4	0,15	28800	115.200	120.000
Sobrecoxa de frango resfriada	6	4	0,22	15840	63.360	65.000
Carne de porco bisteca	3	2	0,2	7200	28.800	30.000
Carne de porco lombinho	1	0	0,15	1500	6.000	7.000
Filé mignon suíno resfriado	5	2	0,15	8400	33.600	35.000
Charque	0	3	0,065	585	2.340	3.000
Linguiça calabresa	3	4	0,035	1470	5.880	6.000
Bacon	0	4	0,03	360	1.440	1.500
Linguiça - toscana resfriada	0	2	0,2	1200	4.800	5.000
Almôndega bovina	4	0	0,15	6000	24.000	25.000
Quibe bovino	4	0	0,15	6000	24.000	25.000
Sassami empanado	5	2	0,15	8400	33.600	35.000
Peixe em posta tainha /anchova	1	0	0,22	2200	8.800	10.000
Filé de peixe merluza /pescada	0	2	0,15	900	3.600	5.000
Filé de peixe - tilápia congelado	0	2	0,15	900	3600	5000

Filé de peixe empanado	3	1	0,15	4950	19.800	20.000
Frango a passarinho resfriado	1	0	0,025	250	1.000	1.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 16.565.976,10

A lista com os itens a serem licitados segue copiada abaixo. Valor estimado para esta contratação: R$ 16.565.976,10 (Dezesseis milhões, quinhentos e sessenta e cinco mil, novecentos e setenta e seis reais e dez centavos).

Nº	Unidade	PREÇO REFERENCIAL	QTDE	TOTAL
1	Almôndega bovina	R$ 31,7700	25000	R$ 794.250,0000
2	Bacon	R$ 39,2750	1500	R$ 58.912,5000
3	Carne bovina moída/ coxão duro	R$ 40,2667	36000	R$ 1.449.601,2000
4	Carne de frango resfriada/cubos iscas	R$ 24,9742	120000	R$ 2.996.904,0000
5	Carne de porco bisteca	R$ 23,0392	30000	R$ 691.176,0000
6	Carne de porco lombo	R$ 25,5244	7000	R$ 178.670,8000
7	Charque	R$ 43,8439	3000	R$ 131.531,7000
8	Coxão mole bovino - bifes	R$ 45,8183	50000	R$ 2.290.915,0000
9	Filé de peixe	R$ 29,6767	5000	R$ 148.383,5000
10	Filé de peixe - tilápia congelado	R$ 40,5192	5000	R$ 202.596,0000
11	Filé de peixe empanado	R$ 35,2917	20000	R$ 705.834,0000
12	Filé mignon suíno resfriado	R$ 32,4300	35000	R$ 1.135.050,0000
13	Frango a passarinho resfriado	R$ 18,6475	1000	R$ 18.647,5000
14	Lagarto (tatú) bovino	R$ 38,8755	5000	R$ 194.377,5000
15	Linguiça calabresa	R$ 30,2014	6000	R$ 181.208,4000
16	Linguiça - toscana resfriada	R$ 28,8650	5000	R$ 144.325,0000
17	Músculo bovino esfriado/cubos	R$ 32,7150	3000	R$ 98.145,0000
18	Patinho bovino/ iscas ou cubos			

		R$ 41,8140	40000	R$	1.672.560,0000
19	Peixe em posta/ tainha ou anchova	R$ 25,2533	10000	R$	252.533,0000
20	Quibe bovino	R$ 27,0267	25000	R$	675.667,5000
21	Sassami empanado	R$ 34,1000	35000	R$	1.193.500,0000
22	Sobrecoxa de frango resfriada	R$ 20,7875	65000	R$	1.351.187,5000

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A formação de lotes no presente certame visa agrupar os itens para aumentar a atratividade aos fornecedores, reduzir o número de contratos e facilitar o controle realizado pela gestão. Sendo assim, a medida contribui para a otimização dos processos administrativos, promovendo maior eficiência e redução de gastos públicos. Dessa forma, a licitação por lotes assegura a continuidade do fornecimento, a economicidade e a eficiência na gestão pública. Por isso, planejou-se os lotes abaixo:

Lote	Código	Item	Unidade	Quantidade
LOTE 1	201.01.090287	CARNE BOVINA MOÍDA - TIPO COXÃO DURO	kg	36000
LOTE 1	201.01.010235	CHARQUE - CHARQUE BOVINO	kg	3000
LOTE 1	201.01.090019	COXÃO MOLE BOVINO	kg	50000
LOTE 1	201.01.090020	LAGARTO (TATÚ) BOVINO	kg	5000
LOTE 1	201.01.090394	MÚSCULO BOVINO RESFRIADO	kg	3000
LOTE 1	201.01.090022	PATINHO BOVINO	kg	40000

Lote	Código	Item	Unidade	Quantidade
LOTE 2	201.01.010723	BACON	kg	1500
LOTE 2	201.01.090026	CARNE DE PORCO BISTECA	kg	30000
LOTE 2	201.01.090294	CARNE DE PORCO LOMBINHO SEM CORDÃO	kg	7000
LOTE 2	201.01.090368	FILÉ MIGNON SUÍNO RESFRIADO	kg	35000
LOTE 2	201.01.010944	LINGUIÇA CALABRESA	kg	6000
LOTE 2	201.01.090386	LINGUICA TOSCANA	kg	5000

Lote	Código	Item	Unidade	Quantidade
LOTE 3	201.01.090402	CARNE DE FRANGO RESFRIADA	kg	120000
LOTE 3	201.01.090148	SOBRECOXA DE FRANGO RESFRIADA	kg	65000
LOTE 3	201.01.090285	FRANGO CORTADO À PASSARINHO RESFRIADO	kg	1000

Lote	Código	Item	Unidade	Quantidade
LOTE 4	201.01.010790	ALMÔNDEGA BOVINA	kg	25000
LOTE 4	201.01.090076	QUIBE BOVINO	kg	25000
LOTE 4	201.01.090397	SASSAMI EMPANADO	kg	33000

Lote	Código	Item	Unidade	Quantidade
LOTE 5	201.01.090400	FILÉ DE PEIXE - MERLUZA OU PESCADA	kg	5000
LOTE 5	201.01.090389	FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA CONGELADO	kg	5000
LOTE 5	201.01.090359	FILE DE PEIXE EMPANADO	kg	20000
LOTE 5	201.01.010596	PEIXE EM POSTA	kg	10000

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Foi realizada em 2025 licitação para aquisição de produtos cárneos para atendimento da demanda do Restaurante Universitário da UFSC, por meio do pregão 90190/2025.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O Restaurante Universitário fez o planejamento para aquisição destes itens para consumo em 2026, por meio do PGC 165/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com esta licitação pretende-se que o RU possa oferecer em todas as refeições uma porção de carne aos seus comensais, sendo que a qualidade da carne atende às normas sanitárias vigentes,

possui propriedades organolépticas aceitáveis e próprias do produto, além da apresentação (corte) ser condizente com as demandas produtivas do RU, evitando desperdícios ou escassez de matéria-prima.

13. Providências a serem Adotadas

Devido objeto da licitação, entende-se que não há necessidade de capacitação dos servidores e funcionários terceirizados seja para a utilização dos produtos a serem adquiridos seja para a fiscalização do contrato. Não haverá, também, necessidade de adequação do ambiente de trabalho dos servidores e funcionários terceirizados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

As carnes causam impacto ambiental expressivo durante o seu processo produtivo, porém são consideradas como parte de uma alimentação saudável e variada, principalmente pelo seu conteúdo de proteínas de alto valor biológico, ferro, zinco e vitamina B12. A porção de carne do RU é limitada para que os comensais recebam quantidades adequadas, porém sem exageros, tanto por ser o item mais oneroso do cardápio, quanto pelo impacto ambiental que uma dieta rica em carnes pode gerar. Uma das maneiras de minimizar o impacto ambiental pelo lixo gerado oriundo do desperdício na produção das refeições ou do prato dos comensais é por campanhas educativas, visando sensibilizar colaboradores e comensais quanto a esta questão. O RU também solicita no TR que os itens resfriados e que exigem corte por parte da contratada sejam entregues sem embalagem secundária, sendo que as embalagens primárias devem ser acondicionadas em caixas plásticas higienizadas retornáveis a fim de diminuir a quantidade de resíduos sólidos gerados pelo RU.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Dado o planejamento prévio da instituição e a compra feita anualmente de forma regular, considera-se viável.

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.

MELINA VALERIO DOS SANTOS

Equipe de apoio

MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC

Estudo Técnico Preliminar 408/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 39078

2. Descrição da necessidade

LTD - NTR: A aquisição dos itens pertencentes ao grupo 099.12 - Gêneros alimentícios - Cárneos, destinam-se ao laboratório de técnica dietética (LTD), que atende atividades de ensino, pesquisa e extensão do curso de Nutrição. Atualmente fazemos uso do cartão de pagamento do governo federal para aquisição desses itens, no entanto, o departamento que analisa o uso do cartão sempre recomenda priorizar a aquisição dos itens via licitação. Apesar das receitas/preparações serem elaboradas com pouco tempo antes das aulas, os pedidos atuais se baseiam em ingredientes e quantidades utilizados nos anos anteriores que estão sendo solicitados a fim de limitar a utilização do uso do cartão de pagamento e priorizando o modelo de compra ordinária em instituições federais que devem atender critérios que beneficiem o interesse público

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Centro de Ciências da Saúde	Fabrício de Souza Neves

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

LTD - NTR: Os itens devem atender aos requisitos e especificações técnicas descritos no edital, possibilitando a contratação da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

5. Levantamento de Mercado

LTD - NTR: Será realizada pesquisa no painel de preços do Governo Federal e quando não encontrada, a busca será feita em sítios eletrônicos e/ou solicitada a empresas fornecedoras de materiais de laboratório.

