



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

## TERMO DE REFERÊNCIA - PREGÃO 90043/2024

Conforme Modelo da Advocacia-Geral da União para Pregão de compras conforme Lei 14.133/21  
Processo Administrativo 23195.000637.2024-47

Juína - MT, 5 de dezembro de 2024

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD.	Vlr. Unit Estimado R\$	Valor Estimado R\$ Total
1	<i>Idem ao Item 163 - Ampla concorrência</i>  CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA OU EM BIFE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1500	R\$ 61,18	R\$ 91.770,00
2	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO CONTRAFILÉ, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA OU EM BIFE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	800	R\$ 59,98	R\$ 47.984,00
3	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO MIOLO COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO CORTADO EM CUBO OU ISCA. COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1500	R\$ 38,21	R\$ 57.315,00
4	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE. PESO MÉDIO POR UNIDADE, 100 A 250 GRAMAS, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA.	KG	1000	R\$ 48,13	R\$ 48.130,00

	TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.				
5	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO MAMINHA, APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE, MOÍDO OU INTEIRA. PESO MÉDIO POR UNIDADE, 100 A 250 GRAMAS, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1200	R\$ 57,33	R\$ 68.796,00
6	<i>Idem ao Item 164 - Ampla concorrência</i>  CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO LAGARTO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	2100	R\$ 52,45	R\$ 110.145,00
7	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO BISTECA, APRESENTAÇÃO FATIADA E CONGELADA, EM EMBALAGEM PRÓPRIAS (TRANSPARENTES), COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. PESO MÉDIO POR UNIDADE, 250 A 300 GRAMAS. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	800	R\$ 47,59	R\$ 38.072,00
8	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, SEM OSSO, TIPO CUPIM, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA. EMBALADA A VÁCUO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1200	R\$ 49,32	R\$ 59.184,00
9	<i>Idem ao Item 165 - Ampla concorrência</i>  CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE OU MOÍDO. PESO MÉDIO POR UNIDADE, 100 A 250 GRAMAS, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	4500	R\$ 38,24	R\$ 172.080,00

10	<p><b>Idem ao Item 166 - Ampla concorrência</b></p> <p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA, SEM OSSO, TIPO MIOLO DO ACÉM, APRESENTAÇÃO CORTADO EM CUBO OU ISCA. COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.</p>	KG	2400	R\$ 39,35	R\$ 94.440,00
11	<p><b>Idem ao Item 167 - Ampla concorrência</b></p> <p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA, SEM OSSO, TIPO MIOLO DA PALETA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CUBOS OU MOÍDA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.</p>	KG	3000	R\$ 54,50	R\$ 163.500,00
12	<p><b>Idem ao Item 168 - Ampla concorrência</b></p> <p>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO FRALDINHA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CUBOS OU EM BIFE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.</p>	KG	2625	R\$ 69,87	R\$ 183.408,75
13	<p>CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO, APRESENTAÇÃO PEÇA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.</p>	KG	1900	R\$ 41,74	R\$ 79.306,00
14	<p>CARNE SUÍNA, TIPO COSTELINHA, APRESENTAÇÃO SERRADA EM TIRAS, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.</p>	KG	1600	R\$ 31,42	R\$ 50.272,00
15	<p>LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA, TIPO CALABRESA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA 90 DIAS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ROTULAGEM DE ACORDO COM OS PADRÕES DO MAPA. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM A VÁCUO. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM</p>	KG	200	R\$ 20,00	R\$ 4.000,00

	TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.				
16	CARNE DE SUÍNA, TIPO TOUCINHO (BACON), APRESENTAÇÃO DEFUMADO E CORTADO EM CUBOS. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA 90 DIAS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ROTULAGEM DE ACORDO COM OS PADRÕES DO MAPA. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM A VÁCUO DE 1 QUILO. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	130	R\$ 45,00	R\$ 5.850,00
17	<i>Idem ao Item 169- Ampla concorrência</i>  CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA. CONGELADA. EMBALAGEM DE ATÉ 1 QUILO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	6000	R\$ 14,89	R\$ 89.340,00
18	CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO. EMBALAGEM DE ATÉ 1 QUILO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	3000	R\$ 26,50	R\$ 79.500,00
19	CARNE FRANGO, TIPO COXINHA DA ASA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1500	R\$ 21,14	R\$ 31.710,00
20	CARNE DE FRANGO, TIPO PEITO COM OSSO. CONGELADA. EMBALAGEM MÉDIA DE 1 QUILO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: 0° A 4°C (REFRIGERADA) OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1200	R\$ 21,83	R\$ 26.196,00
21	PEIXE, ESPÉCIE PINTADO, APRESENTAÇÃO LIMPO, CORTADO EM POSTA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA	KG	800	R\$ 34,96	R\$ 27.968,00

	DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.				
22	FILÉ DE PEIXE, ESPÉCIE TILÁPIA, APRESENTAÇÃO LIMPO, SEM PELE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1000	R\$ 79,27	R\$ 79.270,00
23	FILÉ DE PEIXE, ESPÉCIE PINTADO, APRESENTAÇÃO LIMPO, SEM PELE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: 0° A 4°C (REFRIGERADA) OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	600	R\$ 64,20	R\$ 38.520,00
24	PEIXE EM CONSERVA, TIPO PEIXE ATUM RALADO, INGREDIENTES: ATUM, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. FORNECIMENTO EM LATA DE 170 GR COM PESO DRENADO DE 130 GR	170 GR	200	R\$ 10,13	R\$ 2.026,00
25	SARDINHAS EM ÓLEO COMESTÍVEL. INGREDIENTES: SARDINHAS, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO: 24 MESES. FORNECIMENTO EM LATA DE 250 GRAMAS COM PESO DRENADO DE 150 GRAMAS.	250 GR	100	R\$ 12,11	R\$ 1.211,00
26	IOGURTE NATURAL, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, TIPO COPO, CONTENDO NESTA, NO MÍNIMO 170 G (UNIDADE) DE PESO LÍQUIDO	170 GR	100	R\$ 6,91	R\$ 691,00
27	MANTEIGA, SEM SAL, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 60 DIAS, A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO, EM EMBALAGEM DE ATÉ 500GR	KG	600	R\$ 33,62	R\$ 20.172,00
28	QUEIJO, TIPO MINAS FRESCAL, APRESENTAÇÃO EM BARRA DE ATÉ 1 KG, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, REFRIGERADO, VALIDADE MÍNIMA 7 DIAS. CARACTERÍSTICA ADICIONAIS : ROTULAGEM DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA E PELO MAPA. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM À VÁCUO DE ATÉ 1 KG	KG	150	R\$ 63,31	R\$ 9.496,50
29	QUEIJO, TIPO MINAS PADRÃO, APRESENTAÇÃO EM BARRA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, REFRIGERADO, VALIDADE MÍNIMA 150 DIAS. CARACTERÍSTICA ADICIONAIS : ROTULAGEM DE ACORDO COM OS PADRÕES DO MAPA. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM À VÁCUO DE ATÉ 1 KG	KG	300	R\$ 66,90	R\$ 20.070,00
30	QUEIJO TIPO MUSSARELA. APRESENTAÇÃO: FATIADO OU BARRA DE 4KG EM EMBALAGEM A VÁCUO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. REFRIGERADO. VALIDADE MÍNIMA 180 DIAS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ROTULAGEM DE ACORDO COM OS PADRÕES DO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C.	KG	900	R\$ 69,40	R\$ 62.460,00
31	QUEIJO, TIPO PARMESÃO, APRESENTAÇÃO EM BARRA, VALIDADE: 06 MESES, COM RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG.	KG	100	R\$ 71,98	R\$ 7.198,00
	QUEIJO MUSSARELA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, SEM LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE				

32	PARCIALMENTE DESNATADO PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, ENZIMA LACTASE, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO: FATIADO OU BARRA DE 500 GR. PRODUTO CONSERVADO EM REFRIGERAÇÃO DE 1 A 10 °C. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS	KG	60	R\$ 90,94	R\$ 5.456,40
33	REQUEIJÃO SEM LACTOSE, INGREDIENTES: LEITE DESNATADO PASTEURIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, ENZIMA LACTASE, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGEM APROXIMADAMENTE COM 250 GR	250 GR	60	R\$ 19,87	R\$ 1.192,20
34	CREME DE LEITE, TRADICIONAL, COM NO MÍNIMO 20% DE GORDURAS TOTAIS, INGREDIENTES: CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. LATA DE 300 GR.	300 GR	450	R\$ 11,80	R\$ 5.310,00
35	LEITE CONDENSADO. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ E/OU PERMEADO DE LEITE, LACTOSE. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM CARTONADA DE 395 GRAMAS	395 GR	150	R\$ 10,62	R\$ 1.593,00
36	LEITE UHT INTEGRAL. INGREDIENTES: LEITE PADRONIZADO E ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO). APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO.	CX 1 LTR	7000	R\$ 8,26	R\$ 57.820,00
37	LEITE, TIPO UHT, DESNATADO, PRAZO VALIDADE 120 DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EMBALAGEM TETRA PAK (CAIXINHA)	CAIXA LITRO	1 120	R\$ 8,20	R\$ 984,00
38	LEITE SEM LACTOSE; INGREDIENTES: LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. LEITE UHT SEMIDESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - ZERO LACTOSE. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA	CAIXA LITRO	1 80	R\$ 8,90	R\$ 712,00
39	LEITE DE COCO, INGREDIENTES: LEITE DE COCO, ESTABILIZANTE INS 460I, ESPESSANTE INS 466, CONSERVANTES INS 211, INS 223 E ACIDULANTE INS 330. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. EMBALAGEM DE 500ML	500 ML	80	R\$ 11,14	R\$ 891,20
40	<i>Idem ao Item 170 - Ampla concorrência</i>  ARROZ, SUBGRUPO POLIDO, TIPO 1, CLASSE: LONGO FINO EMBALADO EM PACOTES DE 5 KG, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT 5KG	3375	R\$ 34,72	R\$ 117.180,00
41	ARROZ INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL. EMBALAGEM 1 KG.	KG	200	R\$ 9,98	R\$ 1.996,00
42	FEIJÃO, TIPO 1, TIPO CLASSE PRETO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MAQUINADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO – PCT 1KG	PCT 1KG	400	R\$ 9,07	R\$ 3.628,00
43	FEIJÃO, TIPO 1, TIPO GRUPO ANÃO, TIPO CLASSE CARIOQUINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MAQUINADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO – PCT 1KG	PCT 1KG	6000	R\$ 8,06	R\$ 48.360,00
44	GRÃO DE BICO SECO EM GRÃOS. GRUPO I: IMPORTADO, CLASSE: ESPECIAL. TIPO 1. VALIDADE MÍNIMA 8 MESES.	500 GR	400	R\$ 15,94	R\$ 6.376,00
45	AMENDOIM DESCASCADO, CRU, TIPO 1, SELECIONADO. ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. PACOTE DE 500G.	500 GR	100	R\$ 14,22	R\$ 1.422,00
46	MILHO PIPOCA, TIPO 1, TIPO GRUPO DURO, TIPO CLASSE AMARELA – FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG	KG	300	R\$ 4,92	R\$ 1.476,00

