



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

Anexo I - Termo de Referência
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 57/2022

Processo Administrativo nº 23195.000356.2022-22

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender o IFMT – *Campus Juína*, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2. Descrições detalhadas dos itens:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
1	467079	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	1000	10	R\$ 44,95	R\$ 44.950,00
2	447462	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	1000	10	R\$ 54,22	R\$ 54.220,00
		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					

3 ITEM	447438 CATMAT	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 UNID.	600 QUANT.	PREÇO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA R\$ 24.882,00
4	447429	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. 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	10	R\$ 42,97	R\$ 42.970,00
5	447470	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	10	R\$ 50,18	R\$ 60.216,00
6	447441	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	1400	10	R\$ 42,09	R\$ 58.926,00
		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					

ITEM	CAT/MAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO R\$ 07,49 REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
7	447438	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	500			
8	447389	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	500	10	R\$ 41,12	R\$ 20.560,00
9	447449	<i>Idem ao Item 171 - 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	2250	10	R\$ 42,44	R\$ 95.490,00
10	476495	<i>Idem ao Item 172 - Ampla concorrência</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	KG	1800	10	R\$ 38,64	R\$ 69.552,00

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
		RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.					
11	447391	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	1800	10	R\$ 36,26	R\$ 65.268,00
12	447518	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.	KG	1000	10	R\$ 20,47	R\$ 20.470,00
13	447512	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.	KG	1200	10	R\$ 21,45	R\$ 25.740,00
14	447635	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	KG	3000	20	R\$ 13,84	R\$ 41.520,00

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
		(REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.					
15	447581	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	1200	10	R\$ 28,64	R\$ 34.368,00
16	447619	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	500	10	R\$ 18,36	R\$ 9.180,00
17	447468	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	500	10	R\$ 39,95	R\$ 19.975,00
18	447590	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	KG	600	10	R\$ 18,76	R\$ 11.256,00

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
		(CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.					
19	447702	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 TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	120	2	R\$ 36,61	R\$ 4.393,20
20	447771	PRESUNTO DE PERNIL. APRESENTAÇÃO: FATIADO OU BARRA EM EMBALAGEM À VÁCUO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. SEM ADIÇÃO DE OUTRAS CARNES. 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	120	2	R\$ 30,33	R\$ 3.639,60
21	447666	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	100	1	R\$ 39,29	R\$ 3.929,00
22	447720	SALSICHA SUÍNA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA 90 DIAS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ROTULAGEM DE ACORDO COM OS PADRÕES DO MAPA. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM A VÁCUO DE 3 QUILOS. 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	100	2	R\$ 19,28	R\$ 1.928,00
		PEIXE, ESPÉCIE PINTADO, APRESENTAÇÃO LIMPO, CORTADO EM POSTA, COM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL),					

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
23	448910	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	400	10	R\$ 50,73	R\$ 20.292,00
24	448953	FILE 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	350	10	R\$ 72,49	R\$ 25.371,50
25	448911	FILE 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	500	10	R\$ 66,05	R\$ 33.025,00
26	446701	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	50	1	R\$ 4,64	R\$ 232,00
27	446394	MANTEIGA, SEM SAL, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 60 DIAS, A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO, EM EMBALAGEM DE 500GR	500 GR	500	10	R\$ 25,15	R\$ 12.575,00
28	237749	RICOTA, INGREDIENTES LEITE DESNATADO, TIPO EMBALAGEM PLÁSTICO À VÁCUO, APRESENTAÇÃO FORMA, CONSERVAÇÃO 0° A 10°C, PRAZO VALIDADE 30 DIAS	KG	15	1	R\$ 25,83	R\$ 387,45
29	446657	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	KG	200	4	R\$ 69,28	R\$ 13.856,00

ITEM	CATMAT	PADRÕES DO MAPA. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM À VÁCUO DE 1 KG DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
		QUEIJO TIPO MUSSARELA.					
30	446633	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	400	2	R\$ 65,49	R\$ 26.196,00
31	225847	QUEIJO RALADO, TIPO PARMESÃO, VALIDADE: 06 MESES, COM RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 100G.	100 GR	200	5	R\$ 18,09	R\$ 3.618,00
32	446635	QUEIJO MUSSARELA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, SEM LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE 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	30	1	R\$ 95,73	R\$ 2.871,90
33	446675	REQUEIJÃO SEM LACTOSE, INGREDIENTES: LEITE DESNATADO PASTEURIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, ENZIMA LACTASE, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁTICO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGEM APROXIMADAMENTE COM 250 GR	250 GR	30	1	R\$ 16,00	R\$ 480,00
34	458904	ARROZ, SUBGRUPO POLIDO, TIPO 1, CLASSE: LONGO FINO EMBALADO EM PACOTES DE 5 KG, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT 5KG	2000	12	R\$ 23,17	R\$ 46.340,00
35	458910	ARROZ INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL. EMBALAGEM 1 KG.	KG	100	10	R\$ 6,75	R\$ 675,00
36	464552	FEIJÃO, TIPO 1, TIPO CLASSE PRETO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MAQUINADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO – PCT 1KG	PCT 1KG	150	5	R\$ 9,46	R\$ 1.419,00
37	464553	FEIJÃO, TIPO 1, TIPO GRUPO ANÃO, TIPO CLASSE CARIOQUINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MAQUINADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO – PCT 1KG	PCT 1KG	3000	10	R\$ 10,04	R\$ 30.120,00
		GRÃO DE BICO SECO EM GRÃOS.					