6. Descrição da solução como um todo

LTD - NTR: A aquisição dos itens pertencentes ao grupo 099.12 visa atender a

demanda de atividades práticas no LTD e se justifica pela necessidade de garantir os insumos necessários para realização das aulas práticas. Ainda, o quantitativo solicitado é estimado para suprir as demandas de um ano letivo. A solução adotada para a compra será o registro de preços, viável e garantidora da concorrência entre empresas. Em relação aos itens que serão adquiridos não aplica-se manutenção e assistência técnica.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

LTD - NTR:

Código	Descrição do Item	Qtd	Memória de Cálculo
099.12.292041	CARNE DE FRANGO.	5	No levantamento de consumo de todos os gêneros alimentícios utilizados no ano de 2025. Foram solicitados aproximadamente 5kg de filé de peito de frango para receitas de diversas disciplinas, que atenderam bem a demanda do laboratório.
201.01.090019	COXÃO MOLE BOVINO - BIFES	4	No levantamento de consumo de todos os gêneros alimentícios utilizados no ano de 2025. Foram solicitados aproximadamente 4 kg de bife bovino de primeira em receitas de diversas disciplinas, que atenderam bem a demanda do laboratório.
201.01.090389	FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA CONGELADO	4	No levantamento de consumo de todos os gêneros alimentícios utilizados no ano de 2025. Foram solicitados 3 kg de filé de peixe para receitas de diversas disciplinas. Como as receitas geralmente incluem preparações inéditas, foi solicitado com uma margem considerando um possível aumento da demanda ao longo do ano
201.01.090022	PATINHO BOVINO	4	No levantamento de consumo de todos os gêneros alimentícios utilizados no ano de 2025. Foram solicitados uma média de 3 kilos de patinho para receitas de diversas disciplinas. Como as receitas geralmente incluem preparações inéditas, foi solicitado com uma margem considerando um possível aumento da demanda ao longo do ano

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 543,72

LTD - NTR:

Código	Descrição do Item	Qtd	Valor unitário	Valor total
099.12.292041	CARNE DE FRANGO.	5	R$19,37	R$ 96,85
201.01.090019	COXÃO MOLE BOVINO - BIFES	4	R$ 41,33	R$ 165,32
201.01.090389	FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA CONGELADO	4	R$ 36,50	R$ 146
201.01.090022	PATINHO BOVINO	4	R$33,88	R$ 135,52
Total				R$543,72

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

LTD - NTR: Os pedidos poderão ser parcelados em quantas vezes forem necessárias, de acordo com a demanda, e enquanto durar a validade da ARP.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

LTD - NTR: Não há necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

LTD - NTR:

Código	Descrição do Item	PGC
099.12.292041	CARNE DE FRANGO.	551/2026
201.01.090019	COXÃO MOLE BOVINO - BIFES	
201.01.090389	FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA CONGELADO	
201.01.090022	PATINHO BOVINO	

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

LTD - NTR: A aquisição dos itens possibilitará aos docentes, estudantes e aos técnicos administrativos o acesso aos materiais necessários para a execução de suas atividades.

13. Providências a serem Adotadas

LTD - NTR: Não há providências a serem tomadas previamente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

LTD - NTR: Não há impacto ambiental relevante referente a aquisição destes itens. O descarte dos rejeitos será em conformidade com a Gestão de Resíduos da UFSC, obedecendo todos os critérios estabelecidos em lei.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

LTD - NTR: Declaramos que a contratação mostra-se viável em termos de ferramentas e meios necessários para sua realização, bem como razoável em virtude dos argumentos e benefícios apresentados.

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.

Documento assinado digitalmente
Fernanda Cristina de Souza
Data: 27/08/2026 14:49:24-0300
CPF: ***.395.739-**
Verifique as assinaturas em https://v.ufsc.br

FERNANDA CRISTINA DE SOUZA

Agente de contratação

MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC

Estudo Técnico Preliminar 416/2026

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

NDI - Aquisição de Material do Grupo 099.12 e 201.01 - Gêneros Alimentícios

Problema a ser resolvido com a aquisição

Os alimentos serão oferecidos para aproximadamente 200 alunos, de 0 a 5 anos e 11 meses, que frequentam o NDI, nos 200 dias letivos do ano, nos turnos matutino e vespertino.

Relevância dos materiais solicitados para as atividades do setor/Unidade e para a Universidade

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social. Para tanto, o Programa exige a designação de Nutricionista Responsável Técnico, elaboração de cardápios que respeitem as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, sempre observando as orientações do Ministério da Saúde sobre a promoção da saúde por meio da alimentação.

Beneficiários diretos e indiretos

Os quantitativos dos alimentos foram estimados para atender o cardápio da alimentação escolar dos 200 alunos do NDI, conforme o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

- As frutas, verduras e legumes atendem a Resolução 08/2020 que rege o PNAE;
- Os cárneos estão de acordo com a Resolução nº06/2020. "Art. 17 § 4º. É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares";
- Os alimentos à base de soja são para atender a alimentação escolar dos alunos vegetarianos;
- Os alimentos sem glúten e sem lactose são para atender o cardápio da alimentação escolar dos alunos com restrições alimentares, conforme PNAE;

Setores atendidos

Todos os 200 alunos do NDI.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Núcleo de Desenvolvimento Infantil	Josiana Piccolli

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A aquisição de bens mediante Processo Licitatório é a regra geral, visando garantir a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, com respeito aos princípios da isonomia, promoção do desenvolvimento nacional sustentável, entre outros previstos nas normas vigentes.

Os materiais deverão ser entregues pelo fornecedor, de acordo com a “descrição resumida”, “especificação” e “detalhamento” do item constante na “Relação de Materiais”. O fornecedor deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

O fornecedor deve entregar materiais novos, de primeiro uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor (quando aplicável), de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de preços foi realizada no Compras.gov.br do Governo Federal e em Sítios Eletrônicos.

6. Descrição da solução como um todo

Problema a ser resolvido com a aquisição

Os alimentos serão oferecidos para aproximadamente 200 alunos, de 0 a 5 anos e 11 meses, que frequentam o NDI, nos 200 dias letivos do ano, nos turnos matutino e vespertino.

Beneficiários diretos e indiretos

Os quantitativos dos alimentos foram estimados para atender o cardápio da alimentação escolar dos 200 alunos do NDI, conforme o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

- As frutas, verduras e legumes atendem a Resolução 08/2020 que rege o PNAE;
- Os cárneos estão de acordo com a Resolução nº06/2020. "Art. 17 § 4º. É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares";
- Os alimentos à base de soja são para atender a alimentação escolar dos alunos vegetarianos;
- Os alimentos sem glúten e sem lactose são para atender o cardápio da alimentação escolar dos alunos com restrições alimentares, conforme PNAE;

Setores atendidos

Todos os 200 alunos do NDI.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades dos materiais foram estimadas pelos servidores do NDI/UFSC, de acordo com a necessidade e a média de consumo mensal ao longo do anos.

Processo	Código do Item	Descrição Resumida	Especificação	Detalhamento (especificação complementar)	Unid	2026	Memória de Cálculo
23080.039213/2026-21	099.12.292075	ABACATE	ABACATE	-	KG	40	5 kg em 8 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292071	ABACAXI	ABACAXI. FRUTA IN NATURA. DEVE ESTAR ILESO, SEM	ABACAXI PÉROLA OU SIMILAR, LIMPO, MADURO, FIRME, COM CASCA COLORIDA (ATÉ 50% DOS	UN	160	8 unidades 20 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292097	ABÓBORA PAULISTA	ABÓBORA IN NATURA, ESPÉCIE PAULISTA/BRASILEIRA	-	KG	100	2,5 kg em 40 vezes no cardápio
23080.039079/2026-69	201.01.090196	AÇAFRÃO	AÇAFRÃO	AÇAFRÃO DA TERRA, EM PÓ DE COR AMARELADA OU AVERMELHADA.	KG	7	7 un. para 11 meses letivos
23080.039209/2026-63	099.12.292018	AÇÚCAR DEMERARA	AÇÚCAR DEMERARA	AÇÚCAR DEMERARA ORGÂNICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS	KG	96	2,4 kg semanais X 40 semanas letivas
23080.039209/2026-63	099.12.292194	ÁGUA DE COCO	ÁGUA DE COCO	ÁGUA DE COCO INTEGRAL EMBALAGEM DE 200ML	UN	92	1 unidade x 96 alunos - utilizada em dia de
23080.039213/2026-21	099.12.292162	AIPIM	LEGUME IN NATURA, TIPO: MANDIOCA,	AIPIM DESCASCADO. Detalhamento: AIPIM IN NATURA	KG	60	6 kg em 10 vezes no cardápio
23080.039079/2026-69	201.01.090197	ALECRIM	ALECRIM.	ALECRIM EM FOLHA DESIDRATADA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 500G. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA,	KG	5	25 g x 200 dias letivos
23080.039213/2026-21	099.12.292109	ALFACE	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, FOLHA INTEIRA.	ALFACE IN NATURA, CONVENCIONAL. ESPÉCIE AMERICANA/CREPSA/LISA. APRESENTAÇÃO: PRODUTO LIMPO E HIDRATADA COM FOLHAS ÍNTEGRAS,	UN	96	2 unidades/semana x 40 semanas letivas +20% como margem de segurança.
23080.039213/2026-21	099.12.292048	ALHO - IN NATURA - NACIONAL	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-	-	KG	10	1 kg/mês x 10 meses
23080.039213/2026-21	099.12.291990	AMEIXA VERMELHA NACIONAL -	FRUTA IN NATURA, TIPO AMEIXA VERMELHA, ESPÉCIE	Devem apresentar-se frescos, não imaturos e com aroma característico da espécie	KG	40	8 kg x 5 vezes ao ano
23080.039213/2026-21	099.12.292144	AMENDOIM	AMENDOIM IN NATURA	SEM CASCA, EMBALAGENS DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO,	KG	6	1 kg x 6 vezes ao ano
23080.039079/2026-69	201.01.090383	AMIDO DE MILHO	AMIDO DE MILHO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: AMIDO DE MILHO. DEVE SER	KG	20	0,5 kg semanais x 40 semanas letivas.
23080.039209/2026-63	099.12.292043	ARROZ	ARROZ.	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: ARROZ INTEGRAL, SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL, CLASSE	KG	90	450 g x 200 dias letivos
23080.039209/2026-63	099.12.292043	ARROZ	ARROZ.	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: ARROZ TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO PARBOILIZADO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS. PARASITAS E	KG	320	4 kg ao dia x 2 vezes/semana x 40 semanas
23080.039079/2026-69	201.01.090225	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL.	ARROZ INTEGRAL, SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS. ISENTO DE	KG	80	2 kg x 40 semanas letivas
23080.039078/2026-14	099.12.292087	ATUM SÓLIDO	ATUM SÓLIDO ENLATADO.	ATUM SÓLIDO ENLATADO AO NATURAL, EM ÁGUA. PESO POR	LA	40	10 un x 4 vezes ao ano
23080.039209/2026-63	099.12.292082	AVEIA	AVEIA	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS, PREFERENCIALMENTE SEM GLUTEN, EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	30	1 kg por semana x 30 semanas
23080.039209/2026-63	099.12.292082	AVEIA	AVEIA	AVEIA EM FLOCOS FINOS, SEM GLUTEN. CAIXA DE 200 GRAMAS.	CX	22	0,5 kg/semana x 40 semanas +10% margem de segurança
23080.039209/2026-63	099.12.292020	AZEITE DE OLIVA	PRODUTO DA PRENSAGEM A FRIO	-	UN	40	1 unidade/semana x 40 semanas letivas