47	CANJICA, TIPO GRUPO PURA (MILHO), TIPO CLASSE BRANCA – PCT 500G	PCT 500 GR	400	R\$ 8,15	R\$ 3.260,00
48	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: SOJA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FRASCO 900ML	FRASCO. 900 ML	1200	R\$ 8,33	R\$ 9.996,00
49	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8%, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE VIDRO ESCURA QUE IMPEÇA A OXIDAÇÃO DO PRODUTO CAUSADA PELA LUZ.	500 ML	700	R\$ 51,31	R\$ 35.917,00
50	ALIMENTO INDUSTRIALIZADO CONSUMO HUMANO, NOME ALIMENTO INDUSTRIALIZADO DE CONSUMO HUMANO PALMITO EM CONSERVA, TIPO AÇAÍ, PESO DRENADO DE ATÉ 300 GRAMAS	KG	100	R\$ 29,63	R\$ 2.963,00
51	MOSTARDA, INGREDIENTES: VINAGRE, ÁGUA, SEMENTE DE MOSTARDA, AÇÚCAR, GLICOSE, SAL, CÚRCUMA, ESPECIARIAS, PIMENTA DO REINO E CONSERVADOR INS 211, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1KG	KG	60	R\$ 25,02	R\$ 1.501,20
52	CATCHUP TRADICIONAL, INGREDIENTES: INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, AMIDO MODIFICADO, PIMENTA, CEBOLA, ALHO, ESPECIARIAS E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTER ÁGUA NA LISTA DE INGREDIENTES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 2 KG	KG	120	R\$ 24,97	R\$ 2.996,40
53	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, SEM PELE E SEMENTE. INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL REFINADO. SEM ADITIVOS QUÍMICOS. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 2 KG	KG	300	R\$ 39,41	R\$ 11.823,00
54	MILHO VERDE EM CONSERVA. INGREDIENTES: MILHO, ÁGUA E SAL. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. FORNECIMENTO EM LATA COM PESO DRENADO DE ATÉ 2 KG	KG	600	R\$ 35,82	R\$ 21.492,00
55	BEBIDA PARA FINS CULINÁRIOS – VINHO TINTO SECO. COM REGISTRO NO MAPA. GRADUAÇÃO:10%Vol. GARRAFA 750 ml.	GARRAFA	60	R\$ 31,44	R\$ 1.886,40
56	VINAGRE DE VINHO TINTO, INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE VINHO TINTO, ÁGUA E CONSERVADOR INS 224. ACIDEZ 4,0%. EMBALAGEM DE 750 ML.	750 ML	160	R\$ 9,25	R\$ 1.480,00
57	VINAGRE DE ÁLCOOL COLORIDO, VINAGRE DE ÁLCOOL. INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, CONSERVANTE E CORANTE NATURAL. TIPO 1. APLICAÇÃO: TEMPERO DE CARNES, SALADAS, ETC. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES, EMBALAGEM DE 750ML	750 ML	900	R\$ 4,74	R\$ 4.266,00
58	AMEIXA PRETA SEM CAROÇO. AMEIXA, SECA, SEM CAROÇO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES E DE 1ª QUALIDADE. DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, ISENTA DE FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE ATÉ 250 G.	GRAMA	20000	R\$ 0,09	R\$ 1.800,00
59	UVA PASSA, SEM SEMENTE, ESCURA, EMBALAGEM EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. FORNECIDA EM EMBALAGEM COM 200 G DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	200 GR	150	R\$ 9,92	R\$ 1.488,00

