



EDITAL

# PREGÃO ELETRÔNICO

90040/2025

**CONTRATANTE (153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS)**  
DIRETORIA DE COMPRAS - DCOM/UFG

## OBJETO

Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 312.619,87 (Trezentos e doze mil, seiscentos e dezenove reais e oitenta e sete centavos)

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 03/09/2025 às 09h (horário de Brasília)

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por grupo

## MODO DE DISPUTA:

aberto

## PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Com grupos exclusivos para ME/EPP

## MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

## PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO / IMPUGNAÇÃO

Até às 17:00h do dia 29/08/2025 para o e-mail: [pregao.dcom@ufg.br](mailto:pregao.dcom@ufg.br)

## INFORMAÇÕES GERAIS DO CERTAME

Quantidade de itens do certame: 155 itens (04 grupos)

Pregoeiro Oficial: Claudio Fernando

Contato: (62) 3521-1363

## SUMÁRIO

1. DO OBJETO
2. DO REGISTRO DE PREÇOS
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
8. DA FASE DE JULGAMENTO
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO
10. DO TERMO DE CONTRATO
11. DA DATA DE REGISTRO DE PREÇOS
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
13. DOS RECURSOS
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS  
DIRETORIA DE COMPRAS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90040/2025**

Processo Administrativo nº 23070.016456/2025-20

Torna-se público que a Universidade Federal de Goiás, por meio de sua Equipe de Pregoeiros e Apoio, sediada na Diretoria de Compras - DCOM/UFG - Campus II Samambaia, Goiânia - Go, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

### 1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. *A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.*

### 2. REGISTRO DE PREÇOS

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

### 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).
- 3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.6. *Para os grupos 03 e 04, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*
- 3.7. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

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

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

- 3.9.1.** aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.9.2.** sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
- 3.9.3.** empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.9.4.** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.9.5.** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.9.6.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.9.7.** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.9.8.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.9.9.** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.9.10.** *peças jurídicas reunidas em consórcio*;
- 3.9.11.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

**3.10.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

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

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

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

**3.16.** A vedação de que trata o item 3.9.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO**

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

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

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

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

**5.3.** Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.1 deste Edital.

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

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

**5.4.2.** não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

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

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

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

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

- 5.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 5.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:
- 5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;
- 5.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
- 5.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 5.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 5.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;
- 5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
- 5.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- 5.7.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
- 5.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;
- 5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.
- 5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.
- 5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 5.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.10. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 5.11. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 5.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 5.12.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 5.12.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 5.13. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 5.13.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 5.14. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 5.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 5.15. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 5.16. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1. *valor unitário e total do item;*
- 6.1.2. *Marca;*
- 6.1.3. *Fabricante;*
- 6.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo indicado no TR.
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 6.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 6.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

- 6.9. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 6.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de R\$ 0,04 (quatro centavos)*.
- 7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 7.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.18.2. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.18.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 7.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 7.20.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 7.20.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 7.20.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 7.20.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 7.21. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- 7.21.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 7.21.2. empresas brasileiras;
- 7.21.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.21.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 7.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
- 7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ~~ou inferior ao~~ ~~desconto~~ definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 7.23.1. *Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade* os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.
- 7.23.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 7.23.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.23.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 7.23.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de, no mínimo, **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.23.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 8. DA FASE DE JULGAMENTO

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 8.1.1. SICAF;
- 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.
- 8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.
- 8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))
- 8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).
- 8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).
- 8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.
- 8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 8.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 8.9. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:
- 8.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 8.9.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.13. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.
- 8.14. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação concederá o prazo de no mínimo duas horas para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

## 9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 9.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 9.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 9.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 9.9. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.
- 9.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).
- 9.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).
- 9.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).
- 9.11. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 9.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de, NO MÍNIMO, 02 (DUAS) HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.
- 9.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 9.12. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 9.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 9.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 9.13. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.12.1. poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 06 (seis) horas, para:
- 9.13.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
- 9.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 9.13.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;
- 9.13.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.
- 9.14. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.
- 9.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.
- 9.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 9.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- 9.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## 10. DO TERMO DE CONTRATO

- 10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.
- 10.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 05 (cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.
- 10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:
- 10.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

- 10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;
- 10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.
- 10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.
- 10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.
- 10.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

## 11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- 11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- 11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, **poderá** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

## 12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- 12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- 12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