23080.039213/2026-21	099.12.291517	BANANA BRANCA - IN NATURA	FRUTA IN NATURA BANANA BRANCA	SIMILAR: BANANA PRATA. LIMPA, MADURA, FIRME, ÍNTEGRA, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS,	KG	1.200	30 kg/semana x 40 semanas
23080.039213/2026-21	099.12.292072	BANANA ORGÂNICA	BANANA ORGÂNICA.	BANANA ORGÂNICA. FRUTA IN NATURA. PROCEDENTE DE CULTIVO	KG	100	10 kg x 10 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292148	BATATA	VERDURA IN NATURA-TIPO BATATA, VARIEDADE INGLESA.	LAVADA, FIRME, COM POLPA ÍNTEGRA E DE FÁCIL COCÇÃO, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES,	KG	100	10 kg x 10 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292099	BATATA DOCE CASCA	274855 - BATATA DOCE CASCA ROXA, LAVADA, FIRME, COM	LIMPAS (SEM PRESENÇA DE BARRO/AREIA), SEM BROTOS, NÃO CARUNCHADA, NO PONTO PARA	KG	100	5 kg x 20 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.291987	BATATA SALSA	BATATA SALSA. LEGUME IN NATURA,	BATATA SALSA OU MANDIO QUINHA SALSA OU BATATA BAROA, LIMPA,	KG	60	6 kg/mês x 10 meses
23080.039209/2026-63	099.12.292053	BEBIDA DE ARROZ TIPO	198960 - BEBIDA DE ARROZ TIPO LEITE	PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO	UN	20	2 unidades/mês x 10 meses
23080.039209/2026-63	099.12.292054	BEBIDA DE AVEIA TIPO	BEBIDA DE AVEIA TIPO LEITE VEGETAL,	PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO	UN	20	2 unidades/mês x 10 meses
23080.039209/2026-63	099.12.291930	BEBIDA DE SOJA TIPO	BEBIDA DE SOJA TIPO LEITE, SEM LACTOSE,	A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A	UN	30	3 unidades/mês x 10 meses
23080.039213/2026-21	099.12.292164	BETERRABA	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA.	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. DEVE ESTAR ILESO, SEM	KG	120	3 kg semanais x 40 semanas letivas
23080.039209/2026-63	099.12.292198	BISCOITO	BISCOITO	BISCOITOS INTEGRAIS, TIPO COOKIES OU ROSQUINHA, ELABORADOS COM INGREDIENTES INTEGRAIS COMO: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AVEIA OU OUTROS CEREAIS INTEGRAIS;	UN	100	4 unidades/turma em dia de passeios x 25 dias
23080.039209/2026-63	099.12.292198	BISCOITO	BISCOITO	PRODUTO ASSADO, OBTIDO A PARTIR DE UMA MASSA À BASE DE POLVILHO AZEDO, ÓLEO VEGETAL E SAL, MOLDADO NO FORMATO DE ROSCA. DEVE APRESENTAR TEXTURA	UN	20	2 pacotes/mês x 10 meses
23080.039209/2026-63	099.12.292198	BISCOITO	BISCOITO	BISCOITOS SEM GLÚTEN, TIPO COOKIES OU ROSQUINHA, ELABORADO COM INGREDIENTES SEM GLÚTEN, COMO: FARINHA DE	UN	40	2 unidades x 20 (dias de passeio)
23080.039209/2026-63	099.12.292015	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL. INGREDIENTE	EMBALAGEM ENTRE 120 E 150 GRAMAS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE	UN	20	2 unidades/mês x 10 meses
23080.039209/2026-63	099.12.291981	BOLO	BOLO.	BOLO SABOR LARANJA ESPECIAL PARA RESTRIÇÕES ALIMENTARES - SEM GLÚTEN, SEM LEITE DE ORIGEM ANIMAL, SEM SOJA E SEM	UN	10	1 unidade/mês x 10 meses
23080.039209/2026-63	099.12.291981	BOLO	BOLO.	BOLO INDICADO PARA DIETAS SEM GLÚTEN, SABOR CHOCOLATE. PACOTES DE 250G A 300G. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A	UN	8	1 unidade/mês x 8 meses
23080.039213/2026-21	099.12.292106	BRÓCOLIS IN NATURA	BRÓCOLIS IN NATURA	ORGÂNICO. BRÓCOLIS ESPÉCIE COMUM/ JAPONÊS ORGÂNICO,	kg	40	2 kg/semana x 20 semanas
23080.039213/2026-21	099.12.292106	BRÓCOLIS IN NATURA	BRÓCOLIS IN NATURA	BRÓCOLIS ESPÉCIE COMUM/ JAPONÊS, LIMPOS, SEM	kg	50	2,5 kg/semana x 20 semanas
23080.039209/2026-63	099.12.292084	CACAU EM PÓ, SEM	CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.	EMBALAGEM DE 200G, ingrediente: cacau alcalino em pó.	UN	80	2 unidades/semana x 40 semanas
23080.039209/2026-63	099.12.291883	CANELA EM PÓ - PACOTE 100 G	CANELA EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.	SEM AMIDO	UN	20	2 unidade/mês x 10 meses =10 unidades. Porém tem que pedir 100 reais de cada item.
23080.039079/2026-69	201.01.090405	CANJICA DE MILHO	CANJICA DE MILHO, CLASSE BRANCA,	CANJICA DE MILHO, CLASSE BRANCA, GRUPO MISTURADA,	UN	20	2 unidades/mês x 10 meses
23080.039080/2026-93	201.01.090379	CAQUI	CAQUI	CAQUI; CAQUI FUYU; CLASSE S; GRUPO DOCE; SUBGRUPO AMARELO	KG	64	8 kg x 8 vezes no cardápio
23080.039213/	099.12.	CARAMBOL	CARAMBOLA, FRUTA	-	KG	36	6 kg por vez em 6 vezes no

2026-21	292012	A	IN NATURA, SEM				cardápio
23080.039078/2026-14	201.01.090287	CARNE BOVINA MOÍDA	CARNE BOVINA MOÍDA	CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO, RESFRIADO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE OSSOS, COM POUCA GORDURA. SEM PELANCAS E	KG	400	10 kg/semana x 40 semanas
23080.039078/2026-14	099.12.292041	CARNE DE FRANGO	CARNE DE FRANGO.	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONVENCIONAL CONGELADO	KG	160	8 kg/semana x 20 semanals letivas
23080.039078/2026-14	201.01.090402	CARNE DE FRANGO RESFRIADA	CARNE DE FRANGO RESFRIADA	CARNE DE FRANGO RESFRIADA - CUBOS OU ISCAS DE PEITO DE FRANGO SEM PELE - PEITO DE	KG	240	50 g/aluno x 160 alunos = 8 kg/dia x 30 dias
23080.039213/2026-21	099.12.292098	CEBOLA BRANCA	CEBOLA IN NATURA, TIPO BRANCA, USO USO CULINÁRIO.	CEBOLA BRANCA DE CABEÇA, TENRA, RÍGIDA, COM PELÍCULAS PRESENTES (CASCA) E COM COLORAÇÃO UNIFORME, CARACTERÍSTICA À CADA	KG	72	1,8 kg/semana x 40 semanas
23080.039213/2026-21	099.12.292166	CEBOLINHA	CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO NATURAL	CEBOLINHA FRESCA, IN NATURA, MAÇO PESANDO APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS -	UN	55	5 unidades/mês x 10 meses +10% de margem de segurança
23080.039213/2026-21	099.12.292127	CENOURA	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA.	CENOURA, LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA, ESPÉCIE COMUM.	KG	140	3,5 kg/semana x 40 semanas letivas
23080.039213/2026-21	099.12.292151	CHUCHU IN NATURA	LEGUME IN NATURA - TIPO CHUCHU	CHUCHU, LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU, ESPÉCIE COMUM. DEVE	KG	30	6 kg x 5 vezes no cardápio
23080.039209/2026-63	099.12.291426	CÔCO RALADO	CÔCO RALADO	COCO IN NATURA RALADO MÉDIO E CONGELADO. SEM CONSERVANTES, SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE,	UN	4	0,5 kg em 8 vezes no cardápio (preparo de bolo)
23080.039209/2026-63	099.12.292105	COOKIES INTEGRAIS	COOKIES INTEGRAIS.	COOKIES INTEGRAIS, SABORES: FRUTAS SILVESTRES E ROMÃ, OU	EMB	35	7 pct x 5 dias de passeios
23080.039213/2026-21	099.12.292023	COUVE MINEIRA	COUVE, ESPÉCIE MINEIRA,	COUVE, ESPÉCIE MINEIRA, HIGIENIZADA, IN NATURA, SEM	UN	100	10 unidades em 10 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292130	COUVE-FLOR	LEGUME IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR.	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR, ESPÉCIE COMUM, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA.	KG	88	4 kg x 20 vezes no cardápio +10% de margem de segurança
23080.039079/2026-69	201.01.011010	CREME DE LEITE	CREME DE LEITE.	CREME DE LEITE UHT, APRESENTANDO TEOR DE GORDURA DE 17 A 30%, SEM ADIÇÃO DE AMIDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM TETRA PAK DE 1KG.	EMB	8	1 kg em 8 vezes no cardápio
23080.039079/2026-69	201.01.090361	CURRY EM PÓ	CURRY EM PÓ.	CURRY EM PÓ OBTIDO PELA MISTURA DE VÁRIAS ESPÉCIES DE	KG	6	0,6 Kg/mês x 10 meses
23080.039079/2026-69	201.01.090377	ERVILHA SECA	ERVILHA SECA	ERVILHA SECA PARTIDA, GRUPO 2, TIPO 1, DE TAMANHO E FORMATO	KG	10	1 kg em 10 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292107	ESPINAFRE IN NATURA	ESPINAFRE IN NATURA, PRÉ-	UNIDADE: MAÇO COM PESO MÍNIMO: 180 GRAMAS. PRODUTO	UN	50	5 unidades em 10 vezes no cardápio
23080.039079/2026-69	201.01.010456	EXTRATO DE TOMATE	EXTRATO DE TOMATE	MASSA DE TOMATE/EXTRATO DE TOMATE. CLASSIFICAÇÃO: TRIPLO	KG	12	1 Kg x 12 meses
23080.039209/2026-63	099.12.292090	FARINHA DE ARROZ	FARINHA DE ARROZ	FARINHA DE ARROZ BRANCO/REFINADO, PRODUTO	KG	24	0,6 kg/semana X 40 semanas
23080.039079/2026-69	201.01.010324	FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA. GRUPO: SECA, SUBGRUPO: FINA,	KG	20	2 kg em 10 vezes no cardápio
23080.039079/2026-69	201.01.090408	FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO FLOCADA,	FARINHA DE MILHO FLOCADA, OBTIDA PELA MOAGEM DO GRÃO DE	KG	30	2 kg/dia x 15 dias no cardápio
23080.039079/2026-69	201.01.010200	FARINHA DE QUIBE	FARINHA DE QUIBE	TRIGO PARA QUIBE. COMPOSIÇÃO: GRÃO DO TRIGO INTEGRAL	KG	12	1 kg/dia x 12 vezes no cardápio
23080.039079/2026-69	201.01.010332	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO, SEM FERMENTO. COM ASPECTO	KG	270	1,35 kg x 200 dias letivos
23080.039209/2026-63	099.12.292014	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO.	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO,	KG	132	3 kg por semana x 40 semanas +10 % de margem de segurança