	DO PRODUTO.				
60	TÂMARA SECA. TÂMARA, FRUTA SECA, SEM CAROÇO, DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM OU POTE PLÁSTICO ORIGINAL DE FÁBRICA. A EMBALAGEM DEVE CONTER 250 G DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. ISENTA DE FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	250 GR	100	R\$ 26,66	R\$ 2.666,00
61	CONDIMENTO, CANELA , APRESENTAÇÃO MOÍDA, MATÉRIA-PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO PÓ, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	5000	R\$ 0,74	R\$ 3.700,00
62	CONDIMENTO, COCO RALADO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM DE 100 GR	100 GR	300	R\$ 9,94	R\$ 2.982,00
63	CONDIMENTO, AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA), ASPECTO FÍSICO PÓ, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 100 GR	GRAMA	12000	R\$ 0,07	R\$ 840,00
64	CONDIMENTO, COLORAU, INGREDIENTES: EXTRATO DE URUCUM, FUBÁ E ÓLEO DE SOJA. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALGAEM DE ATÉ 500G	GRAMA	20000	R\$ 0,03	R\$ 600,00
65	CONDIMENTO, APLICAÇÃO CULINÁRIA, COMINHO PURO MOÍDO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, DEVIDAMENTE ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 500 GR	GRAMA	12500	R\$ 0,26	R\$ 3.250,00
66	CONDIMENTO, CRAVO-DA-ÍNDIA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE DE ATÉ 10 GR.	GRAMA	1000	R\$ 0,52	R\$ 520,00
67	CONDIMENTO, ALECRIM DESIDRATADO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	2000	R\$ 0,18	R\$ 360,00
68	CONDIMENTO, ERVAS FINAS, APRESENTAÇÃO DESIDRATADA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 100 GR	GRAMA	20000	R\$ 0,60	R\$ 12.000,00
69	CONDIMENTO, LOURO DESIDRATADO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	3000	R\$ 0,25	R\$ 750,00
70	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA NOZ MOSCADA, ASPECTO FÍSICO PÓ, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	4000	R\$ 0,21	R\$ 840,00
71	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA MANJERICÃO, ASPECTO FÍSICO FOLHA DESIDRATADA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 100 GR	GRAMA	60000	R\$ 0,19	R\$ 11.400,00
72	CONDIMENTO, ORÉGANO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 100 GR	GRAMA	25000	R\$ 0,15	R\$ 3.750,00
73	CONDIMENTO, TOMILHO DESIDRATADO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	2000	R\$ 0,23	R\$ 460,00
74	CONDIMENTO, PÁPRICA DOCE, EM PÓ, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 60 GR	GRAMA	4000	R\$ 0,23	R\$ 920,00
75	CONDIMENTO, CURRY, PÓ, CULINÁRIA EM GERAL, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 G	GRAMA	12000	R\$ 0,23	R\$ 2.760,00



76	CONDIMENTO, GENGIBRE EM PÓ, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 20 GR	GRAMA	2000	R\$ 0,06	R\$ 120,00
77	CONDIMENTO, COENTRO EM GRÃOS, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	4000	R\$ 0,21	R\$ 840,00
78	CONDIMENTO, PIMENTA DO REINO PURA, MOÍDA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	4000	R\$ 0,21	R\$ 840,00
79	CONDIMENTO, ERVA DOCE, USO ALIMENTÍCIO, INGREDIENTE: SEMENTES DE ERVA-DOCE, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 50 GR	GRAMA	10000	R\$ 0,18	R\$ 1.800,00
80	SAL, TIPO GROSSO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA	KG	150	R\$ 4,96	R\$ 744,00
81	SAL, NOME SAL REFINADO – 1KG	1 KG	1900	R\$ 3,68	R\$ 6.992,00
82	CACAU EM PÓ ALCALINO, SEM AÇÚCAR, 100% CACAU. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ ALCALINO, APLICAÇÃO: MASSAS DE BOLO, BISCOITOS, E APLICAÇÕES DIVERSAS COM SABOR DE CHOCOLATE.	200 GR	150	R\$ 25,77	R\$ 3.865,50
83	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR – PCT 2KG	2 KG	1200	R\$ 9,45	R\$ 11.340,00
84	XYLITOL, ADOÇANTE NATURAL, EMBALAGEM DE 300 GR, PESO LÍQUIDO 300 GR	300 GR	120	R\$ 45,27	R\$ 5.432,40
85	MEL DE ABELHA, APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM DE 1 KG, APLICAÇÃO CULINÁRIA, VALIDADE DE 1 ANO. O PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE REGISTRADO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA VIGENTES, CONFORME ESTABELECIDO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME APLICÁVEL. O MEL DEVE SER 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU OUTROS INGREDIENTES.	1 KG	50	R\$ 85,05	R\$ 4.252,50
86	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - EMBALAGEM ENTRE 120 E 150 GRAMAS BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL INGREDIENTE PRINCIPAL: ARROZ INTEGRAL PARA DIETAS ISENTAS DE GLÚTEN, SEM CONSERVANTES, SEM AROMATIZANTES. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE ATÉ 150 GRAMAS.	GRAMA	12000	R\$ 0,17	R\$ 2.040,00
87	CHÁ MATE, INGREDIENTES: FOLHAS E TALOS DE ERVA MATE TOSTADA. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. EMBALAGEM DE 250GR	250 GR	500	R\$ 9,52	R\$ 4.760,00
88	CHÁ DE CAMOMILA , CAIXA C/ 10 SAQUINHOS (SACHE), 10 G	CX	100	R\$ 9,33	R\$ 933,00
89	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA, CAIXA C/ 10 SAQUINHOS (SACHÊ), 10 G	CX	100	R\$ 9,24	R\$ 924,00
90	CHÁ DE ERVA DOCE, CAIXA C/ 10 SAQUINHOS (SACHÊ), 10 G	CX	100	R\$ 9,59	R\$ 959,00
91	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, HOMOGÊNEO, COM SELO DE QUALIDADE DA ABIC. SABOR PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA, ADMITINDO-SE MISTURA DE CAFÉ CONILON EM ATÉ 20% E O MÁXIMO DE 20% DE PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS), TIPO TRADICIONAL, COM NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE IGUAL A 5 (CINCO). PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM À VÁCUO DE 250 GR	250 GR	900	R\$ 16,63	R\$ 14.967,00
92	AVEIA EM FLOCOS FINOS. PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. APLICAÇÃO: VITAMINAS, FRUTAS E IOGURTES. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES, EMBALAGEM DE 200 GR	200 GR	300	R\$ 9,90	R\$ 2.970,00
	FARINHA DE ARROZ. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM				