38 ITEM	464569 CATMAT	GRUPO I: IMPORTADO, CLASSE: ESPECIAL. TIPO 1. VALIDADE MÍNIMA 8 MESES. DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	500 GR UNID.	300 QUANT.	10 PEDIDO MÍNIMO	VALOR R\$ 20,42 UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR R\$ 6.126,00 TOTAL DE REFERÊNCIA
39	233881	AMENDOIM DESCASCADO, CRU, TIPO 1, SELECIONADO. ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. PACOTE DE 500G.	500 GR	50	5	R\$ 11,00	R\$ 550,00
40	462122	MILHO PIPOCA, TIPO 1, TIPO GRUPO DURO, TIPO CLASSE AMARELA – PCT 500GR	PCT 500 GR	200	5	R\$ 4,79	R\$ 958,00
41	459075	CANJICA, TIPO GRUPO PURA (MILHO), TIPO CLASSE BRANCA – PCT 500G	PCT 500 GR	100	5	R\$ 6,08	R\$ 608,00
42	463692	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: SOJA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FRASCO 900ML	FRASCO. 900 ML	800	10	R\$ 13,62	R\$ 10.896,00
43	463696	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	400	10	R\$ 32,83	R\$ 13.132,00
44	223055	ALIMENTO INDUSTRIALIZADO CONSUMO HUMANO, NOME ALIMENTO INDUSTRIALIZADO DE CONSUMO HUMANO PALMITO EM CONSERVA, TIPO AÇAÍ, PESO DE 300G DRENADO	300 GR	30	5	R\$ 25,43	R\$ 762,90
45	459667	MOSTARDA, INGREDIENTES: VINAGRE, ÁGUA, SEMENTE DE MOSTARDA, AÇÚCAR, GLICOSE, SAL, CÚRCUMA, ESPECIARIAS, PIMENTA DO REINO E CONSERVADOR INS 211, FRASCO 1KG	1 KG	30	4	R\$ 13,74	R\$ 412,20
46	459663	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. SACHÊ DE 2 KG	2 KG	30	2	R\$ 20,95	R\$ 628,50
47	459670	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, SEM PELE E SEMENTE. INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL REFINADO. SEM ADITIVOS QUÍMICOS. SACHÊ DE 2 KG	2 KG	200	4	R\$ 20,53	R\$ 4.106,00
48	463707	ALIMENTO INDUSTRIALIZADO CONSUMO HUMANO, BATATA PALHA SEM TEMPERO, EMBALAGEM DE 500 GR	500 GR	200	5	R\$ 24,30	R\$ 4.860,00
49	446535	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	300	27	R\$ 8,45	R\$ 2.535,00

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE R\$ 8,69 REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE R\$ 869,00 REFERÊNCIA
50	464013	LEITE CONDENSADO. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, LEITE EM POEIRO. PERMEADO DE LEITE, LACTOSE. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM CARTONADA DE 395 GRAMAS	395 GR	100	1		
51	464012	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	20	R\$ 9,10	R\$ 728,00
52	445995	LEITE UHT INTEGRAL. INGREDIENTES: LEITE PADRONIZADO E ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO). APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO.	CX 1 LTR	5000	24	R\$ 8,55	R\$ 42.750,00
53	445997	LEITE, TIPO UHT, DESNATADO, PRAZO VALIDADE 120 DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EMBALAGEM TETRA PAK (CAIXINHA)	CAIXA 1 LITRO	60	1	R\$ 8,85	R\$ 531,00
54	446000	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 1 LITRO	40	1	R\$ 9,08	R\$ 363,20
55	459658	MAIONESE – FRASCO DE 500GR	500 GR	40	1	R\$ 8,98	R\$ 359,20
56	448998	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	120	5	R\$ 10,98	R\$ 1.317,60
57	449006	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 165 GRAMAS.	250 GR	50	10	R\$ 13,98	R\$ 699,00
58	462824	MILHO VERDE EM CONSERVA. INGREDIENTES: MILHO, ÁGUA E SAL. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. FORNECIMENTO EM LATA COM PESO DRENADO DE 2 KG	2KG	260	10	R\$ 31,02	R\$ 8.065,20
59	226435	BEBIDA PARA FINS CULINÁRIOS – VINHO TINTO SECO. COM REGISTRO NO MAPA. GRADUAÇÃO:10%Vol. GARRAFA 750 ml.	GARRAFA	20	1	R\$ 25,13	R\$ 502,60
60	249817	VINAGRE DE VINHO TINTO, INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE VINHO TINTO, ÁGUA E CONSERVADOR INS 224. ACIDEZ 4,0%. EMBALAGEM DE 750 ML.	750 ML	100	12	R\$ 7,45	R\$ 745,00
		VINAGRE DE ÁLCOOL COLORIDO,					