				SEM FERMENTO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS			
23080.039079/2026-69	201.01.010650	FARINHA PRÉ-COZIDA DE MILHO - POLENTA	FARINHA PRÉ-COZIDA DE MILHO - POLENTA	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS (POLENTA). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM	KG	30	3 Kg mensais x 10 meses
23080.039209/2026-63	099.12.292091	FÉCULA DE BATATA	FÉCULA DE BATATA	ESPECIFICAÇÕES NA EMBALAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL,	EMB	8	1 Kg por mês x 8 meses
23080.039079/2026-69	201.01.090373	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO CARIOCA.	FEIJÃO CARIOCA, GRUPO I, TIPO 1, SAFRA NOVA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ISENTO DE	KG	88	2 kg por semana para 40 semanas letivas +10 % de margem de segurança
23080.039079/2026-69	201.01.010359	FEIJÃO	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO PRETO, TIPO 1.	FEIJÃO PRETO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, PEDRAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MOFOS. COM ODOR, SABOR E	KG	180	4 kg / semana x 40 semanas letivas +10% de margem de segurança
23080.039209/2026-63	099.12.291945	FERMENTO BIOLÓGICO	FERMENTO BIOLÓGICO SECO	-	ENV	100	10 envelopes por mês x 10 meses
23080.039209/2026-63	099.12.292034	FERMENTO QUÍMICO -	FERMENTO QUÍMICO, INGREDIENTES	-	UN	110	2,5 unidades por semana x 40 semanas letivas
23080.039078/2026-14	201.01.090389	FILÉ DE PEIXE -	FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA CONGELADO	FILÉ DE PEIXE IN NATURA, TIPO TILÁPIA, DE 1ª QUALIDADE,	KG	64	8 kg por vez em 8 vezes no cardápio
23080.039079/2026-69	201.01.011274	FLOCOS DE BATATA	FLOCOS DE BATATA	FLOCOS DE BATATA DESIDRATADOS OU LIOFILIZADOS COMO PRIMEIRO INGREDIENTE, NÃO SENDO	KG	4	0,5 kg x 8 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.291519	FRUTA IN NATURA -	FRUTA IN NATURA - MAMÃO	MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA, FRUTA IN NATURA, NO PONTO PARA	KG	352	8 kg por semana x 40 semanas +10% de
23080.039213/2026-21	099.12.291520	FRUTA IN NATURA KIWI	FRUTA IN NATURA KIWI	KIWI, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, PESO MÉDIO DE 100G CADA, DEVENDO SER BEM	KG	30	5 kg por vez em 6 vezes no cardápio
23080.039209/2026-63	099.12.291880	GELÉIA DE FRUTA	GELÉIA DE FRUTA	GELEIA DE MORANGO, ORGÂNICA, 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE	POTE	6	3 unidades x 2 vezes no cardápio
23080.039209/2026-63	099.12.291902	GELEIA DE UVA	GELÉIA DE UVA ORGÂNICA	GELEIA DE UVA ORGÂNICA, EMBALAGEM ENTRE 220 E 270	UN	6	3 unidades por vez em 2 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292103	GOIABA	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, ESPÉCIE	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, ESPÉCIE VERMELHA, DEVEM ESTAR	KG	40	8 kg por semana x 5 semanas
23080.039209/2026-63	099.12.291872	GRANOLA - PACOTE 1 KG	GRANOLA TRADICIONAL, COMPOSTO DE	-	KG	12	1,2 Kg por mês x 5 meses
23080.039209/2026-63	099.12.292169	GRÃO DE BICO	GRÃO DE BICO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GRÃO DE BICO, SAFRA NOVA,	PT	40	8 pacotes por vez em 5 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292095	INHAME	INHAME IN NATURA. TAMANHO MÉDIO.		KG	40	4 kg/mês x 10 meses
23080.039078/2026-14	099.12.292032	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - SEM SABOR	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. SEM SABOR. INGREDIENTES: LEITE		KG	168	10,5 litros por vez em 16 vezes no cardápio
23080.039078/2026-14	099.12.292171	IOGURTE NATURAL	IOGURTE DESNATADO PARA DIETAS COM	POTE COM 140G A 170G	POT	40	4 unidades/mês x 10 meses
23080.039080/2026-93	201.01.010391	LARANJA IN NATURA - TIPO PÊRA	LARANJA IN NATURA, TIPO PÊRA.	LARANJA IN NATURA; VARIEDADE PÊRA, CLASSE 66 A 72 (DIÂMETRO EQUATORIAL VARIANDO ENTRE	KG	360	10 kg por vez em 36 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292010	LARANJA LIMA	LARANJA LIMA, FRUTA IN NATURA, SEM RUPTURAS E OU	DEVE ESTAR ILESA.	KG	30	1 kg por vez em 30 vezes no cardápio (somente para bebês)
23080.039078/2026-14	099.12.291958	LEITE	LEITE	LEITE INTEGRAL ZERO LACTO SE UHT 1L, LÍQUIDO, CONTENDO A ENZIMA LACTASE NA COMPOSIÇÃO,	UN	40	2litros em 20 vezes no cardápio, para alunos com restrição a lactose
23080.039079/2026-69	201.01.090384	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO PARA USO CULINÁRIO, OBTIDO ATRAVÉS DE	EMB	5	1 L x 5 vezes no cardápio

23080.039079/2026-69	201.01.011150	LEITE DE VACA	LEITE DE VACA.	LEITE DE VACA UHT INTEGRAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA:	UN	1.500	7,5 L ao dia x 200 dias letivos
23080.039209/2026-63	099.12.292112	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. COMPOSIÇÃO: LEITE	KG	5	0,5 kg por mês x 10 meses (para emergências)
23080.039209/2026-63	099.12.292167	LENTILHA	LENTILHA	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: LENTILHA TIPO I, CLASSE MÉDIA, SAFRA NOVA, CONSTITUÍDA DE	EMB	40	2 kg para 20 vezes no cardápio
23080.039079/2026-69	201.01.090253	LENTILHA - TIPO 1, CLASSE	LENTILHA, TIPO 1, TIPO CLASSE MÉDIA	LENTILHA TIPO I, CLASSE MÉDIA, SAFRA NOVA, CONSTITUÍDA DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ISENTO DE	kg	20	2 kg x 10 vezes no cardápio
23080.039080/2026-93	099.12.292101	LIMÃO TAITI	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE	-	KG	20	2 kg em 10 vezes no cardápio
23080.039209/2026-63	099.12.292028	LINHAÇA DOURADA - APLICAÇÃO CULINÁRIA	LINHAÇA DOURADA - APLICAÇÃO CULINÁRIA	PACOTE 250G	EMB	10	1 pacote/mês x 10 meses letivos
23080.039079/2026-69	201.01.090199	LOURO EM FOLHA	LOURO EM FOLHA.	LOURO DESIDRATADO CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS,	EMB	3	1 pacote a cada 4 meses
23080.039080/2026-93	201.01.010448	MAÇA IN NATURA -	MAÇA IN NATURA - ESPÉCIE ROYAL GALA.	MAÇÃ NACIONAL; CULTIVARES FUJI OU GALA; CLASSE 180 A 135 (PESO	KG	800	20 kg/semana x 40 semanas letivas
23080.039209/2026-63	099.12.290902	MACARRÃO	MASSA, TIPO MACARRÃO.	MACARRÃO DE ARROZ PARAFUSO SEM GLÚTEN. SEM OVOS. validade	KG	40	1 kg / semana x 40 semanas
23080.039209/2026-63	099.12.290902	MACARRÃO	MASSA, TIPO MACARRÃO.	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PADRE NOSSO. SEM OVOS. validade	KG	10	1 kg por mês x 10 meses (p/ alergia à ovo)
23080.039079/2026-69	201.01.090388	MACARRÃO DE SÊMOLA - ARGOLINHA / AVE	MACARRÃO DE SÊMOLA - ARGOLINHA / AVE MARIA / PADRENOSSO	MACARRÃO/MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA PARA SOPA, TIPO ARGOLINHA, SEM OVOS. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS	KG	20	2 kg/mês x 10 meses letivos
23080.039079/2026-69	201.01.090363	MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL PARAFUSO	MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL PARAFUSO.	MACARRÃO/MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA, INTEGRAL, TIPO PARAFUSO, SEM OVOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 500G A 1KG.	KG	150	6 kg por vez em 23 vezes no cardápio +10%
23080.039079/2026-69	201.01.010472	MACARRÃO DE SÊMOLA PARAFUSO	MACARRÃO DE SÊMOLA PARAFUSO.	MACARRÃO/MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA, TIPO PARAFUSO, SEM OVOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 500G A 1KG. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM	KG	240	6 kg/semana x 40 semanas letivas
23080.039080/2026-93	201.01.090401	MANDIOQUINHA - BATATA BAROA	MANDIOQUINHA - BATATA BAROA	MANDIOQUINHA SALSA IN NATURA, GRUPO AMARELA COMUM,	KG	30	3 kg x 10 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.291854	MANGA	FRUTA IN NATURA - MANGA	ESPÉCIE PALMER. DEVE ESTAR ILESA, SEM RUPTURAS E OU PANCADAS NA CASCA, COLORAÇÃO E TAMANHO	KG	320	8 kg em 40 vezes no cardápio (1/vez na semana)
23080.039209/2026-63	099.12.291878	MANTEIGA SEM SAL -	MANTEIGA SEM SAL, TABLETE 200 G	Manteiga, extra, sem sal, acondicionado em embalagem	UN	22	2 unidades para usar 11 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292008	MARACUJÁ	FRUTA IN NATURA, DEVE ESTAR ILESA,	ESPÉCIE AZEDO. DEVE ESTAR ILESO, SEM RUPTURAS E OU PANCADAS NA	KG	10	5 kg por vez para 2 vezes no cardápio
23080.039209/2026-63	099.12.291937	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA LIVRE DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA (GORDURA TRANS). FEITA COM ÓLEOS VEGETAIS	EMB	10	1 unidade/mês x 10 meses (p/ restrições alimentares)
23080.039209/2026-63	099.12.291627	MEL DE ABELHA	MEL DE ABELHA	MEL DE ABELHA. PRODUTO NATURAL, OBTIDO PELA COLETA DO	KG	4	1 kg x 4 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.291989	MELANCIA	FRUTA IN NATURA, DEVEM ESTAR ILESAS,	MADURA, FIRME, COM POLPA VERMELHA, DOCE E ABUNDANTE,	KG	320	16 kg por vez para uso 20 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.291909	MELÃO	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO.	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO COMUM. DEVE ESTAR ILESA, SEM	KG	280	7 kg por vez para uso 40 vezes no cardápio
23080.039209/2026-63	099.12.292096	MILHO DE PIPOCA	MILHO DE PIPOCA, LIMPO, SEM CARUNCHO E SEM	MILHO PIPOCA, TIPO 1, TIPO GRUPO DURO, TIPO CLASSE AMARELA, PACOTE 500 GRAMAS, LIMPO, SEM	UN	24	2 pacotes por vez para uso 12 vezes no cardápio
23080.039213/	099.12.	MILHO	MILHO VERDE IN		KG	100	10 kg por vez para uso 10