93	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 500GR.	500 GR	80	R\$ 9,92	R\$ 793,60
94	FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL, TIPO FLOCÃO, EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES. EMBALAGEM DE 500 GR	500 GR	200	R\$ 4,93	R\$ 986,00
95	FARINHA PARA QUIBE, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, TIPO CRÚ, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 500 GR	500 GR	300	R\$ 13,96	R\$ 4.188,00
96	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO TORRADA, TIPO GRUPO SECA, TIPO SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO 1 – 1KG	1 KG	1000	R\$ 9,93	R\$ 9.930,00
97	FARINHA DE ROSCA, MATERIAL E DE TRIGO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL – 1KG	1 KG	60	R\$ 9,92	R\$ 595,20
98	FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. TIPO 1. SEM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. VALIDADE MÍNIMA: 5 MESES.	1 KG	800	R\$ 7,17	R\$ 5.736,00
99	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO, E CARBONATO DE CÁLCIO. APLICAÇÃO: BOLOS, MASSAS, TORTAS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 250 GRAMAS.	GRAMA	50000	R\$ 0,11	R\$ 5.500,00
100	FERMENTO, COMPONENTES SACCHAROMYCES CEREVISAE E AGENTE REIDRATAÇÃO, TIPO BIOLÓGICO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO/MASSAS – PCT 500GR	500 GR	40	R\$ 35,04	R\$ 1.401,60
101	FUBÁ MIMOSO DE MILHO. FARINHA DE MILHO FINA. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS LIMPAS E ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS OU RANÇOSOS. RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. APLICAÇÃO: BOLO, MINGAU, TORTAS. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG	1 KG	600	R\$ 8,30	R\$ 4.980,00
102	POLVILHO AZEDO, FÉCULA DE MANDIOCA, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DA MANDIOCA, EMBALAGEM DE 500 GR	500 GR	800	R\$ 10,71	R\$ 8.568,00
103	AMIDO, MATERIAL MILHO, APLICAÇÃO MASSAS – 500GR	500 GR	120	R\$ 11,05	R\$ 1.326,00
104	GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ INCOLOR, SEM SABOR, INGREDIENTES: GELATINA EM PÓ INCOLOR SEM SABOR, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 1KG	PACOTE	100	R\$ 74,96	R\$ 7.496,00
105	MACARRÃO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, TIPO SÊMOLA, FORMATO ESPAGUETE – EMBALAGEM DE 1KG	1 KG	1000	R\$ 9,77	R\$ 9.770,00
106	MACARRÃO INTEGRAL, TIPO SÊMOLA, FORMATO ESPAGUETE, INGREDIENTES: 100% DE SÊMOLA INTEGRAL DURO E ÁGUA, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 500 GR	PACOTE	800	R\$ 8,00	R\$ 6.400,00
107	MASSA PARA LASANHA. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. EMBALAGEM	500 GR	200	R\$ 13,57	R\$ 2.714,00

	DE 500GR				
108	<i>Idem ao Item 171 - Ampla concorrência</i>  PÃO, NOME PAO - PÃO FRANCÊS – 1KG	1 KG	3900	R\$ 16,55	R\$ 64.545,00
109	PÃO DE FORMA 100% INTEGRAL. COMPOSIÇÃO BÁSICA: INGREDIENTE COM MAIOR CONCENTRAÇÃO: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PODENDO CONTER GRÃOS E SEMENTES INTEGRAIS, GLÚTEN, SAL, CONSERVADOR DE PROPIONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES, GOMA GUAR E EDULCORANTE. SEM AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. CARACTERÍSTICAS: PÃO DE FORMA FATIADO CONTENDO ENTRE 20 A 25 FATIAS, SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE, SEDOSO E MACIO, TIPO INTEGRAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS OU CONTER, NO MÁXIMO 0,2 GRAMA NA PORÇÃO DE 2 (DUAS) FATIAS E, AINDA, CONTER, NO MÍNIMO 3% DE FIBRA ALIMENTAR. PACOTE APROXIMADAMENTE COM 400 A 500 GR	PACOTE	60	R\$ 19,82	R\$ 1.189,20
110	PÃO FATIADO MULTIGRÃOS, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE PARA DIETAS RESTRITAS AO GLÚTEN (CELÍACOS). CONTENDO ESPECIFICAÇÕES NA EMBALAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. PACOTE COM APROXIMADAMENTE 400 A 500 GR.	PACOTE	80	R\$ 20,52	R\$ 1.641,60
111	POLPA DE SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL. EMBALADO, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG	KG	100	R\$ 38,94	R\$ 3.894,00
112	POLPA DE SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR MARACUJÁ, TIPO NATURAL. EMBALADO, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG	KG	100	R\$ 56,24	R\$ 5.624,00
113	ACELGA IN - NATURA, NOME ACELGA IN – NATURA	1 KG	700	R\$ 8,77	R\$ 6.139,00
114	VERDURA IN NATURA, TIPO AGRIÃO, ESPÉCIE COMUM – KG	KG	150	R\$ 36,85	R\$ 5.527,50
115	<i>Idem ao Item 172 - Ampla concorrência</i>  VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE AMERICANA/CRESPA/ROMANA/LISA – KG	KG	2250	R\$ 29,48	R\$ 66.330,00
116	VERDURA IN NATURA, TIPO ALMEIRÃO, ESPÉCIE COMUM – KG	KG	400	R\$ 28,54	R\$ 11.416,00
117	CHEIRO VERDE IN NATURA, NOME CHEIRO VERDE IN – NATURA -KG	KG	20	R\$ 57,93	R\$ 1.158,60
118	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA – KG	KG	400	R\$ 18,96	R\$ 7.584,00
119	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO ROXO, ESPÉCIE COMUM, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL – 1KG	1 KG	800	R\$ 9,41	R\$ 7.528,00
	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO VERDE, ESPÉCIE				