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE R\$ 4,07 REFERENCIA	VALOR TOTAL DE R\$ 1,63 REFERENCIA
61	217096	VINAGRE DE ALCOOL. INGREDIENTES: FERMENTADO ACEITE DE ALCOOL, AGUA, CONSERVANTE E CORANTE NATURAL. TIPO 1. APLICAÇÃO: TEMPERO DE CARNES, SALADAS, ETC. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES, EMBALAGEM DE 750ML	750 ML	550	12		
62	466549	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. A EMBALAGEM DEVE CONTER APROXIMADAMENTE 250 G DO PRODUTO.	250 GR	60	4	R\$ 14,68	R\$ 880,80
63	464883	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 DO PRODUTO.	200 GR	100	5	R\$ 8,82	R\$ 882,00
64	465334	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	250 GR	55	2	R\$ 18,10	R\$ 995,50

ITEM	CATMAT	PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
65	463872	CONDIMENTO, CANELA , APRESENTAÇÃO MOÍDA, MATÉRIA-PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO PÓ, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO. EMBALAGEM DE 50 GR	50 GR	50	10	R\$ 9,65	R\$ 482,50
66	421669	CONDIMENTO, COCO RALADO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM DE 100 GR	100 GR	250	10	R\$ 6,11	R\$ 1.527,50
67	463857	CONDIMENTO, AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA), ASPECTO FÍSICO PÓ, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 100 GR	100 GR	150	10	R\$ 11,59	R\$ 1.738,50
68	463937	CONDIMENTO, COLORAU, INGREDIENTES: EXTRATO DE URUCUM, FUBÁ E ÓLEO DE SOJA. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES, PACOTE DE 500G	500 GR	250	5	R\$ 8,09	R\$ 2.022,50
69	463891	CONDIMENTO, APLICAÇÃO CULINÁRIA, COMINHO PURO MOÍDO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, DEVIDAMENTE ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 500 GR	500 GR	40	2	R\$ 23,70	R\$ 948,00
70	463892	CONDIMENTO, CRAVO-DA-ÍNDIA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 8 GR.	8 GR	20	1	R\$ 3,48	R\$ 69,60
71	463856	CONDIMENTO, ALECRIM DESIDRATADO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 20 GR	20 GR	60	1	R\$ 6,12	R\$ 367,20
72	444503	CONDIMENTO, ERVAS FINAS, APRESENTAÇÃO DESIDRATADA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 250 GR	250 GR	40	2	R\$ 16,54	R\$ 661,60
73	463904	CONDIMENTO, LOURO DESIDRATADO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 50 GR	50 GR	10	1	R\$ 4,43	R\$ 44,30
74	463912	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA NOZ MOSCADA, ASPECTO FÍSICO PÓ, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 50 GR	50 GR	40	2	R\$ 23,74	R\$ 949,60
75	463908	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA MANJERICÃO, ASPECTO FÍSICO FOLHA DESIDRATADA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 200 gr	200 GR	30	20	R\$ 14,80	R\$ 444,00
		ALIMENTO INDUSTRIALIZADO					