## 13. DOS RECURSOS

- 13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

- 13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [https://sei.ufg.br/sei/modulos/pesquisa/md\\_pesq\\_processo\\_pesquisar.phpacao\\_externa=protocolo\\_pesquisar&acao\\_origem\\_externa=protocolo\\_pesquisar&id\\_orgao\\_acesso\\_exte](https://sei.ufg.br/sei/modulos/pesquisa/md_pesq_processo_pesquisar.phpacao_externa=protocolo_pesquisar&acao_origem_externa=protocolo_pesquisar&id_orgao_acesso_exte)

#### 14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;
- 14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- 14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 14.1.6. fraudar a licitação;
- 14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013
- 14.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 14.2.1. advertência;
- 14.2.2. multa;
- 14.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 14.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3. e 14.1.4., quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

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

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

#### 15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: [pregao.dcom@ufg.br](mailto:pregao.dcom@ufg.br).

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

#### 16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.dcom.ufg.br](http://www.dcom.ufg.br).

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

16.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

16.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços;

16.11.4. ANEXO IV – Modelo de proposta de preços (uso obrigatório);

16.11.5. ANEXO V - Orientações sobre o cadastro de usuário extremo - Sistema SEI/UGF.

Goiânia, na data da assinatura digital.

Michelle Maria de Oliveira Landim  
Assistente em Administração  
Coordenação de Licitações/DCOM/UGF



Documento assinado eletronicamente por **Michelle Maria De Oliveira Landim, Assistente em Administração**, em 20/08/2025, às 08:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ufg.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **5577388** e o código CRC **E83BCAE6**.

## UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS-UF/GO

## Termo de Referência 116/2025

## Informações Básicas

<b>Número do artefato</b>	<b>UASG</b>	<b>Editado por</b>	<b>Atualizado em</b>
116/2025	153052-UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS-UF/GO	MICHELLE MARIA DE OLIVEIRA LANDIM	19/08/2025 10:31 (v 6.1)
<b>Status</b>	ASSINADO		

## Outras informações

<b>Categoria</b>	<b>Número da Contratação</b>	<b>Processo Administrativo</b>
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23070.016456/2025-20

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

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

LOTE/GRUPO 01: MERCEARIA						
ITEM	QUANT.	UNIDADE FORNECIMENTO	ESPECIFICAÇÕES	CATMAT	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
3	30	EMBALAGEM	AÇÚCAR, CRISTAL, BRANCO, COMPOSTO POR SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 5KG	463988	R\$ 17,41	R\$ 522,30
8	140	QUILOGRAMA	ALHO, TIPO BRANCO/ROSA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESCASCADO, 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. EMBALAGEM DE 1 KG	463853	R\$ 20,74	R\$ 2.903,60
9	20	QUILOGRAMA	AMEIXA, SECA, SEM CAROÇO, PRETA, GRÃO UNIFORME, TAMANHO MÉDIO, DESPROVIDA DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. ARMAZENADA EM EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM DE 100G.	474374	R\$ 29,20	R\$ 584,00

10	20	EMBALAGEM 500G	AMENDOIM, IN NATURA, DESCASCADO, TIPO I, TAMANHO MÉDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - UNIDADE CORRESPONDE À EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G	464534	R\$ 8,79	R\$ 175,80
11	65	EMBALAGEM 500G	AMIDO, MILHO, EM PÓ, PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS	459077	R\$ 5,05	R\$ 328,25
12	480	EMBALAGEM 5 KG	ARROZ, TIPO I, CLASSE LONGO FINO (AGULHINHA), DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 5KG	458904	R\$ 18,13	R\$ 8.702,40
13	100	EMBALAGEM 5 KG	ARROZ, TIPO I, INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO (AGULHINHA INTEGRAL), DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 5KG	458906	R\$ 23,80	R\$ 2.380,00
14	25	EMBALAGEM 200G	AVEIA, IN NATURA, FLOCOS FINOS, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200 GRAMAS	460501	R\$ 3,73	R\$ 93,25
15	30	EMBALAGEM 500ML	AZEITE, OLIVA, REFINADO, PURO, VIRGEM, ACIDEZA MÁXIMA DE 1,5%. EMBALAGEM DE VIDRO ESCURO - VERDE OU AMBAR - ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - APRESENTAÇÃO FRASCO DE 500ML	463697	R\$ 35,92	R\$ 1.077,60
16	20	EMBALAGEM 300G	AZEITONA, VERDE, SEM CAROÇO, TAMANHO GRANDE, EM CONSERVA, PREPARADA COM OS FRUTOS CURADOS, IMERSOS EM SALMOURA DE CONCENTRAÇÃO APROPRIADA, COM COLORAÇÃO UNIFORME. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 300G	459639	R\$ 8,94	R\$ 178,80
			BEBIDA, A BASE DE SOJA, ASPECTO FÍSICO LIQUIDO, ORIGINAL, SABOR			