120	COMUM, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL – 1KG	1 KG	1200	R\$ 6,99	R\$ 8.388,00
121	VERDURA IN NATURA, TIPO RÚCULA, ESPÉCIE COMUM – KG	KG	400	R\$ 35,95	R\$ 14.380,00
122	ABÓBORA IN NATURA, NOME ABOBORA IN - NATURA - ESPÉCIE: CABOTIÃ – 1KG	1 KG	2200	R\$ 7,73	R\$ 17.006,00
123	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA, ESPÉCIE VERDE – 1KG	1 KG	1800	R\$ 7,75	R\$ 13.950,00
124	PALMITO IN NATURA, ESPÉCIE PUPUNHA, EMBALADO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).	1 KG	200	R\$ 27,11	R\$ 5.422,00
125	ALHO DESCASCADO 100% NATURAL SELECIONADOS (SEM A PRESENÇA DE DENTES DE ALHO DANIFICADOS, MOFADOS OU COM ALTERAÇÃO NA COLORAÇÃO), HIGIENIZADOS, EMBALADOS A VÁCUO E DEVIDAMENTE ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	900	R\$ 42,87	R\$ 38.583,00
126	ALHO IN NATURA , NOME ALHO, ESPÉCIE COMUM - 1 KG	KG	500	R\$ 39,13	R\$ 19.565,00
127	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE, ESPÉCIE ROSADA – 1KG	1 KG	3500	R\$ 8,80	R\$ 30.800,00
128	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA LAVADA, ESPÉCIE LISA – 1KG	1 KG	3500	R\$ 10,23	R\$ 35.805,00
129	LEGUME IN NATURA, TIPO BERINJELA, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	650	R\$ 9,77	R\$ 6.350,50
130	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	2500	R\$ 9,28	R\$ 23.200,00
131	VERDURA IN NATURA, TIPO BRÓCOLIS, ESPÉCIE COMUM/JAPONÊS – 1KG	1 KG	1000	R\$ 24,98	R\$ 24.980,00
132	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR, ESPÉCIE COMUM, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA – 1KG	1 KG	400	R\$ 27,71	R\$ 11.084,00
133	CEBOLA IN NATURA, USO USO CULINÁRIO, TIPO AMARELA – 1KG	1 KG	1700	R\$ 10,80	R\$ 18.360,00
134	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	1500	R\$ 9,93	R\$ 14.895,00
135	CHUCHU IN NATURA, VARIEDADES VERDE, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	1700	R\$ 9,05	R\$ 15.385,00
136	VERDURA IN NATURA, TIPO HORTELÃ, ESPÉCIE COMUM, MAÇO DE 150 GR	KG	10	R\$ 33,79	R\$ 337,90
137	LEGUME IN NATURA, MILHO VERDE, APRESENTAÇÃO DESCASCADO - KG	KG	600	R\$ 19,92	R\$ 11.952,00
138	LEGUME IN NATURA, MANDIOCA, ESPÉCIE COMUM, APRESENTAÇÃO DESCASCADA E CONGELADA, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL)	1 KG	3000	R\$ 9,52	R\$ 28.560,00
139	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	1200	R\$ 9,47	R\$ 11.364,00
140	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE AMARELO	KG	40	R\$ 24,95	R\$ 998,00
141	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE VERMELHO	KG	40	R\$ 25,42	R\$ 1.016,80
142	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE VERDE – 1KG	1 KG	40	R\$ 18,85	R\$ 754,00
143	LEGUME IN NATURA, TIPO QUIABO, ESPÉCIE LISO – 1KG	1 KG	1500	R\$ 14,29	R\$ 21.435,00
144	LEGUME IN NATURA, TIPO RABANETE, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	200	R\$ 15,49	R\$ 3.098,00
145	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE, ESPÉCIE SALADA – 1KG	1 KG	2500	R\$ 11,24	R\$ 28.100,00
146	VERDURA IN NATURA, TIPO VAGEM – 1KG	1 KG	700	R\$ 15,63	R\$ 10.941,00