76 ITEM	459653 CATMAT	CONSUMO HUMANO, NOME ALIMENTO INDUSTRIALIZADO DE CONSUMO HUMANO – MOLHO DE SOJA – FRASCO 900ML	900 ML UNID.	12 QUANT.	4 PEDIDO MÍNIMO	VALOR R\$ 20,52 UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR R\$ 249,24 TOTAL DE REFERÊNCIA
77	463916	CONDIMENTO, ORÉGANO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 250 GR	250 GR	40	5	R\$ 20,20	R\$ 808,00
78	463936	CONDIMENTO, TOMILHO DESIDRATADO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 20 GR	20 GR	30	4	R\$ 4,83	R\$ 144,90
79	463918	CONDIMENTO, PÁPRICA DOCE, EM PÓ, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 60 GR	60 GR	30	5	R\$ 8,20	R\$ 246,00
80	463894	CONDIMENTO, CURRY, PÓ, CULINÁRIA EM GERAL, PACOTE DE 50 GRAMAS.	50 GR	130	10	R\$ 8,76	R\$ 1.138,80
81	463900	CONDIMENTO, GENGIBRE EM PÓ, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 20 GR	20 GR	50	5	R\$ 4,21	R\$ 210,50
82	463877	CONDIMENTO, COENTRO EM GRÃOS, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 50 GR	50 GR	30	4	R\$ 6,00	R\$ 180,00
83	463920	CONDIMENTO, PIMENTA DO REINO PURA, MOÍDA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 50 GR	50 GR	30	5	R\$ 8,33	R\$ 249,90
84	463896	CONDIMENTO, ERVA DOCE, USO ALIMENTÍCIO, INGREDIENTE: SEMENTES DE ERVA-DOCE, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 10 GR	10 GR	50	1	R\$ 3,16	R\$ 158,00
85	454018	SAL, TIPO GROSSO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA	KG	100	1	R\$ 4,20	R\$ 420,00
86	448219	SAL, NOME SAL REFINADO – 1KG	1 KG	700	10	R\$ 2,94	R\$ 2.058,00
87	463546	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, INGREDIENTES: CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E AROMATIZANTES, COM 32% A 33% DE CACAU, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 1 KG.	1 KG	160	10	R\$ 30,36	R\$ 4.857,60
88	463532	CACAU EM PÓ ALCALINO, SEM AÇÚCAR, INGREDIENTES: CACAU EM PÓ ALCALINO, APLICAÇÃO: MASSAS DE BOLO, BISCOITOS, E APLICAÇÕES DIVERSAS COM SABOR DE CHOCOLATE.	200 GR	250	15	R\$ 14,63	R\$ 3.657,50
89	471259	CHOCOLATE GRANULADO, NOME CHOCOLATE, EMBALAGEM DE 500 GR	500 GR	20	1	R\$ 17,25	R\$ 345,00
90	463988	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR – PCT 2KG	2 KG	460	10	R\$ 8,73	R\$ 4.015,80
		XYLITOL, ADOÇANTE NATURAL,					

91	258198	EMBALAGEM DE 300 GR, PESO LÍQUIDO 300 GR	300 GR	60	1	R\$ 74,16	R\$ 4.449,60
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	TOTAL DE REFERÊNCIA
92	348080	MEL DE ABELHA, APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM DE 1 KG, APLICAÇÃO CULINÁRIA, VALIDADE DE 1 ANO.	1 KG	20	1	R\$ 59,96	R\$ 1.199,20
93	333329	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO – 400GR	400 GR	240	20	R\$ 7,12	R\$ 1.708,80
94	232213	BISCOITO, APRESENTAÇÃO OVAL, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA, PRAZO VALIDADE 1 ANO – 400GR	400 GR	240	20	R\$ 8,92	R\$ 2.140,80
95	460235	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 ENTRE 120 E 150 GRAMAS.	UNID.	40	12	R\$ 10,33	R\$ 413,20
96	236613	CHÁ MATE, INGREDIENTES: FOLHAS E TALOS DE ERVA MATE TOSTADA. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. EMBALAGEM DE 250GR	250 GR	250	30	R\$ 8,11	R\$ 2.027,50
97	242775	CHÁ DE CAMOMILA , CAIXA C/ 10 SAQUINHOS (SACHE), 10 G	CX	140	20	R\$ 8,25	R\$ 1.155,00
98	432075	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA, CAIXA C/ 10 SAQUINHOS (SACHÊ), 10 G	CX	200	20	R\$ 7,30	R\$ 1.460,00
99	305797	CHÁ DE ERVA DOCE, CAIXA C/ 10 SAQUINHOS (SACHÊ), 10 G	CX	90	20	R\$ 7,85	R\$ 706,50
100	463595	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	400	40	R\$ 9,91	R\$ 3.964,00
101	460502	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	150	10	R\$ 9,08	R\$ 1.362,00
		FARINHA DE ARROZ. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE ARROZ. DEVENDO SER					