19	20	EMBALAGEM 1 LITRO	NATURAL, USO ORAL, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM COM 1L, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN E SACAROSE E QUAISQUER OUTROS AÇÚCARES E LEITE E DERIVADOS	331954	R\$ 9,00	R\$ 180,00
21	450	PACOTE 400G	BISCOITO, ÁGUA E SAL, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SALGADO, SEM RECHEIO, ISENTO DE GORDURA TRANS, LEITE E LACTOSE. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 400G	217129	R\$ 6,22	R\$ 2.799,00
22	20	PACOTE 150G	BISCOITO, ARROZ INTEGRAL, SABOR NATURAL, ISENTO DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, GORDURA TRANS E GLÚTEN. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 150G	478564	R\$ 8,29	R\$ 165,80
23	400	PACOTE 600 G	BISCOITO, ROSQUINHA DE COCO, APRESENTAÇÃO REDONDO COM FURO NO MEIO, DOCE, SEM RECHEIO, ISENTO DE GORDURA TRANS, LEITE E LACTOSE. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 600G	245803	R\$ 4,88	R\$ 1.952,00
24	350	PACOTE 360 G	BISCOITO, SALGADO INTEGRAL, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SALGADO, SEM RECHEIO, ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS – EMBALAGEM COM 360G	232141	R\$ 4,65	R\$ 1.627,50
26	100	PACOTE 200G	CACAU, APRESENTAÇÃO EM PÓ, COMPOSTO POR 100% DE CACAU DESIDRATADO E MOÍDO, EMBALAGEM ATÓXICA CONTENDO 200G, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE - PACOTE 200G	463532	R\$ 13,73	R\$ 1.373,00
27	50	EMBALAGEM 50G	CANELA, EM CASCA, OBTIDA COM 100% DA CASCA DA CANELA, COLORAÇÃO MARROM CLARO E SABOR PRÓPRIO, DESPROVIDA DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - EMBALAGEM 50G	463873	R\$ 3,30	R\$ 165,00
			CANELA, PÓ, OBTIDA COM 100% DA CASCA DA CANELA, COLORAÇÃO MARROM CLARO E SABOR PRÓPRIO,			

28	30	EMBALAGEM 50G	DESPROVIDA DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, APRESENTAÇÃO MOÍDA. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - EMBALAGEM 50G	463872	R\$ 4,62	R\$ 138,60
37	10	EMBALAGEM	CASTANHA, BARU, SEM CASCA, INTEIRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, INSETOS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 250G	464531	R\$ 50,02	R\$ 500,20
41	20	PACOTE 100G	COCO, FLOCOS, ORIGINÁRIO DA AMÊNDOA DO COCO, SEM AÇÚCAR, DESIDRATADO E TRITURADO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - PACOTE 100G	225698	R\$ 3,64	R\$ 72,80
42	4	PACOTE 1 KG	COCO, FLOCOS, ORIGINÁRIO DA AMÊNDOA DO COCO, SEM AÇÚCAR, DESIDRATADO E TRITURADO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - PACOTE 1 KG	225698	R\$ 22,00	R\$ 88,00
44	180	EMBALAGEM	CONDIMENTO, AÇAFRÃO DA TERRA, APRESENTAÇÃO MOÍDO, COMPOSTO POR 100% DE CÚRCUMA DESIDRATADA E MOÍDA, DE COLORAÇÃO PARDO-A VERMELHADA, HOMOGÊNEA, COM CHEIRO CARACTERÍSTICO, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES - EMBALAGEM 25G	463857	R\$ 17,49	R\$ 3.148,20
45	10	EMBALAGEM 250 G	CONDIMENTO, COLORAU, ASPECTO FÍSICO PÓ, INDUSTRIAL, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL - EMBALAGEM 250G	463937	R\$ 11,00	R\$ 110,00
46	10	EMBALAGEM 50 G	CONDIMENTO, CRAVO DA ÍNDIA, COLORAÇÃO MARROM ESCURO E SABOR PRÓPRIO, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - EMBALAGEM 50G	463892	R\$ 6,10	R\$ 61,00