147	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA – PESO MÍNIMO DA UNIDADE: 1KG	1 KG	3500	R\$ 13,26	R\$ 46.410,00
148	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE DA TERRA – 1KG	1 KG	800	R\$ 14,20	R\$ 11.360,00
149	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE NANICA – 1KG	1 KG	3800	R\$ 10,33	R\$ 39.254,00
150	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA, ESPÉCIE PERA – 1KG	1 KG	3000	R\$ 10,45	R\$ 31.350,00
151	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE TAITI – 1KG	1 KG	200	R\$ 9,96	R\$ 1.992,00
152	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE ROSA – 1KG	1 KG	300	R\$ 12,30	R\$ 3.690,00
153	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ, ESPÉCIE NACIONAL, APLICAÇÃO ALIMENTAR – PESO MÍNIMO DA UNIDADE: 100 G	1 KG	3000	R\$ 13,96	R\$ 41.880,00
154	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA – 1KG	1 KG	800	R\$ 9,99	R\$ 7.992,00
155	FRUTA IN NATURA, TIPO MELANCIA, ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR – PESO MÍNIMO DA UNIDADE: 7 KG	1 KG	10000	R\$ 5,91	R\$ 59.100,00
156	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO, ESPÉCIE AMARELO, APLICAÇÃO ALIMENTAR – 1KG	1 KG	2200	R\$ 13,21	R\$ 29.062,00
157	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE PONKAN – 1KG	1 KG	1000	R\$ 14,97	R\$ 14.970,00
158	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, ESPÉCIE VERMELHA – 1KG	KG	250	R\$ 16,53	R\$ 4.132,50
159	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACATE, ESPÉCIE MANTEIGA – 1KG	KG	250	R\$ 15,82	R\$ 3.955,00
160	FRUTA IN NATURA, TIPO MARACUJÁ, ESPÉCIE AZEDO – 1KG	KG	300	R\$ 17,90	R\$ 5.370,00
161	GENGIBRE, IN NATURA	KG	60	R\$ 28,95	R\$ 1.737,00
162	OVO, PRODUTO IN NATURA, COM EMBALAGEM APRESENTANDO O PRAZO DE VALIDADE	DUZIA	1300	R\$ 14,95	R\$ 19.435,00
<b>COTA RESERVADA</b>					
163	<p><i>Idem ao item 1 - Cota reservada para ME/EPP em 25%</i></p> <p>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO ALCATRA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA OU EM BIFE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.</p>	KG	500	R\$ 61,18	R\$ 30.590,00
164	<p><i>Idem ao item 6 - Cota reservada para ME/EPP em 25%</i></p> <p>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO LAGARTO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.</p>	KG	700	R\$ 52,45	R\$ 36.715,00
	<p><i>Idem ao item 9 - Cota reservada para ME/EPP em 25%</i></p> <p>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE OU MOÍDO. PESO</p>				

165	MÉDIO POR UNIDADE, 100 A 250 GRAMAS, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1500	R\$ 38,24	R\$ 57.360,00
166	<i>Idem ao item 10 - Cota reservada para ME/EPP em 25%</i>  CARNE BOVINA DE SEGUNDA, SEM OSSO, TIPO MIOLO DO ACÉM, APRESENTAÇÃO CORTADO EM CUBO OU ISCA. COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	800	R\$ 39,35	R\$ 31.480,00
167	<i>Idem ao item 11 - Cota reservada para ME/EPP em 25%</i>  CARNE BOVINA DE SEGUNDA, SEM OSSO, TIPO MIOLO DA PALETA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CUBOS OU MOÍDA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1000	R\$ 54,50	R\$ 54.500,00
168	<i>Idem ao item 12 - Cota reservada para ME/EPP em 25%</i>  CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, TIPO FRALDINHA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CUBOS OU EM BIFE, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	875	R\$ 69,87	R\$ 61.136,25
169	<i>Idem ao item 17 - Cota reservada para ME/EPP em 25%</i>  CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA. CONGELADA. EMBALAGEM DE ATÉ 1 QUILO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL) DE ACORDO E COM REGISTRO NO MAPA. TEMPERATURA DO RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	2000	R\$ 14,89	R\$ 29.780,00

170	<i>Idem ao item 40 - Cota reservada para ME/EPP em 25%</i> ARROZ, SUBGRUPO POLIDO, TIPO 1, CLASSE: LONGO FINO EMBALADO EM PACOTES DE 5 KG, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT 5KG	1125	R\$ 34,72	R\$ 39.060,00
171	<i>Idem ao item 108 - Cota reservada para ME/EPP em 25%</i> PÃO, NOME PAO - PÃO FRANCÊS – 1KG	1 KG	1300	R\$ 16,55	R\$ 21.515,00
172	<i>Idem ao item 115 - Cota reservada para ME/EPP em 25%</i> VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE AMERICANA/CRESPA/ROMANA/LISA – KG	KG	750	R\$ 29,48	R\$ 22.110,00
<b>Valor Total</b>					<b>R\$ 3.612.531,70</b>

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (meses) meses contados da Assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP:10784782000150-0-000005/2024

II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023

III) Id do item no PCA: 89, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114 e 115.

IV) Classe/Grupo: 8965- BEBIDAS ALCOÓLICAS; 8925 - AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES; 8945 - ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS; 8905 - CARNES, AVES E PEIXES; 8940 - ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS; 8925 - AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES; 8930 - GELEIAS, CONSERVAS E GELATINAS; 8910 - OVOS E LATICÍNIOS; 8950 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS; 8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES; 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS; 8960 - BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.

Identificador da Futura Contratação: 158493-90014/2023; 158493-90014/2023; 158493-90014/2023; 158493-90014/2023; 158493-90014/2023; 158493-90014/2023; 158493-90014/2023; 158493-90014/2023 e 158493-90014/2023;

## 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

4.1. Sustentabilidade:

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

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

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

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

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

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

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

#### **Subcontratação**

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

4.3. 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.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de Entrega**

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

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

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

5.4. O prazo de entrega para os demais itens que não se enquadram como gêneros alimentícios é de 20 (vinte) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho ou solicitação do IFMT, em remessa única.

5.5. A quantidade mínima para pedido será a estabelecida na planilha de itens, item 1.2 deste termo de referência, ficando o fornecedor obrigado a fornecer e entregar essa quantidade mínima.