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
102	433827	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	40	1	R\$ 8,59	R\$ 343,60
103	459017	FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL, TIPO FLOCÃO, EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES	500 GR	130	10	R\$ 7,83	R\$ 1.017,90
104	326330	FARINHA PARA QUIBE, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, TIPO CRÚ, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 500 GR	500 GR	130	5	R\$ 6,20	R\$ 806,00
105	321817	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO TORRADA, TIPO GRUPO SECA, TIPO SUBGRUPO FINA, TIPO CLASSE BRANCA, TIPO 1 – 1KG	1 KG	350	10	R\$ 9,09	R\$ 3.181,50
106	241285	FARINHA DE ROSCA, MATERIAL E DE TRIGO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL – 1KG	1 KG	30	2	R\$ 13,46	R\$ 403,80
107	460263	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	360	10	R\$ 6,24	R\$ 2.246,40
108	459586	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. EMBALAGEM DE 250 GRAMAS.	250 GR	130	2	R\$ 10,73	R\$ 1.394,90
109	459596	FERMENTO, COMPONENTES SACCHAROMYCES CEREVISAE E AGENTE REIDRATAÇÃO, TIPO BIOLÓGICO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO/MASSAS – PCT 500GR	500 GR	20	1	R\$ 39,90	R\$ 798,00
110	459012	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	1 KG	280	5	R\$ 6,75	R\$ 1.890,00

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
		APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCCÃO. APLICAÇÃO: BULO, MINGAU, TORTAS. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES. FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 1 KG					
111	459080	POLVILHO AZEDO, FÉCULA DE MANDIOCA, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DA MANDIOCA, EMBALAGEM DE 500 GR	500 GR	200	10	R\$ 8,91	R\$ 1.782,00
112	459077	AMIDO, MATERIAL MILHO, APLICAÇÃO MASSAS – 500GR	500 GR	70	10	R\$ 10,92	R\$ 764,40
113	462721	GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ, SABORES VARIADOS, INGREDIENTES: GELATINA EM PÓ, AÇÚCAR E AROMATIZANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 1KG	1 KG	100		R\$ 17,52	R\$ 1.752,00
114	462721	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	20	5	R\$ 15,38	R\$ 307,60
115	458951	MACARRÃO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, TIPO SÊMOLA, FORMATO ESPAGUETE – EMBALAGEM DE 1KG	1 KG	450	10	R\$ 9,24	R\$ 4.158,00
116	458952	MACARRÃO INTEGRAL, TIPO SÊMOLA, FORMATO ESPAGUETE, INGREDIENTES: 100% DE SÊMOLA INTEGRAL DURO E ÁGUA, FORNECIMENTO EM EMBALAGEM DE 500 GR	PACOTE	200	1	R\$ 7,79	R\$ 1.558,00
117	458997	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 DE 500GR	500 GR	150	5	R\$ 11,55	R\$ 1.732,50
118	460381	PÃO, NOME PAO - PÃO FRANCÊS – 1KG	1 KG	2800	5	R\$ 15,77	R\$ 44.156,00
119	460405	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	PACOTE	30	1	R\$ 15,76	R\$ 472,80

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
		FORMA FATIADO CONTENDO ENTRE 20 A 25 FATIAS, SUPERFÍCIE LISA, MACIO 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					
120	460403	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	40	1	R\$ 16,43	R\$ 657,20
121	463818	ACELGA IN - NATURA, NOME ACELGA IN – NATURA	1 KG	400	1	R\$ 7,07	R\$ 2.828,00
122	463819	VERDURA IN NATURA, TIPO AGRIÃO, ESPÉCIE COMUM – 1MC DE 500GR	1 MC DE 500 GR	250	1	R\$ 7,58	R\$ 1.895,00
123	463833	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE AMERICANA/CRESPA/ROMANA/LISA – 1MC DE 400GR	1 MC DE 400 GR	2200	1	R\$ 5,29	R\$ 11.638,00
124	470608	VERDURA IN NATURA, TIPO ALMEIRÃO, ESPÉCIE COMUM – 1MC DE 350GR	1 MC DE 350 GR	650	1	R\$ 4,93	R\$ 3.204,50
125	463884	CHEIRO VERDE IN NATURA, NOME CHEIRO VERDE IN – NATURA -1MC DE 150GR	1 MC DE 150 GR	50	1	R\$ 5,50	R\$ 275,00
126	463822	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE, ESPÉCIE COMUM/MANTEIGA – 1MC DE 400GR	1 MC DE 400 GR	650	1	R\$ 5,52	R\$ 3.588,00
127	463829	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO ROXO, ESPÉCIE COMUM, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL – 1KG	1 KG	350	1	R\$ 12,09	R\$ 4.231,50
128	463839	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO VERDE, ESPÉCIE COMUM, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL – 1KG	1 KG	580	2	R\$ 6,66	R\$ 3.862,80
129	463826	VERDURA IN NATURA, TIPO RÚCULA, ESPÉCIE COMUM – 1MC DE 350GR	1 MC DE 350 GR	650	1	R\$ 5,47	R\$ 3.555,50
130	463748	ABÓBORA IN NATURA, NOME ABOBORA IN - NATURA - ESPÉCIE: CABOTIÃ – 1KG	1 KG	1000	5	R\$ 5,18	R\$ 5.180,00
131	463751	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA, ESPÉCIE VERDE – 1KG	1 KG	700	2	R\$ 6,45	R\$ 4.515,00
		PALMITO IN NATURA, ESPÉCIE PUPUNHA, EMBALADO, COM RÓTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, VALIDADE, CARIMBO DO					