48	30	EMBALAGEM	CREME, LEITE, ESTERELIZADO, COM SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO TEOR MÍNIMO DE GORDURA DE 25%, ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 1KG	446533	R\$ 12,95	R\$ 388,50
50	160	QUILOGRAMA	EXTRATO, TOMATE, CONCENTRADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INGREDIENTES TOMATES MADUROS, SAL, ISENTO DE GLÚTEN E AÇÚCAR, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM 1KG ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, SEM APRESENTAR AMASSADOS, FERRUGEM E ESTUFAMENTO	459670	R\$ 6,99	R\$ 1.118,40
51	40	EMBALAGEM 340G	EXTRATO, TOMATE, CONCENTRADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INGREDIENTES TOMATES MADUROS, SAL, ISENTO DE GLÚTEN E AÇÚCAR, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, SEM APRESENTAR AMASSADOS, FERRUGEM E ESTUFAMENTO - EMBALAGEM 340G	459670	R\$ 3,15	R\$ 126,00
52	10	EMBALAGEM 1 KG	FARINHA, ARROZ, TIPO ESPECIAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FINA, SECA E PENEIRADA, DE SABOR NEUTRO, INDICADA PARA CELÍACOS, DESPROVIDA DE SUJIDADES, MOFO, FERMENTAÇÃO, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, ISENTA DE GLÚTEN. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 1KG	433827	R\$ 7,89	R\$ 78,90
53	160	EMBALAGEM 1 KG	FARINHA, MANDIOCA, OBTIDA PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, DESPROVIDA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 1KG	458920	R\$ 5,99	R\$ 958,40
			FARINHA, MILHO, AMARELA, OBTIDA PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO MILHO TRITURADO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, DESPROVIDA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E			

54	120	EMBALAGEM 500G	RANÇO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 500G	470687	R\$ 2,99	R\$ 358,80
55	200	EMBALAGEM 1 KG	FARINHA, TRIGO, TIPO ESPECIAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, DESPROVIDA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 1KG	460263	R\$ 2,72	R\$ 544,00
56	40	EMBALAGEM 500G	FEIJÃO, TIPO I, CLASSE BRANCO, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 500G	464559	R\$ 6,36	R\$ 254,40
57	700	EMBALAGEM 1KG	FEIJÃO, TIPO I, CLASSE CARIOCA, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 1KG	464553	R\$ 5,95	R\$ 4.165,00
58	100	EMBALAGEM 1 KG	FEIJÃO, TIPO I, CLASSE PRETO, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 1KG	464552	R\$ 7,57	R\$ 757,00
59	100	EMBALAGEM 10G	FERMENTO, BIOLÓGICO GRANULADO SECO, COMPONENTES SACCHAROMYCES CEREVISAE E AGENTE REIDRATAÇÃO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO/ MASSAS, 1º QUALIDADE. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN - EMBALAGEM 10G	481031	R\$ 2,03	R\$ 203,00
60	60	EMBALAGEM 200G	FERMENTO, QUÍMICO, APRESENTAÇÃO PÓ, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO DE BOLO, 1º QUALIDADE. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN - EMBALAGEM 200G	459586	R\$ 7,84	R\$ 470,40
			FLOCOS, MILHO PRÉ-COZIDO PARA CUSCUZ, COR AMARELO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS,			

61	50	EMBALAGEM 500G	DESPROVIDO DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLUTEN - EMBALAGEM 500G	479080	R\$ 2,13	R\$ 106,50
62	30	EMBALAGEM 50G	FOLHA, LOURO, OBTIDA COM 100% DA FOLHA DE LOURO DESIDRATADA, COLORAÇÃO VERDE MUSGO E SABOR PRÓPRIO, DESPROVIDA DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - EMBALAGEM COM 50G	463904	R\$ 3,75	R\$ 112,50
87	40	EMBALAGEM 500G	GRÃO, BICO, SECO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES E PARASITOS. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 500G	464569	R\$ 7,76	R\$ 310,40
89	20	EMBALAGEM 170G	IOGURTE, INTEGRAL, NATURAL, INGREDIENTES LEITE INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO, TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE 0 A 10°C. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF - EMBALAGEM 170G	446701	R\$ 3,49	R\$ 69,80
90	300	EMBALAGEM 900G	IOGURTE, INTEGRAL, SABOR COCO OU MORANGO, FABRICADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁCTEAS ESPECÍFICAS, POLPA DA FRUTA MORANGO OU COCO, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS POR LEI. CONSERVADO ENTRE 4° A 10° C. COMPOSTO POR MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS PREJUDICIAIS À SAÚDE. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF - EMBALAGEM 900G	446704	R\$ 11,49	R\$ 3.447,00
94	30	EMBALAGEM 1 LITRO	LEITE, COCO, COMPOSIÇÃO - COCO, ÁGUA, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES, ISENTO DE GLÚTEN, EXTRAÍDO DO COCO SÃO E MADURO POR PROCESSOS MECÂNICOS ADEQUADOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, RÓTULO COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 1 LITRO	464011	R\$ 19,49	R\$ 584,70