2026-21	291993	VERDE PARA	NATURA. APRESENTAÇÃO EM				vezes no cardápio (1 x /mês)
23080.039209/2026-63	099.12.292168	MISTURA PARA PÃO	MISTURA PARA PÃO	MISTURA DE FARINHAS PARA PÃO (TIPO TRADICIONAL) ESPECIAL PARA RESTRIÇÕES ALIMENTARES - SEM	UN	8	1 unidade por vez para uso 8 vezes no ano, para restrições alimentares
23080.039079/2026-69	201.01.090406	MOLHO DE TOMATE	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MOLHO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MOLHO DE TOMATE PRONTO,	KG	30	1 kg/semana x 30 semanas
23080.039213/2026-21	099.12.291921	MORANGO ORGÂNICO	MORANGO ORGÂNICO	MORANGO CONGELADO, HIGIENIZADO, ORGÂNICO.	KG	20	4 Kg por vez para uso 5 vezes no cardápio
23080.039078/2026-14	201.01.090394	MÚSCULO BOVINO	MÚSCULO BOVINO RESFRIADO - EM	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO, RESFRIADA, ISENTA DE OSSOS, COM	KG	200	16 kg/mês x 11 meses + 14% de margem de
23080.039213/2026-21	099.12.292102	NECTARINA	FRUTA IN NATURA, TIPO NECTARINA,	FRUTA IN NATURA, TIPO NECTARINA, ESPÉCIE NACIONAL. DEVE ESTAR	KG	42	6 kg/semana x 7 semanas
23080.039209/2026-63	099.12.292085	ÓLEO VEGETAL DE	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL,	validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega .	UN	160	3 unidade/semana x 40 semanas
23080.039209/2026-63	099.12.292064	ORÉGANO FOLHA DESIDRATA	ORÉGANO FOLHA DESIDRATADA.	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO FOLHA DESIDRATADA, MATÉRIA PRIMA ORÉGANO, TIPO ITALIANO,	UN	20	1 pacote a cada 2 semanas de aula aproximadamente
23080.039213/2026-21	099.12.292104	OVO DE CODORNA	OVO DE CODORNA.	CAIXA COM 30 OVOS IN NATURA, TAMANHO ÚNICO, COLORAÇÃO	CX	80	10 caixas por vez para uso 8 vezes no cardápio
23080.039080/2026-93	201.01.010529	OVO -TIPO VERMELHO	OVO -TIPO VERMELHO	OVO, TAMANHO GRANDE, PESO 55GR, ORIGEM GALINHA,	BDJ	200	5 bandejas/semana x 40 semanas
23080.039209/2026-63	099.12.291901	PÃO	PÃO	PÃO DE CACHORRO QUENTE PESANDO 50 GRAMAS A UNIDADE E	UN	200	1,5 un. por aluno oferta 1 x no cardápio
23080.039209/2026-63	099.12.291901	PÃO	PÃO.	PÃO DE FORMA TIPO TRADICIONAL, FATIADO, ESPECIAL PARA RESTRIÇÕES ALIMENTARES - SEM GLÚTEN, SEM LEITE DE ORIGEM	PCT	10	1 pacote por vez em 10 vezes no cardápio (somene alunos com restrição)
23080.039209/2026-63	099.12.291817	PÃO INTEGRAL	PÃO INTEGRAL FATIADO.	PÃO, TIPO INTEGRAL. INGREDIENTE PRINCIPAL: FARINHA DE TRIGO	PCT	30	15 pacotes por vez em 2 vezes no cardápio
23080.039209/2026-63	099.12.292204	PASSATA DE TOMATE	PASSATA DE TOMATE	Produto obtido da polpa de tomates maduros, sãos e limpos,	UN	40	1 un. Semanal x 40 semanas letivas
23080.039078/2026-14	201.01.090022	PATINHO BOVINO	CARNE BOVINA TRASEIRA	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, RESFRIADO. DE PRIMEIRA	KG	100	10 kg/mês x 10 mêses
23080.039213/2026-21	099.12.291894	PÊSSEGO NACIONAL	FRUTA IN NATURA, TIPO PÊSSEGO,	DEVE ESTAR ILESO, SEM RUPTURAS OU AMASSADO E NO PONTO PARA	KG	60	6 kg em 10 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292001	POLPA CONGELADA DE ARACAXI COM	POLPA DE FRUTA NATURAL CONGELADA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES. SEM	O PRAZO DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO de validade dotal do produto	UN	48	16 unidades por vez em 3 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292002	POLPA CONGELAD	-POLPA DE FRUTA NATURAL	O PRAZO DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO	UN	48	16 unidades por vez em 3 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292004	POLPA CONGELAD	POLPA DE FRUTA NATURAL	O PRAZO DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO	UN	48	16 unidades por vez em 3 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.291943	POLPA CONGELAD	POLPA DE FRUTA NATURAL	O PRAZO DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO	UN	60	20 unidades por vez em 3 vezes no cardápio
23080.039209/2026-63	099.12.291988	POLVILHO AZEDO	FÉCULA DE MANDIOCA TIPO 1.	-	SC	50	5 un. por vez em 10 vezes no cardápio
23080.039209/2026-63	099.12.292039	POLVILHO DOCE - PACOTE	POLVILHO DOCE, TIPO 1, ORIGEM AMILÁCEO	-	SC	50	5 un. por vez em 10 vezes no cardápio
23080.039209/2026-63	099.12.292177	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA	PRODUTO VEGETAL OBTIDO A PARTIR DO FARELO DE SOJA, RESULTANDO EM UM ALIMENTO	PT	20	2 Kg/mês x 10 meses
23080.039078/2026-14	099.12.291815	QUEIJO TIPO PRATO FATIADO	QUEIJO, INGREDIENTES LEITE, TIPO PRATO, PRAZO VALIDADE MINIMO 120 DIAS	COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E CARIMBO OFICIAL DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O PRODUTO DEVE SER	kg	6	6 kg utilizado em um dia único para o preparo da alimentação escolar no dia de despedida dos alunos 6

23080.039209/2026-63	099.12.292013	REQUEIJÃO COPO 200 GRAMAS		REQUEIJÃO, TIPO CREMOSO, EMBALADO EM COPO HERMETICAMENTE FECHADO	un	20	2 un./mês x 10 meses letivos
23080.039079/2026-69	201.01.010642	SAL	SAL	SAL - REFINADO IODADO, 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1KG. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM	KG	75	1 kg/semana x 40 semanas letivas, contudo precisa fechar 100 reais de cada item.
23080.039213/2026-21	099.12.291863	SALSINHA	SALSA IN - NATURA, NOME SALSA IN -	UNIDADE EQUIVALE A UM MAÇO COM NO MÍNIMO 100 GRAMAS.	MÇ	60	1,5 maços/semana x 40 semanas letivas
23080.039078/2026-14	201.01.090396	SOBRECOXA DE FRANGO	SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	SOBRECOXA DE FRANGO IN NATURA CONGELADA, ORIGEM AVÍCOLA,	KG	420	10,5 kg/semana x 40 semanas letivas
23080.039213/2026-21	099.12.291948	SUCO DE LARANJA 100%	SUCO DE LARANJA 100% NATURAL, PRONTO PARA O	PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/2002; RDC 360/03. E O PRODUTO ESTARÁ	L	80	8 litros por vez para uso 10 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.291933	SUCO DE UVA ORGÂNICO	SUCO ORGÂNICO DE UVA TINTA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE	SUCO ORGÂNICO DE UVA TINTA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM	L	30	10 litros por vez para uso 3 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292081	SUCO DE UVA TINTA	SUCO DE UVA TINTA INTEGRAL, SEM	-	L	30	10 litros por vez para uso 3 vezes no cardápio
23080.039080/2026-93	201.01.011134	TANGERINA - ESPÉCIE	TANGERINA - ESPÉCIE MORGOTE OU POKÃ	TANGERINA; VARIEDADES MURCOTE OU PONKAN; COLORAÇÃO C4 OU C5;	KG	160	8kg por vez para uso 20 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.291961	TOMATE LONGA	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE,	TOMATE IN NATURA. DEVE ESTAR ILESO, SEM RUPTURAS E OU	KG	140	7kg por vez para uso 20 vezes no cardápio
23080.039079/2026-69	201.01.090228	UVA PASSA	UVA PASSA	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 500G A 1KG. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM	kg	6	0,6 kg/mês para 10 meses letivos
23080.039209/2026-63	099.12.292027	UVA PASSA - PACOTE 100 GRAMAS	UVA PASSA DESIDRATADA, SEM CAROÇO. ASPECTO, COR E SABOR	-	PCT	50	5 un. para cada turma x 10 turmas
23080.039213/2026-21	099.12.292011	UVA RUBI	UVA RUBI, FRUTA IN NATURA, SEM	-	KG	30	6 kg por vez para uso 5 vezes no cardápio
23080.039213/2026-21	099.12.292121	VAGEM	VAGEM	VAGEM DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO REGULAR, APRESENTANDO COR E FORMAÇÃO	KG	24	4 kg por vez para uso 6 vezes no cardápio

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 106.204,62

A estimativa de valor foi levantada pelos servidores do NDI/UFSC, conforme tabela abaixo.