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SISE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	R\$ 2.093,00 VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	R\$ 2.093,00 VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
133	463853	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	700	2	R\$ 32,57	R\$ 22.799,00
134	463853	ALHO IN NATURA , NOME ALHO, ESPÉCIE COMUM - 1 KG	KG	500	2	R\$ 29,77	R\$ 14.885,00
135	463753	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE, ESPÉCIE ROSADA – 1KG	1 KG	2500	5	R\$ 4,50	R\$ 11.250,00
136	463754	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA LAVADA, ESPÉCIE LISA – 1KG	1 KG	2500	5	R\$ 8,00	R\$ 20.000,00
137	463764	LEGUME IN NATURA, TIPO BERINJELA, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	650	1	R\$ 7,13	R\$ 4.634,50
138	463767	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	800	2	R\$ 6,32	R\$ 5.056,00
139	463838	VERDURA IN NATURA, TIPO BRÓCOLIS, ESPÉCIE COMUM/JAPONÊS – 1KG	1 KG	500	2	R\$ 33,11	R\$ 16.555,00
140	463831	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR, ESPÉCIE COMUM, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO HUMANA – 1KG	1 KG	200	2	R\$ 21,31	R\$ 4.262,00
141	463782	CEBOLA IN NATURA, USO USO CULINÁRIO, TIPO AMARELA – 1KG	1 KG	800	5	R\$ 9,46	R\$ 7.568,00
142	463770	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	600	2	R\$ 6,44	R\$ 3.864,00
143	463778	CHUCHU IN NATURA, VARIEDADES VERDE, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	600	2	R\$ 5,65	R\$ 3.390,00
144	463898	VERDURA IN NATURA, TIPO HORTELÃ, ESPÉCIE COMUM, MAÇO DE 150 GR	MAÇO	20	1	R\$ 5,42	R\$ 108,40
145	463797	LEGUME IN NATURA, MILHO VERDE, APRESENTAÇÃO DESCASCADO - KG	KG	450	2	R\$ 8,88	R\$ 3.996,00
146	466600	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	1500	5	R\$ 7,94	R\$ 11.910,00
147	463796	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	850	1	R\$ 7,93	R\$ 6.740,50
148	463802	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE AMARELO	KG	20	1	R\$ 22,71	R\$ 454,20
149	463808	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE VERMELHO	KG	20	1	R\$ 21,46	R\$ 429,20
150	463809	LEGUME IN NATURA, TIPO	1 KG	20	1	R\$ 12,29	R\$ 245,80

ITEM	CAT	MAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
151	463792		PIMENTÃO, ESPÉCIE VERDE – 1KG LEGUME IN NATURA, TIPO QUIABO, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	500		R\$ 4,835,00	R\$ 4.835,00
152	463799		LEGUME IN NATURA, TIPO RABANETE, ESPÉCIE COMUM – 1KG	1 KG	180	1	R\$ 10,56	R\$ 1.900,80
153	463806		LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE, ESPÉCIE SALADA – 1KG	1 KG	1200	5	R\$ 8,32	R\$ 9.984,00
154	463807		VERDURA IN NATURA, TIPO VAGEM – 1KG	1 KG	200	1	R\$ 15,37	R\$ 3.074,00
155	464374		FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA – 1KG	1 KG	2000	5	R\$ 7,04	R\$ 14.080,00
156	464377		FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE DA TERRA – 1KG	1 KG	500	2	R\$ 10,66	R\$ 5.330,00
157	464380		FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE NANICA – 1KG	1 KG	1500	5	R\$ 7,94	R\$ 11.910,00
158	464393		FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA, ESPÉCIE PERA – 1KG	1 KG	2000	5	R\$ 6,58	R\$ 13.160,00
159	464398		FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE TAITI – 1KG	1 KG	100	2	R\$ 5,64	R\$ 564,00
160	464397		FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE ROSA – 1KG	1 KG	150	1	R\$ 5,50	R\$ 825,00
161	464400		FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ, ESPÉCIE NACIONAL, APLICAÇÃO ALIMENTAR – 1KG	1 KG	1300	3	R\$ 10,32	R\$ 13.416,00
162	464405		FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA – 1KG	1 KG	500	1	R\$ 8,94	R\$ 4.470,00
163	464418		FRUTA IN NATURA, TIPO MELANCIA, ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR – 1KG	1 KG	5300	10	R\$ 4,62	R\$ 24.486,00
164	464422		FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO, ESPÉCIE AMARELO, APLICAÇÃO ALIMENTAR – 1KG	1 KG	1000	5	R\$ 9,59	R\$ 9.590,00
165	464436		FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE PONKAN – 1KG	1 KG	1000	5	R\$ 5,80	R\$ 5.800,00
166	464392		FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, ESPÉCIE VERMELHA – 1KG	KG	250	1	R\$ 16,21	R\$ 4.052,50
167	464371		FRUTA IN NATURA, TIPO ABACATE, ESPÉCIE MANTEIGA – 1KG	KG	250	1	R\$ 12,05	R\$ 3.012,50
168	464415		FRUTA IN NATURA, TIPO MARACUJÁ, ESPÉCIE AZEDO – 1KG	KG	60	1	R\$ 16,32	R\$ 979,20
169	463900		GENGIBRE, IN NATURA	KG	40	1	R\$ 11,42	R\$ 456,80
170	446623		OVO, PRODUTO IN NATURA, COM EMBALAGEM APRESENTANDO O PRAZO DE VALIDADE	DUZIA	1300	12	R\$ 13,00	R\$ 16.900,00
COTA RESERVADA								
171	447449		<i>Idem ao item 09 - Cota reservada para ME/EPP em 25%</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	KG	750	10	R\$ 42,44	R\$ 31.830,00