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

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

5.8. Os produtos entregues deverão apresentar as seguintes características:

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

5.8.2. A carnes entregues deverão atender aos seguintes requisitos:

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

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

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

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



- a) serem frescos;
- b) terem atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie da variedade;
- c) apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeados ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência;
- e) a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;
- f) não apresentarem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estejam isentas de umidade externa anormal e sabor estranhos;
- g) estejam livres de resíduos de fertilizantes.

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

5.9.1. Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

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

5.9.3. Integridade e higiene da embalagem;

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

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

5.9.6. Características específicas de cada produto;

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

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

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

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

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

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

5.11.3. 20 (vinte) dias úteis para demais itens que não se enquadram como gêneros alimentícios.

5.12. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

5.14. Os itens deverão ser entregues no restaurante do IFMT Campus Juína no endereço: Linha J, Quadra 8, Setor Chácara, Juína/MT, CEP 78.320-000. No horário das **07:00 hrs às 12:30 hrs** e das **13:30 hrs às 15:30 hrs**. Salvo o item 108 (PÃO FRANCÊS) que deverá ser entregue entre 06:00 hrs e 06:45 hrs **diariamente**.

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

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

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

### Fiscalização

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

### Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

### Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

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

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

### Gestor do Contrato

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

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

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento

7.1. 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.

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

7.2.1. 02 (dois) dias úteis para gêneros alimentícios perecíveis;

7.2.2. 07 (sete) dias úteis para gêneros alimentícios Não perecíveis;

7.2.3. 20 (vinte) dias úteis para demais itens que não se enquadram como gêneros alimentícios.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 03 (três) dias úteis.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

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

### **Liquidação**

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

7.9.1. 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](#).

7.10. 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:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. 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;

7.12. 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](#).

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) 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 (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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**

7.18. 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](#).

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

### **Forma de pagamento**

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

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

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

7.22.1. 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.

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

#### **Cessão de crédito**

7.25. 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.

7.25.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

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

7.27. 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](#).

7.28. 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)

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

### **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

#### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

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

#### **Forma de fornecimento**

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

#### **Exigências de habilitação**

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

##### **Habilitação jurídica**

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

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

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

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

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

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

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

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

8.12. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.13. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

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

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução](#)

[Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.25.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

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

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

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

8.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

#### **Qualificação Técnica**

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

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

8.28.1.1. Para todos os itens:

8.28.1.2. 01 (um) ou mais Atestados de Capacidade Técnica emitido(s) por Pessoas Jurídicas de Direito Público ou Privado em nome da licitante, onde se comprove o fornecimento de gêneros alimentícios e/ou similares de, no mínimo, de 40% (quarenta por cento) dos itens ofertados.

8.28.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

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

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

8.29.1. 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 n. 5.764, de 1971;

8.29.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.29.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.29.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.29.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e



8.29.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.29.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 3.612.531,70** (Três milhões, seiscentos e doze mil, quinhentos e trinta e um reais e setenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Natureza de despesa: 339030-07

Fonte: 1000000000

PTRES: 231676

PI: L2994P23GAN

UGR: 158493

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

## EQUIPE DE PLANEJAMENTO

**Marcelo Jose Zanovello**

Equipe de Apoio

Matrícula 1710304

PORTARIA Nº 2649, DE 11 DE OUTUBRO DE 2024

**Claudinei Mioranza**

Equipe de Apoio

Matrícula 2085529

PORTARIA Nº 2649, DE 11 DE OUTUBRO DE 2024

**Jamuk Nascimento de Sales**

Equipe de Apoio

Matrícula 3112254

PORTARIA Nº 2649, DE 11 DE OUTUBRO DE 2024

**Rui Alves Dos Santos**

Equipe de Apoio

Matrícula 2163476

PORTARIA Nº 2649, DE 11 DE OUTUBRO DE 2024



**Aline Oliveira Missio**  
Agente de Contratação  
Matricula 3086341  
PORTARIA Nº 2649, DE 11 DE OUTUBRO DE 2024

**APROVAÇÃO DO DOCUMENTO PELO ORDENADOR DE DESPESAS DA UASG:**

Juína - MT, 5 de dezembro de 2024

**João Aparecido Ortiz de França**  
Ordenador de Despesas do IFMT - Campus Juína  
Diretor Geral  
PORTARIA Nº 2649, DE 11 DE OUTUBRO DE 2024

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União  
Atualização: dezembro/2023  
Termo de Referência Aquisições – Licitação - Modelo para Pregão Eletrônico

Documento assinado eletronicamente por:

- **Aline Oliveira Missio**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 05/12/2024 16:21:30.
- **Jamuk Nascimento de Sales**, COORDENADOR(A) - FG0004 - JNA-SCC, em 05/12/2024 16:24:28.
- **Rui Alves dos Santos**, CHEFE - CD0004 - JNA-DAP, em 05/12/2024 16:26:36.
- **Joao Aparecido Ortiz de Franca**, Diretor Geral do Campus Juína - CD0002 - JNA-DG, em 05/12/2024 16:40:51.
- **Marcelo Jose Zanovello**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 05/12/2024 17:28:49.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/12/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 775643  
Código de Autenticação: 0abc992410



TERMO Nº 45/2024 - JNA-CLC/JNA-DAP/JNA-DG/CJUINA/RTR/IFMT