Processo	Código do Item	Unidade de Medida	Descrição Resumida	Especificação	Detalhamento (especificação complementar)	Quantitativo NDI/CED	Valor Unitário	Valor Total
23080.039213/2026-21	099.12.29 2075	KG	ABACATE	ABACATE	-	40	R$ 6,46	R$ 258,40
23080.039213/2026-21	099.12.29 2071	UN	ABACAXI	ABACAXI. FRUTA IN	ABACAXI PÉROLA OU SIMILAR,	160	R$ 4,93	R$ 788,80
23080.039213/2026-21	099.12.29 2097	KG	ABÓBORA PAULISTA	ABÓBORA IN NATURA,	0	100	R$ 2,88	R$ 288,00
23080.039079/2026-69	201.01.09 0196	KG	AÇAFRÃO	AÇAFRÃO	AÇAFRÃO DA TERRA, EM PÓ DE	7	R$ 15,90	R$ 111,30
23080.039209/2026-63	099.12.29 2018	KG	AÇÚCAR DEMERARA	AÇÚCAR DEMERARA	AÇÚCAR DEMERARA ORGÂNICO,	96	R$ 5,40	R$ 518,40
23080.039209/2026-63	099.12.29 2194	UN	ÁGUA DE COCO	ÁGUA DE COCO.	ÁGUA DE COCO INTEGRAL	92	R$ 2,89	R$ 265,88
23080.039213/2026-21	099.12.29 2162	KG	AIPIM	LEGUME IN NATURA,	AIPIM DESCASCADO.	60	R$ 6,96	R$ 417,60
23080.039079/2026-69	201.01.09 0197	KG	ALECRIM	ALECRIM.	ALECRIM EM FOLHA DESIDRATADA.	5	R$ 20,00	R$ 100,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2109	UN	ALFACE	VERDURA IN NATURA,	ALFACE IN NATURA, CONVENCIONAL	96	R$ 2,58	R$ 247,68
23080.039213/2026-21	099.12.29 2048	KG	ALHO - IN NATURA -	CONDIMENTO,	0	10	R$ 19,70	R$ 197,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 1990	KG	AMEIXA VERMELHA	FRUTA IN NATURA,	DEVEM APRESENTAR-SE	40	R$ 10,98	R$ 439,20
23080.039213/2026-21	099.12.29 2144	EMB	AMENDOIM	AMENDOIM IN NATURA	SEM CASCA, EMBALAGENS DE	6	R$ 16,70	R$ 100,20
23080.039079/2026-69	201.01.09 0383	EMB	AMIDO DE MILHO	AMIDO DE MILHO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:	20	R$ 9,90	R$ 198,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2043	KG	ARROZ	ARROZ.	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: ARROZ INTEGRAL,	90	R$ 6,86	R$ 617,40
23080.039209/2026-63	099.12.29 2043	KG	ARROZ	ARROZ.	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: ARROZ TIPO 1,	320	R$ 3,77	R$ 1.206,40
23080.039079/2026-69	201.01.09 0225	KG	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL, SUBGRUPO	80	R$ 2,06	R$ 164,80
23080.039078/2026-14	099.12.29 2087	LA	ATUM SÓLIDO	ATUM SÓLIDO	ATUM SÓLIDO ENLATADO AO	40	R$ 9,90	R$ 396,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2082	KG	AVEIA	AVEIA	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS,	30	R$ 11,25	R$ 337,50
23080.039209/2026-63	099.12.29 2082	CX	AVEIA	AVEIA	AVEIA EM FLOCOS FINOS, SEM	22	R$ 9,00	R$ 198,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2020	EMB	AZEITE DE OLIVA EXTRA	PRODUTO DA PRENSAGEM	-	40	R$ 32,50	R$ 1.300,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 1517	KG	BANANA BRANCA - IN NATURA	FRUTA IN NATURA BANANA	SIMILAR: BANANA PRATA. LIMPA, MADURA, FIRME,	1200	R$ 2,42	R$ 2.904,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2072	KG	BANANA ORGÂNICA	BANANA ORGÂNICA.	BANANA ORGÂNICA. FRUTA	100	R$ 6,80	R$ 680,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2148	KG	BATATA	VERDURA IN NATURA-	LAVADA, FIRME, COM POLPA	100	R$ 2,98	R$ 298,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2099	KG	BATATA DOCE CASCA	274855 - BATATA DOCE	LIMPAS (SEM PRESENÇA DE	100	R$ 3,95	R$ 395,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 1987	KG	BATATA SALSA	BATATA SALSA	BATATA SALSA OU MANDIOQUINHA	60	R$ 7,00	R$ 420,00

2026-21	1987		SALSA	SALSA	MANGA (GUINEA			
23080.039209/2026-63	099.12.29 2053	UN	BEBIDA DE ARROZ TIPO	198960 - BEBIDA DE	PRAZO DE VALIDADE DO	20	R$ 19,95	R$ 399,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2054	UN	BEBIDA DE AVEIA TIPO	BEBIDA DE AVEIA TIPO	PRAZO DE VALIDADE DO	20	R$ 16,90	R$ 338,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 1930	UN	BEBIDA DE SOJA TIPO	BEBIDA DE SOJA TIPO	A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ	30	R$ 8,89	R$ 266,70
23080.039213/2026-21	099.12.29 2164	KG	BETERRABA	LEGUME IN NATURA,	LEGUME IN NATURA, TIPO	120	R$ 3,95	R$ 474,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2198	UN	BISCOITO	BISCOITO	BISCOITOS INTEGRAIS, TIPO COOKIES OU	100	R$ 11,00	R$ 1.100,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2198	UN	BISCOITO	BISCOITO	PRODUTO ASSADO, OBTIDO A PARTIR DE UMA MASSA À	20	R$ 7,90	R$ 158,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2198	UN	BISCOITO	BISCOITO	BISCOITOS SEM GLÚTEN, TIPO	40	R$ 10,90	R$ 436,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2015	PT	BISCOITO DE ARROZ	BISCOITO DE ARROZ	EMBALAGEM ENTRE 120 E 150	20	R$ 9,05	R$ 181,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 1981	PCT	BOLO	BOLO.	BOLO SABOR LARANJA ESPECIAL	10	R$ 19,29	R$ 192,90
23080.039209/2026-63	099.12.29 1981	PCT	BOLO	BOLO.	BOLO INDICADO PARA DIETAS SEM	8	R$ 30,84	R$ 246,72
23080.039213/2026-21	099.12.29 2106	KG	BRÓCOLIS IN NATURA	BRÓCOLIS IN NATURA	ORGÂNICO. BRÓCOLIS ESPÉCIE	40	R$ 21,00	R$ 840,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2106	KG	BRÓCOLIS IN NATURA	BRÓCOLIS IN NATURA	BRÓCOLIS ESPÉCIE COMUM/JAPONÊS,	50	R$ 17,20	R$ 860,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2084	EMB	CACAU EM PÓ, SEM	CACAU EM PÓ, SEM	EMBALAGEM DE 200G,	80	R$ 6,00	R$ 480,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 1883	PCT	CANELA EM PÓ - PACOTE	CANELA EM PÓ, SEM	SEM AMIDO	20	R$ 2,51	R$ 50,20
23080.039079/2026-69	201.01.09 0405	EMB	CANJICA DE MILHO	CANJICA DE MILHO,	CANJICA DE MILHO, CLASSE BRANCA,	20	R$ 2,38	R$ 47,60
23080.039080/2026-93	201.01.09 0379	KG	CAQUI	CAQUI	CAQUI; CAQUI FUYU; CLASSE 5;	64	R$ 6,90	R$ 441,60
23080.039213/2026-21	099.12.29 2012	KG	CARAMBOLA	CARAMBOLA, FRUTA IN	0	36	R$ 14,90	R$ 536,40
23080.039078/2026-14	201.01.09 0287	KG	CARNE BOVINA	CARNE BOVINA	CARNE BOVINA TIPO COXÃO	400	R$ 20,10	R$ 8.040,00
23080.039078/2026-14	099.12.29 2041	KG	CARNE DE FRANGO	CARNE DE FRANGO.	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	160	R$ 19,37	R$ 3.099,20
23080.039078/2026-14	201.01.09 0402	KG	CARNE DE FRANGO	CARNE DE FRANGO	CARNE DE FRANGO RESFRIADA - CUBOS	240	R$ 19,50	R$ 4.680,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2098	KG	CEBOLA BRANCA	CEBOLA IN NATURA,	CEBOLA BRANCA DE CABEÇA,TENRA,	72	R$ 2,98	R$ 214,56
23080.039213/2026-21	099.12.29 2166	UN	CEBOLINHA	CEBOLINHA, APRESENTAÇ	CEBOLINHA FRESCA, IN	55	R$ 1,85	R$ 101,75
23080.039213/2026-21	099.12.29 2127	KG	CENOURA	LEGUME IN NATURA,	CENOURA, LEGUME IN NATURA, TIPO	140	R$ 2,75	R$ 385,00
23080.039080/2026-93	201.01.09 0344	KG	CHEIRO VERDE - PRÉ-	CHEIRO VERDE PRÉ-	CHEIRO VERDE, IN NATURA,		R$ 20,00	R$ 0,00
23080.039080/2026-93	201.01.09 0239	KG	CHICÓRIA - PRÉ-	CHICÓRIA - PRÉ-	CHICÓRIA COMUM, IN NATURA,		R$ 15,00	R$ 0,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2151	KG	CHUCHU IN NATURA	LEGUME IN NATURA-	CHUCHU, LEGUME IN NATURA, TIPO	30	R$ 3,98	R$ 119,40
23080.039209/	099.12.29	KG	COCO	COCO	COCO IN NATURA	4	R$ 34,00	R$ 136,00