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PEDIDO MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
		RECEBIMENTO: ATÉ 6°C (REFRIGERADA), COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C OU -18°C (CONGELADA), COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.					
172	476495	<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	600	10	R\$ 38,64	R\$ 23.184,00
						TOTAL	R\$ 1.563.992,29

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

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

1.5. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços ou documento equivalente prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição dos bens acima elencados se justifica pela necessidade de fornecimento de refeições aos discentes e servidores do IFMT/Campus Juína, principalmente aos estudantes alojados, com destaque para o fato de a instituição localizar-se na zona rural. Assim, é necessária a execução eficiente das atividades do restaurante como condição para o desenvolvimento do trabalho pedagógico. As quantidades foram estimadas considerando as necessidades em um período de 12 (doze) meses. Atualmente, a demanda diária do restaurante é em média de 900 refeições.

2.2. A Portaria n. 31, de 11/03/2022, Campus Juína, que instituiu e regulamenta os valores das refeições do restaurante, estabelece que o servidor poderá almoçar, na condição de pagar R\$ 8,00 (oito reais), por refeição. O montante arrecadado é recolhido através de GRU, enviada mensalmente pelo Setor Financeiro à União.

2.3. Justifica-se a adoção do Sistema de Registro Preço (SRP), porquanto os produtos, bens comuns, de natureza alimentar (cuja quantificação de consumo pode ser apenas estimada), se enquadram nas seguintes hipóteses do Decreto n. 7.892/2013, Art. 3º, inciso I - haverá necessidade de contratações frequentes; II - é mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas; IV - não é possível definir previamente com exatidão o quantitativo a ser demandado pelo Campus Juína.

2.4. Considerando que os itens 01 ao 25 e 121 a 170 são perecíveis e o prazo de entrega é de 02 (dois) dias úteis. Considerando que os itens carnes precisam ser entregues 03 (três) vezes na semana, e o item 118 precisa ser entregue diariamente. Dessa forma com o intuito de minimizar os problemas de atraso de entrega destes itens será concedido tratamento favorecido para estabelecer prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas em Juína, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos do art. 48 § 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, além de fomentar a economia local.

2.5. As demais justificativas e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) porquanto os produtos, bens comuns, de natureza alimentar (cuja quantificação de consumo pode apenas ser estimada), se enquadram nas seguintes hipóteses do Decreto n. 7.892/2013:

- a) Haverá necessidade de contratações frequentes;
- b) É mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas;
- c) Não é possível definir previamente com exatidão o quantitativo a ser demandado pelo Campus Gerenciador.

4.2. A natureza dos objetos a serem contratados neste termo de referência é considerada comum por motivo de que seus padrões de desempenho e qualidade puderam ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002. Será realizado Pregão Eletrônico via sistema de Registro de Preços, com fulcro no DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019 .

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. 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 12:00 hrs e das 13:00 hrs às 16:00 hrs. Salvo o item 102 que deverá ser entregue entre 05:00 hrs e 05:45 hrs diariamente.

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. 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.

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

6.8. 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.

6.9. Os produtos entregues deverão apresentar as seguintes características:

6.9.1. Os produtos a serem entregues devem estar em perfeita sintonia com as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

6.9.2. Para carnes, o tempo decorrido desde o abate não poderá ser superior a 5 (cinco) dias no momento da entrega e apresentar temperatura entre 0°C a 4°C, ato da entrega;

6.9.3. 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 imediato 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; estarem isentas de umidade externa anormal e sabor estranhos; f) estarem livres de resíduos de fertilizantes.