95	30	GARRAFA	LEITE, COCO, COMPOSIÇÃO - COCO, AGUA, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES, ISENTO DE GLÚTEN E AÇÚCARES, EXTRAÍDO DO COCO SÃO E MADURO POR PROCESSOS MECÂNICOS ADEQUADOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, RÓTULO COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - GARRAFA 200ML	464012	R\$ 4,00	R\$ 120,00
96	720	EMBALAGEM 400G	LEITE, PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, CONSTITUÍDO POR LEITE DE VACA DESIDRATADO, VITAMINA A, D e C, ISENTO DE GLÚTEN E SACAROSE E QUAISQUER OUTROS AÇÚCARES, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF - EMBALAGEM ATÓXICA LAMINADA 400G	446019	R\$ 17,01	R\$ 12.247,20
97	275	CAIXA 1 LITRO	LEITE, VACA, TIPO UHT, INTEGRAL, HOMOGENEIZADO, EMBALAGEM LONGA VIDA TETRAPACK, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA - CAIXA 1L	445995	R\$ 5,25	R\$ 1.443,75
98	150	CAIXA 1 LITRO	LEITE, VACA, TIPO UHT, SEM LACTOSE, HOMOGENEIZADO, EMBALAGEM LONGA VIDA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF - CAIXA 1L	445998	R\$ 6,32	R\$ 948,00
99	40	EMBALAGEM 500G	LENTILHA, SECA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. CONSTITUÍDA DE GRÃOS SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES E PARASITOS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 500G	464574	R\$ 8,49	R\$ 339,60
101	150	EMBALAGEM 500G	MACARRÃO, COMUM, FORMATO AVE MARIA, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM ÁGUA E OVOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 500G	458963	R\$ 2,04	R\$ 306,00
102	800	EMBALAGEM 500G	MACARRÃO, COMUM, FORMATO ESPAGUETE, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM ÁGUA E OVOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 500G	458953	R\$ 1,98	R\$ 1.584,00
			MACARRÃO, COMUM, FORMATO PARAFUSO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO			

103	700	EMBALAGEM 500G	COM ÁGUA E OVOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 500G	458980	R\$ 2,09	R\$ 1.463,00
104	50	EMBALAGEM 500G	MACARRÃO, DE ARROZ, FORMATO PARAFUSO OU PENNE, SEM GLÚTEN, SEM OVOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 500G	480340	R\$ 6,00	R\$ 300,00
106	120	EMBALAGEM 500G	MANTEIGA, LEITE, CONSTITUÍDA A PARTIR DE CREME DE LEITE PASTEURIZADO, COM ADIÇÃO DE SAL. CONSERVADO ENTRE 4º A 10ºC. COR AMARELA CLARO, SEM MANCHAS OU PONTOS DE OUTRA COLORAÇÃO. SABOR E ODORES SUAVES, CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. AUSÊNCIA DE PARASITAS, INSETOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. DESPROVIDA DE ADITIVOS ARTIFICIAIS, COMO CORANTES E CONSERVANTES. DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO (DIA, MÊS E ANO). PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF - EMBALAGEM 500G	446384	R\$ 21,95	R\$ 2.634,00
107	20	EMBALAGEM 500G	MASSA, LASANHA (MACARRÃO), SECA, COM OVOS, USO CONVENCIONAL - EMBALAGEM COM 500G	458998	R\$ 7,10	R\$ 142,00
108	84	PACOTE 500G	MILHO, CANJICA, GRUPO ESPECIAL OU MISTURADA; SUBGRUPO DESPELICULADA; CLASSE BRANCA; TIPO 1. CONSTITUÍDO DE GRÃOS SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES E PARASITOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM ATÓXICA - PACOTE 500G	279262	R\$ 4,00	R\$ 336,00
109	90	EMBALAGEM 500G	MILHO, PIPOCA, TIPO 1, GRUPO DURO, CLASSE AMARELA, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES E PARASITOS, EMBALAGEM ATÓXICA COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 500G	462122	R\$ 3,40	R\$ 306,00
111	24	EMBALAGEM 200G	MOLHO, MOSTARDA, ALIMENTÍCIO, SEMENTE DE MOSTARDA, SAL, AÇÚCAR, LÍQUIDO, ISENTO DE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM ATÓXICA 200G	459667	R\$ 3,44	R\$ 82,56
112	30	EMBALAGEM 1	MOLHO, SOJA, MOLHO SHOYO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, COMPOSTO POR SOJA, MILHO, SAL, AÇÚCAR CRISTAL, CONSERVADORES, ISENTO DE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA	459653	R\$ 6,97	R\$ 209,10