2026-63	1426		RALADO	RALADO	RALADO MÉDIO E			
23080.039209/ 2026-63	099.12.29 2105	EMB	COOKIES INTEGRAIS	COOKIES INTEGRAIS.	COOKIES INTEGRAIS,	35	R$ 7,96	R$ 278,60
23080.039213/ 2026-21	099.12.29 2023	UN	COUVE MINEIRA	COUVE, ESPÉCIE	COUVE, ESPÉCIE MINEIRA,	100	R$ 3,38	R$ 338,00
23080.039213/ 2026-21	099.12.29 2130	KG	COUVE-FLOR	LEGUME IN NATURA,	VERDURA IN NATURA, TIPO	88	R$ 11,88	R$ 1.045,44
23080.039079/ 2026-69	201.01.01 1010	EMB	CREME DE LEITE	CREME DE LEITE.	CREME DE LEITE UHT,	8	R$ 15,00	R$ 120,00
23080.039079/ 2026-69	201.01.09 0361	KG	CURRY EM PÓ	CURRY EM PÓ.	CURRY EM PÓ OBTIDO PELA	6	R$ 18,00	R$ 108,00
23080.039079/ 2026-69	201.01.09 0377	KG	ERVILHA SECA	ERVILHA SECA	ERVILHA SECA PARTIDA, GRUPO 2,	10	R$ 8,00	R$ 80,00
23080.039213/ 2026-21	099.12.29 2107	UN	ESPINAFRE IN NATURA	ESPINAFRE IN NATURA, PRÉ-	UNIDADE: MAÇO COM PESO	50	R$ 4,35	R$ 217,50
23080.039079/ 2026-69	201.01.01 0456	KG	EXTRATO DE TOMATE	EXTRATO DE TOMATE	MASSA DE TOMATE/EXTRATO	12	R$ 10,21	R$ 122,52
23080.039209/ 2026-63	099.12.29 2090	UN	FARINHA DE ARROZ	FARINHA DE ARROZ	FARINHA DE ARROZ BRANCO/REFINADO	24	R$ 8,65	R$ 207,60
23080.039079/ 2026-69	201.01.01 0324	KG	FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA DE MANDIOCA	20	R$ 8,78	R$ 175,60
23080.039079/ 2026-69	201.01.09 0408	KG	FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO FLOCADA, OBTIDA	30	R$ 3,88	R$ 116,40
23080.039079/ 2026-69	201.01.01 0200	KG	FARINHA DE QUIBE	FARINHA DE QUIBE	TRIGO PARA QUIBE. COMPOSIÇÃO:	12	R$ 8,72	R$ 104,64
23080.039079/ 2026-69	201.01.01 0332	KG	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO TIPO 1	270	R$ 5,50	R$ 1.485,00
23080.039209/ 2026-63	099.12.29 2014	KG	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO.	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:	132	R$ 3,44	R$ 454,08
23080.039079/ 2026-69	201.01.01 0650	KG	FARINHA PRÉ-COZIDA DE	FARINHA PRÉ-COZIDA DE	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS	30	R$ 5,95	R$ 178,50
23080.039209/ 2026-63	099.12.29 2091	EMB	FÉCULA DE BATATA	FÉCULA DE BATATA	ESPECIFICAÇÕES NA EMBALAGEM,	8	R$ 14,49	R$ 115,92
23080.039079/ 2026-69	201.01.09 0373	KG	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO CARIOCA.	FEIJÃO CARIOCA, GRUPO I, TIPO 1,	88	R$ 5,00	R$ 440,00
23080.039079/ 2026-69	201.01.01 0359	KG	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO.	FEIJÃO PRETO, GRUPO I, TIPO 1,	180	R$ 3,34	R$ 601,20
23080.039209/ 2026-63	099.12.29 1945	ENV	FERMENTO BIOLÓGICO	FERMENTO BIOLÓGICO	-	100	R$ 2,60	R$ 260,00
23080.039209/ 2026-63	099.12.29 2034	LA	FERMENTO QUÍMICO -	FERMENTO QUÍMICO,	-	110	R$ 4,80	R$ 528,00
23080.039078/ 2026-14	201.01.09 0389	KG	FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA	FILÉ DE PEIXE - TILÁPIA	FILÉ DE PEIXE IN NATURA, TIPO	64	R$ 36,50	R$ 2.336,00
23080.039079/ 2026-69	201.01.01 1274	KG	FLOCOS DE BATATA	FLOCOS DE BATATA	FLOCOS DE BATATA DESIDRATADOS OU	4	R$ 25,06	R$ 100,24
23080.039213/ 2026-21	099.12.29 1519	KG	FRUTA IN NATURA -	FRUTA IN NATURA -	MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA, FRUTA	352	R$ 5,45	R$ 1.918,40
23080.039213/ 2026-21	099.12.29 1520	KG	FRUTA IN NATURA	FRUTA IN NATURA KIWI	KIWI, DE PRIMEIRA QUALIDADE,	30	R$ 21,00	R$ 630,00
23080.039209/ 2026-63	099.12.29 1880	POTE	GELÉIA DE FRUTA	GELÉIA DE FRUTA	GELEIA DE MORANGO,	6	R$ 22,00	R$ 132,00
23080.039209/ 2026-63	099.12.29 1902	UN	GELEIA DE UVA	GELÉIA DE UVA	GELEIA DE UVA ORGÂNICA,	6	R$ 19,97	R$ 119,82
23080.039213/	099.12.29	KG	GOIABA	FRUTA IN	FRUTA IN NATURA,	40	R$ 5,37	R$ 214,80

2026-21	2103			NATURA,	TIPO GOIABA,			
23080.039209/2026-63	099.12.29 1872	PCT	GRANOLA - PACOTE 1 KG	GRANOLA TRADICIONAL	-	12	R$ 14,90	R$ 178,80
23080.039209/2026-63	099.12.29 2169	PT	GRÃO DE BICO	GRÃO DE BICO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:	40	R$ 7,62	R$ 304,80
23080.039213/2026-21	099.12.29 2095	KG	INHAME	INHAME IN NATURA.	0	40	R$ 8,15	R$ 326,00
23080.039078/2026-14	099.12.29 2032	L	IOGURTE NATURAL	IOGURTE NATURAL	0	168	R$ 9,95	R$ 1.671,60
23080.039078/2026-14	099.12.29 2171	POT	IOGURTE NATURAL	IOGURTE DESNATADO	POTE COM 1406 A 1706	40	R$ 4,33	R$ 173,20
23080.039080/2026-93	201.01.01 0391	KG	LARANJA IN NATURA -	LARANJA IN NATURA,	LARANJA IN NATURA;	360	R$ 3,00	R$ 1.080,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2010	KG	LARANJA LIMA	LARANJA LIMA, FRUTA	DEVE ESTAR ILESA.	30	R$ 6,70	R$ 201,00
23080.039078/2026-14	099.12.29 1958	UN	LEITE	LEITE	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT	40	R$ 6,75	R$ 270,00
23080.039079/2026-69	201.01.09 0384	EMB	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO PARA USO	5	R$ 18,99	R$ 94,95
23080.039079/2026-69	201.01.01 1150	UN	LEITE DE VACA	LEITE DE VACA	LEITE DE VACA UHT INTEGRAL	1500	R$ 4,45	R$ 6.675,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2112	KG	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ INTEGRAL	5	R$ 50,30	R$ 251,50
23080.039209/2026-63	099.12.29 2167	EMB	LENTILHA	LENTILHA	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:	40	R$ 8,65	R$ 346,00
23080.039079/2026-69	201.01.09 0253	KG	LENTILHA - TIPO 1,	LENTILHA, TIPO 1, TIPO	LENTILHA TIPO I, CLASSE MÉDIA,	20	R$ 11,90	R$ 238,00
23080.039080/2026-93	099.12.29 2101	KG	LIMÃO TAITI	FRUTA IN NATURA,	0	20	R$ 3,99	R$ 79,80
23080.039209/2026-63	099.12.29 2028	PT	LINHAÇA DOURADA -	LINHAÇA DOURADA -	PACOTE 250G	10	R$ 10,00	R$ 100,00
23080.039079/2026-69	201.01.09 0199	KG	LOURO EM FOLHA	LOURO EM FOLHA.	LOURO DESIDRATADO	3	R$ 36,00	R$ 108,00
23080.039080/2026-93	201.01.01 0448	KG	MAÇA IN NATURA -	MAÇA IN NATURA -	MAÇÃ NACIONAL; CULTIVARES FUGI	800	R$ 6,62	R$ 5.296,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 0902	KG	MACARRÃO	MASSA, TIPO MACARRÃO.	MACARRÃO DE ARROZ PARAFUSO	40	R$ 12,90	R$ 516,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 0902	KG	MACARRÃO	MASSA, TIPO MACARRÃO.	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PADRE	10	R$ 12,98	R$ 129,80
23080.039079/2026-69	201.01.09 0388	EMB	MACARRÃO DE SÊMOLA -	MACARRÃO DE SÊMOLA -	MACARRÃO/MASSA ALIMENTÍCIA DE	20	R$ 4,50	R$ 90,00
23080.039079/2026-69	201.01.09 0363	KG	MACARRÃO DE SÊMOLA	MACARRÃO DE SÊMOLA	MACARRÃO/MASSA ALIMENTÍCIA DE	150	R$ 6,00	R$ 900,00
23080.039079/2026-69	201.01.01 0472	KG	MACARRÃO DE SÊMOLA	MACARRÃO DE SÊMOLA	MACARRÃO/MASSA ALIMENTÍCIA DE	240	R$ 4,80	R$ 1.152,00
23080.039080/2026-93	201.01.09 0401	KG	MANDIOQUINHA -	MANDIOQUINHA - BATATA	MANDIOQUINHA SALSA IN NATURA,	30	R$ 6,10	R$ 183,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 1854	KG	MANGA	FRUTA IN NATURA -	ESPÉCIE PALMER. DEVE ESTAR ILESA,	320	R$ 5,35	R$ 1.712,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 1878	UN	MANTEIGA SEM SAL -	MANTEIGA SEM SAL,	MANTEIGA, EXTRA, SEM SAL,	22	R$ 9,40	R$ 206,80
23080.039213/2026-21	099.12.29 2008	KG	MARACUJÁ	FRUTA IN NATURA,	ESPÉCIE AZEDO. DEVE ESTAR ILESO,	10	R$ 10,88	R$ 108,80
23080.039209/2026-63	099.12.29 1937	EMB	MARGARINA	MARGARINA	MARGARINA LIVRE DE GORDURA	10	R$ 8,00	R$ 80,00