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

6.10.1. Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

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

6.10.3. Integridade e higiene da embalagem;

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

6.10.5. 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;

6.10.6. Características específicas de cada produto;

6.10.7. 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.

6.10.8. Para os produtos perecíveis serão controladas as temperaturas de recebimento, conforme os seguintes critérios: congelados até -18°C, com tolerância até -12°C; resfriados ou refrigerados até 10°C; contudo, devem-se seguir também as especificações do fabricante.

6.11. 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.

6.12. 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.

6.12.1. 02 (dois) dias úteis para gêneros alimentícios perecíveis;

6.12.2. 07 (sete) dias úteis para gêneros alimentícios Não perecíveis;

6.12.3. 20 (vinte) dias úteis para demais itens que não se enquadram como gêneros alimentícios.

6.13. 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.

6.13.1. 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.

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

7.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

7.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

7.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

7.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

8.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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

8.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

8.3. Abster-se de adquirir carne bovina proveniente de imóveis rurais que figurem na lista divulgada no site oficial de áreas embargadas pelo IBAMA ou submetidas à sanção administrativa de embargos de órgãos ambientais.

8.4. Abster-se de adquirir carne bovina proveniente de cria, recria e engorda em áreas indígenas reconhecidas objeto de portaria declaratória do Ministério da Justiça ou objeto de interdição por ato da Presidência da Fundação Nacional do Índio – FUNAI – bem como áreas reconhecidas por ato administrativo federal, estadual e municipal como unidades de conservação (exceto aquelas em que a legislação permita o exercício da atividade pecuária) ou objeto de interdição.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam

observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

12.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

12.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

12.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos

autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

12.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

12.12.1. A Contratada 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.

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{100} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE (indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I_0) / I_0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I_0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser

utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.7. 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.

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

14.1.1. Por tratar-se de produtos a pronta entrega;

14.1.2. Por tratar-se de produtos que não possuem garantia;

14.1.3. O maior risco deste objeto é a não entrega dos produtos, prejudicando o funcionamento do Restaurante do Campus. Nestes casos cabe a fiscalização do contrato cobrar a empresa e se for caso aplicar as devidas sanções;

14.1.4. A exigência de garantia de execução resultaria num custo maior do contrato, no qual o fornecedor repassaria estes custos em seus produtos, elevando o valor de venda, tornando essa exigência pouco vantajosa para Administração

14.1.5. Portanto o objeto a ser adquirido não requer garantia para mitigar os riscos da execução contratual, a previsão das penalidades contidas neste TR são suficientes para mitigar os riscos.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

15.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

II) **Multa**:

- (1) moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
- (2) compensatória de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

III) **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

IV) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

V) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

15.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

15.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

15.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

15.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

15.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

15.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

15.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

15.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

16.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

16.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

16.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

16.3.1.1.1. Para todos os itens:

16.3.1.1.1.1. 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.

17. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

17.1. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

17.1.1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços relacionada neste documento (Termo de Referência).

17.2. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

18.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 1.563.992,29 (um milhão, quinhentos e sessenta e três mil, novecentos e noventa dois reais e vinte nove centavos).**

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Juína-MT, 17 de outubro de 2022.

Marcelo Jose Zanovello

Demandante/Fiscal Técnico

Matrícula 1710304

Alexssandro Moreira Tavares

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

Matrícula 2424444

Rui Alves dos Santos

Chefe do Departamento de Administração

Matrícula 2163476

Aprovação do Termo de Referência:

Com fulcro no caput do art. 50º da Lei 9.784/1999, que regula o processo administrativo no âmbito federal, em observância ao princípio da motivação, APROVO o presente Termo de Referência e seus anexos, ratificando o seu conteúdo.

Andreia Rezende Da Costa Nascimento

Ordenadora de Despesas Substituta

Responsável pela aprovação do Termo de Referência

Documento assinado eletronicamente por:

- **Alexssandro Moreira Tavares, ADMINISTRADOR**, em 17/10/2022 09:12:04.
- **Marcelo Jose Zanovello, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 17/10/2022 09:14:54.
- **Rui Alves dos Santos, CHEFE - CD0004 - JNA-DAP**, em 17/10/2022 09:17:06.
- **Andreia Rezende da Costa Nascimento, DIRETOR GERAL - SUBSTITUTO - JNA-DG**, em 17/10/2022 16:26:41.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 17/10/2022. 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: 427150

Código de Autenticação: 2a49ce9433



TERMO Nº 43/2022 - JNA-CLC/JNA-DAP/JNA-DG/CJUINA/RTR/IFMT