		LITRO	DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM ATÓXICA 1L			
113	4	EMBALAGEM	NOZ, MOSCADA, EM GRÃO, COLORAÇÃO MARROM ESCURO E SABOR PRÓPRIO, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - EMBALAGEM 25G	463913	R\$ 7,99	R\$ 31,96
114	200	EMBALAGEM 900ML	ÓLEO, GIRASSOL, COMPOSTO A PARTIR DA SEMENTE DE GIRASSOL, ISENTO DE OXIDAÇÃO E SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, EMBALAGEM ATÓXICA COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 900ML	463691	R\$ 13,03	R\$ 2.606,00
115	400	EMBALAGEM 900ML	ÓLEO, SOJA, COMPOSTO A PARTIR DA SOJA, ISENTO DE OXIDAÇÃO E SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, EMBALAGEM ATÓXICA COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 900ML	463692	R\$ 7,75	R\$ 3.100,00
116	15	EMBALAGEM 50G	ORÉGANO, COMPOSTO POR 100% DE FOLHAS DE ORÉGANO DESIDRATADAS, APRESENTANDO CHEIRO CARACTERÍSTICO, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - EMBALAGEM 50G	463916	R\$ 4,77	R\$ 71,55
117	500	BANDEJA 12 UNIDADES	OVO, GALINHA, BRANCO, CATEGORIA A, GRANDE, APRESENTAÇÃO LIMPO, CASCA ÍNTEGRA, COLORAÇÃO UNIFORME, FORMATO CARACTERÍSTICO, ISENTO DE PODRIDÃO E SUJIDADES E PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM ATÓXICA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF - BANDEJA 12 UNIDADES	446618	R\$ 5,90	R\$ 2.950,00
118	168	QUILOGRAMA	PÃO, CARECA, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR /MARGARINA E ÁGUA, SEM LEITE.	460385	R\$ 14,65	R\$ 2.461,20

119	320	EMBALAGEM 450G	PÃO, FORMA INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, MÍNIMO 50% DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, GORDURA, ÁGUA, APRESENTAÇÃO FATIADO, SEM LEITE NA COMPOSIÇÃO, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM ATÓXICA, 20 FATIAS - EMBALAGEM 450G	460403	R\$ 10,45	R\$ 3.344,00
120	560	QUILOGRAMA	PÃO, FRANCÊS, FRESCO, PREPARADO NO DIA DA ENTREGA, FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FERMENTO, SAL, ÁGUA, ISENTO DE LEITE E OVO, CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, MIOLO COM COCÇÃO COMPLETA, ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS, APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM ATÓXICA	460380	R\$ 17,00	R\$ 9.520,00
128	90	QUILOGRAMA	POLPA, AÇAÍ, CONGELADA, PREPARADA COM 100% DE FRUTAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E DESPROVIDA DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO E ADITIVOS ARTIFICIAIS COMO ADOÇANTES E CONSERVANTES E CORANTES E AROMATIZANTES E ESTABILIZANTES, EMBALAGENS ATÓXICAS TRANSPARENTES, EMBALAGEM 1KG, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, REGISTRO NO MAPA. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	464493	R\$ 19,50	R\$ 1.755,00
129	20	PACOTE	POLPA, SUCO, CONGELADA, SABOR GOIABA, NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. DESPROVIDA DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, E ADITIVOS ARTIFICIAIS COMO ADOÇANTES, CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES E ESTABILIZANTES. APRESENTAÇÃO EMBALAGENS TRANSPARENTES, PESO LÍQUIDO DE 1KG, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E REGISTRO NO MAPA. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS - PACOTE 1KG	217794	R\$ 8,58	R\$ 171,60
130	20	QUILOGRAMA	POLPA, SUCO, CONGELADA, SABOR MORANGO, NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. DESPROVIDA DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, E ADITIVOS ARTIFICIAIS COMO ADOÇANTES, CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES E ESTABILIZANTES. APRESENTAÇÃO EMBALAGENS TRANSPARENTES,	464461	R\$ 16,72	R\$ 334,40