23080.039209/2026-63	099.12.29 1627	KG	MEL DE ABELHA	MEL DE ABELHA	MEL DE ABELHA. PRODUTO	4	R$ 52,90	R$ 211,60
23080.039213/2026-21	099.12.29 1989	KG	MELANCIA	FRUTA IN NATURA,	MADURA, FIRME, COM POLPA	320	R$ 2,60	R$ 832,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 1909	KG	MELÃO	FRUTA IN NATURA,	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO	280	R$ 4,97	R$ 1.391,60
23080.039209/2026-63	099.12.29 2096	KG	MILHO DE PIPOCA	MILHO DE PIPOCA,	MILHO PIPOCA, TIPO 1, TIPO	24	R$ 4,36	R$ 104,64
23080.039213/2026-21	099.12.29 1993	KG	MILHO VERDE PARA	MILHO VERDE IN	0	100	R$ 6,95	R$ 695,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2168	UN	MISTURA PARA PÃO	MISTURA PARA PÃO	MISTURA DE FARINHAS PARA	8	R$ 13,99	R$ 111,92
23080.039079/2026-69	201.01.09 0406	KG	MOLHO DE TOMATE	CARACTERÍST ICAS DO	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:	30	R$ 5,50	R$ 165,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 1921	KG	MORANGO ORGÂNICO	MORANGO PROCEDENTE	MORANGO CONGELADO,	20	R$ 28,85	R$ 577,00
23080.039078/2026-14	201.01.09 0394	KG	MÚSCULO BOVINO	MÚSCULO BOVINO	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO,	200	R$ 25,02	R$ 5.004,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2102	KG	NECTARINA	FRUTA IN NATURA,	FRUTA IN NATURA, TIPO NECTARINA,	42	R$ 11,80	R$ 495,60
23080.039209/2026-63	099.12.29 2085	UN	ÓLEO VEGETAL DE	ÓLEO VEGETAL	VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A	160	R$ 13,48	R$ 2.156,80
23080.039209/2026-63	099.12.29 2064	UN	ORÉGANO FOLHA	ORÉGANO FOLHA	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO	20	R$ 3,35	R$ 67,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2104	CX	OVO DE CODORNA	OVO DE CODORNA.	CAIXA COM 30 OVOS IN NATURA,	80	R$ 7,96	R$ 636,80
23080.039080/2026-93	201.01.01 0529	BAN	OVO -TIPO VERMELHO	OVO -TIPO VERMELHO	OVO, TAMANHO GRANDE, PESO	200	R$ 18,50	R$ 3.700,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 1901	UN	PÃO	PÃO.	PÃO DE CACHORRO QUENTE PESANDO	200	R$ 1,15	R$ 230,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 1901	PCT	PÃO	PÃO.	PÃO DE FORMA TIPO TRADICIONAL,	10	R$ 17,75	R$ 177,50
23080.039209/2026-63	099.12.29 1817	PCT	PÃO INTEGRAL	PÃO INTEGRAL	PÃO, TIPO INTEGRAL	30	R$ 9,52	R$ 285,60
23080.039209/2026-63	099.12.29 2204	UN	PASSATA DE TOMATE	PASSATA DE TOMATE	Produto obtido da polpa de tomates	40	R$ 15,00	R$ 600,00
23080.039078/2026-14	201.01.09 0022	KG	PATINHO BOVINO	CARNE BOVINA	CARNE BOVINA TIPO PATINHO,	100	R$ 33,88	R$ 3.388,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 1894	KG	PÊSSEGO NACIONAL	FRUTA EN NATURA,	DEVE ESTAR ILESO, SEM RUPTURAS OU	60	R$ 8,70	R$ 522,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2001	UN	POLPA CONGELADA	POLPA DE FRUTA	O PRAZO DE VALIDADE NO	48	R$ 2,69	R$ 129,12
23080.039213/2026-21	099.12.29 2002	UN	POLPA CONGELADA	-POLPA DE FRUTA	O PRAZO DE VALIDADE NO	48	R$ 2,99	R$ 143,52
23080.039213/2026-21	099.12.29 2004	UN	POLPA CONGELADA	POLPA DE FRUTA	O PRAZO DE VALIDADE NO	48	R$ 2,69	R$ 129,12
23080.039213/2026-21	099.12.29 1943	UN	POLPA CONGELADA	POLPA DE FRUTA	O PRAZO DE VALIDADE NO	60	R$ 3,19	R$ 191,40
23080.039209/2026-63	099.12.29 1988	SC	POLVILHO AZEDO	FÉCULA DE MANDIOCA	-	50	R$ 5,46	R$ 273,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2039	SC	POLVILHO DOCE -	POLVILHO DOCE, TIPO	-	50	R$ 5,66	R$ 283,00
23080.039209/2026-63	099.12.29 2177	PT	PROTEÍNA TEXTURIZAD	PROTEÍNA TEXTURIZADA	PRODUTO VEGETAL OBTIDO A PARTIR	20	R$ 21,30	R$ 426,00
23080.039078/	099.12.29	KG	QUEIJO TIPO	QUEIJO,	COM REGISTRO NO	6	R$ 41,50	R$ 249,00

2026-14	1815		PRATO	INGREDIENTE	MINISTÉRIO DA			
23080.039209/2026-63	099.12.29 2013	UN	REQUELIÃO COPO 200	REQUELIÃO, TIPO	COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA	20	R$ 7,45	R$ 149,00
23080.039079/2026-69	201.01.01 0642	KG	SAL	SAL	SAL - REFINADO IODADO, 1ª	75	R$ 1,34	R$ 100,50
23080.039213/2026-21	099.12.29 1863	UN	SALSINHA	SALSA IN - NATURA,	UNIDADE EQUIVALE A UM MAÇO COM	60	R$ 3,46	R$ 207,60
23080.039078/2026-14	201.01.09 0396	KG	SOBRECOXA DE FRANGO	SOBRECOXA DE FRANGO	SOBRECOXA DE FRANGO IN	420	R$ 16,06	R$ 6.745,20
23080.039213/2026-21	099.12.29 1948	L	SUCO DE LARANJA	SUCO DE LARANJA	PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO	80	R$ 12,49	R$ 999,20
23080.039213/2026-21	099.12.29 1933	L	SUCO DE UVA	SUCO ORGÂNICO	SUCO ORGÂNICO DE UVA TINTA	30	R$ 24,73	R$ 741,90
23080.039213/2026-21	099.12.29 2081	LT	SUCO DE UVA TINTA	SUCO DE UVA TINTA	0	30	R$ 18,49	R$ 554,70
23080.039080/2026-93	201.01.01 1134	KG	TANGERINA - ESPÉCIE	TANGERINA - ESPÉCIE	TANGERINA; VARIEDADES	160	R$ 3,75	R$ 600,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 1961	KG	TOMATE LONGA VIDA	LEGUME IN NATURA,	TOMATE IN NATURA. DEVE	140	R$ 3,22	R$ 450,80
23080.039079/2026-69	201.01.09 0228	KG	UVA PASSA	UVA PASSA	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE.	6	R$ 28,40	R$ 170,40
23080.039209/2026-63	099.12.29 2027	PT	UVA PASSA - PACOTE 100	UVA PASSA DESIDRATAD	0	50	R$ 2,04	R$ 102,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2011	KG	UVA RUBI	UVA RUBI, FRUTA IN	0	30	R$ 10,90	R$ 327,00
23080.039213/2026-21	099.12.29 2121	KG	VAGEM	VAGEM	VAGEM DE 1ª QUALIDADE,	24	R$ 12,80	R$ 307,20
Total								R$ 106.204,62

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

As compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e a ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

A licitação será parcelada e não em lote, pois os itens serão adquiridos conforme a necessidade do NDI e a disponibilidade financeira ao longo dos 12 meses da vigência da Ata de Registro de Preços.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens estão devidamente alinhados com o planejamento, a demanda foi inserida no PAC, DFD Digital nº 679/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Estes materiais objetivam atender os 200 alunos, de 0 a 5 anos e 11 meses, que frequentam o Núcleo de Desenvolvimento Infantil (NDI), para aproximadamente 200 dias letivos do ano, nos turnos matutino e vespertino.

13. Providências a serem Adotadas

Encaminhamento do Processo de Compras, prestando as informações pertinentes aos requerentes e demais interessados acerca da aquisição dos materiais.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há impactos ambientais importantes nesta contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Para atendimento dos alunos do NDI no ano letivo.

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.

GIOVANA BINOTTO

Administradora

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 000/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2026 – SRP
PROCESSO Nº 23080.0XXXX/20XX-XX

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**, com sede no Campus Universitário localizado no bairro Trindade, na cidade de Florianópolis (SC), inscrita no CNPJ/MF sob o nº 83.899.526/0001-82, neste ato representada pelo Diretor do Departamento de Compras (DCOM), FILIPE ESCOBAR DE MELLO, nomeado pela Portaria nº 1509/2024/GR, de 24 de julho de 2024, publicada na página 34 da Seção 2 da Edição 144 do Diário Oficial da União (DOU), de 29 de julho de 2024, portador da matrícula funcional nº 2193510, **doravante denominada UFSC**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no DOU de ..... de ..... de 202...., processo de compra n.º ....., **RESOLVE** registrar os preços ofertados pela empresa RAZÃO SOCIAL, inscrita no CNPJ nº 00.000.000/0001-00, estabelecida à Logradouro, nº, complemento, bairro, CEP 00.000-000, Cidade/Estado, telefone(s): (DDD) 0000-0000, *e-mail(s)*: ENDEREÇO(S) EMAIL, **doravante denominada FORNECEDORA**, neste ato representada por RESPONSÁVEL PELA EMPRESA, portador(a) do CPF nº 000.000.000-00, registrados nesta Ata de Registro de Preços (ARP), de acordo com a classificação alcançada pela FORNECEDORA e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo às condições previstas no Edital de licitação em epígrafe, 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 **DESCRIÇÃO DO OBJETO CONFORME EDITAL**, conforme especificações e quantidades constantes no Termo de Referência, anexo I do Edital do pregão SRP nº 000/2024, assim como a proposta cujo(s) preço(s) tenha(m) sido registrado(s) para a FORNECEDORA, 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 e homologados para a FORNECEDORA, e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Especificação	Unid. Medida	Qtde. máxima	Valor unitário	Total
				TOTAL:	

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços. (§ 4º, art. 18 do Decreto Nº 11.462, de 2023).

3. ÓRGÃO GERENCIADOR

3.1. O órgão gerenciador será a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. 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:

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

4.1.2. 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

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

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

4.2.1. 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. 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.

4.4. 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.

4.5. 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

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. 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

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

5.1.1. Em caso de prorrogação de ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços, se houver, 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, desde que 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, denominado FORNECEDORA, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta 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 itens 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 ou no aviso de contratação direta;* 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 ou no aviso de contratação direta, 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 com certificação validável 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 ou no aviso de contratação, 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 ou do aviso de contratação direta, 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 itens 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 ou no aviso de contratação direta 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. Não 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 se tornar 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 ou no aviso de contratação direta*.

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 I do Edital do pregão SRP em epígrafe.

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, por estarem assim justos e acordados, firmam o presente instrumento por meio de assinaturas digitais (Lei nº 14.063, de 23 de setembro de 2020, e o Decreto nº 10.530, de 13 de novembro de 2020).

Florianópolis, ... de .... de 202...

UFSC	FORNECEDORA
FILIPE ESCOBAR DE MELLO	RESPONSÁVEL LEGAL

Não deixar assinaturas sozinhas na última página. Ajustar formatação.
Preencher nº da ARP e do PE no rodapé.