			EMBALAGEM 1KG, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E REGISTRO NO MAPA. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS			
131	150	QUILOGRAMA	POLVILHO, DOCE, ORIGEM AMIDO DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, TIPO1, OBTIDO DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. DESPROVIDO DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO LAVADA. COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. EMBALAGEM 1KG	459079	R\$ 7,10	R\$ 1.065,00
132	80	EMBALAGEM 400G	PROTEÍNA, TEXTURIZADA, SOJA, COR ESCURA, ASPECTO FÍSICO SÓLIDO, OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA, COM COR E ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 400G	297483	R\$ 6,50	R\$ 520,00
133	100	QUILOGRAMA	QUEIJO, MINAS, CURADO, RALADO, LEITE PASTEURIZADO, ÁCIDO LÁTICO, COALHO, POUCO SAL, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVAÇÃO 1º A 10º, APRESENTAR TEXTURA E COR E ODOR E CARACTERÍSTICA FÍSICO/QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO, EMBALAGEM ATÓXICA EMBALADA Á VÁCUO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF	225850	R\$ 41,66	R\$ 4.166,00
134	40	QUILOGRAMA	QUEIJO, MINAS, FRESCAL, LEITE PASTEURIZADO, ÁCIDO LÁTICO, COALHO, POUCO SAL, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVAÇÃO 1º A 10º, APRESENTAR TEXTURA E COR E ODOR E CARACTERÍSTICA FÍSICO/QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO, EMBALAGEM ATÓXICA EMBALADA Á VÁCUO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.	446660	R\$ 29,50	R\$ 1.180,00
135	240	QUILOGRAMA	QUEIJO, MUSSARELA, LEITE PASTEURIZADO, ÁCIDO LÁTICO, FERMENTO LÁCTEO, COALHO, POUCO SAL, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVAÇÃO 1º A 10º, APRESENTAR TEXTURA E COR E ODOR E CARACTERÍSTICA FÍSICO/QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO, EMBALAGEM ATÓXICA EMBALADA Á VÁCUO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO	446633	R\$ 38,00	R\$ 9.120,00

			PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.			
136	50	QUILOGRAMA	QUEIJO, MUSSARELA, ISENTO DE LACTOSE, LEITE PASTEURIZADO, ÁCIDO LÁCTICO, FERMENTO LÁCTEO, COALHO, LACTASE, POUCO SAL, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVAÇÃO 1º A 10º, APRESENTAR TEXTURA E COR E ODOR E CARACTERÍSTICA FÍSICO /QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO, EMBALAGEM ATÓXICA EMBALADA A VÁCUO COM APROXIMADAMENTE 150G, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.	446638	R\$ 40,05	R\$ 2.002,50
141	180	PACOTE	SAL, REFINADO, IODADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, ADITIVOS IODATO DE POTÁSSIO, EMBALAGEM ATÓXICA COM 1 KG, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES- PACOTE 1KG	216911	R\$ 1,40	R\$ 252,00
144	80	SACO	TRIGO, PARA QUIBE, PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO DE GRÃOS SÃOS E ISENTOS DE SUJIDADES E PARASITOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM ATÓXICA 500G	326330	R\$ 3,75	R\$ 300,00
145	10	PACOTE	UVA, PASSA, PRETA , SECA, SEM SEMENTE, UVA DESIDRATADA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM ATÓXICA 200G	464883	R\$ 7,37	R\$ 73,70
155	30	FRASCO	VINAGRE, LIMÃO, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, COMPOSTO POR ÁCIDO ACÉTICO, EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - FRASCO 750ML	217091	R\$ 4,00	R\$ 120,00
<b>TOTAL GRUPO 01</b>				<b>R\$ 110.986,92</b>		

<b>LOTE/GRUPO 02 – CARNES</b>						
<b>ITEM</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE FORNECIMENTO</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>	<b>CATMAT</b>	<b>VALOR UNITÁRIO ESTIMADO</b>	<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>
29	225	QUILOGRAMA	CARNE, BOVINA, IN NATURA, PRIMEIRA, TIPO COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO PEÇA, RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS. COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS. EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁ	465394	R\$ 28,00	R\$ 6.300,00

			CUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.			
30	225	QUILOGRAMA	CARNE, BOVINA, IN NATURA, PRIMEIRA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO PEÇA, RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS. COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS. EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.	480370	R\$ 31,02	R\$ 6.979,50
31	400	QUILOGRAMA	CARNE, BOVINA, IN NATURA, SEGUNDA, TIPO MÚSCULO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS. COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS. EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.	447497	R\$ 22,36	R\$ 8.944,00
32	360	QUILOGRAMA	CARNE, BOVINA, IN NATURA, SEGUNDA, TIPO PALETA, APRESENTAÇÃO PEÇA, RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS, COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES	447391	R\$ 24,10	R\$ 8.676,00
33	1.200	QUILOGRAMA	CARNE, FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CONGELADA, LIMPA SEM PELE SEM OSSOS E SEM TEMPERO. COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE	451063	R\$ 13,93	R\$ 16.716,00

			VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.			
34	1.050	QUILOGRAMA	CARNE, FRANGO, TIPO FILÊ DE PEITO, CONGELADA, LIMPA SEM OSSOS E SEM TEMPERO. COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS. EMBALAGEM ATÓXICA À VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.	447594	R\$ 16,23	R\$ 17.041,50
35	600	QUILOGRAMA	CARNE, PORCO, LOMBO, IN NATURA, PEÇA RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS, COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA À VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.	447517	R\$ 19,50	R\$ 11.700,00
36	360	QUILOGRAMA	CARNE, PORCO, PERNIL, IN NATURA, PEÇA RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS, COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS. EMBALAGEM ATÓXICA À VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.	447524	R\$ 16,46	R\$ 5.925,60
100	160	QUILOGRAMA	LINGUIÇA, SUÍNA, INDUSTRIALIZADA, FRESCA, PRIMEIRA QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, SEM PIMENTA, ISENTA DE GLÚTEN, APRESENTAÇÃO RESFRIADA A 4°C, COM TEXTURA E COR E ODOR E CARACTERÍSTICA FÍSICO /QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO, ISENTA DE SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA À VÁCUO, SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE	450651	R\$ 12,09	R\$ 1.934,40

			DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.			
121	132	QUILOGRAMA	PEIXE, IN NATURA, ESPÉCIE TILÁPIA, APRESENTAÇÃO FILÉ, CONGELADO, SEM ESPINHAS, EMBALAGEM ATÓXICA, SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	448953	R\$ 36,80	R\$ 4.857,60
<b>TOTAL GRUPO 02</b>				<b>R\$ 89.074,60</b>		

LOTE/GRUPO 03 – FRUTAS						
ITEM	QUANT.	UNIDADE FORNECIMENTO	ESPECIFICAÇÕES	CATMAT	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
63	150	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, ABACATE, ESPÉCIE MANTEIGA, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, APRESENTAÇÃO FIRME, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464371	R\$ 6,15	R\$ 922,50
64	700	UNIDADE	FRUTA, IN NATURA, ABACAXI PÉROLA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM FORMATO CÔNICO, SEM MANCHAS, AMASSADOS E/OU PODRES, APRESENTAÇÃO FRUTA FIRME E INTEIRA, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS E FERIMENTOS), TAMANHO GRANDE, COM PESO ENTRE 1 A 2 KG A UNIDADE, POLPA COM COLORAÇÃO DE BRANCA A CREME AMARELADA E SABOR ADOCICADO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464374	R\$ 6,17	R\$ 4.319,00
65	40	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, AMEIXA NACIONAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS	466549	R\$ 15,00	R\$ 600,00

			PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.			
66	850	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, BANANA MAÇÃ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, APRESENTAÇÃO EM PENCAS FIRMES E INTEIRAS PESADAS EM KG, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464376	R\$ 6,44	R\$ 5.474,00
67	510	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, BANANA NANICA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, APRESENTAÇÃO EM PENCAS FIRMES E INTEIRAS PESADAS EM KG, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464380	R\$ 3,79	R\$ 1.932,90
68	140	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, BANANA, ESPÉCIE DA TERRA, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, PARA USO CULINÁRIO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, APRESENTAÇÃO EM PENCAS FIRMES E INTEIRAS PESADAS EM KG, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464377	R\$ 8,11	R\$ 1.135,40
69	1.050	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, BANANA, ESPÉCIE PRATA, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, APRESENTAÇÃO EM PENCAS FIRMES E INTEIRAS PESADAS EM KG, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464381	R\$ 6,18	R\$ 6.489,00
70	50	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, CAQUI COMUM, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO VERMELHA, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS	464385	R\$ 8,50	R\$ 425,00

			CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.			
71	10	UNIDADE	FRUTA, IN NATURA, COCO SECO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAÚDO, COM CASTANHA, APRESENTAÇÃO SEM CASCA EXTERNA, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464446	R\$ 3,74	R\$ 37,40
72	50	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, GOIABA COMUM, COM POLPA VERMELHA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, TAMANHO MÉDIO, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464391	R\$ 6,00	R\$ 300,00
73	3.000	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, LARANJA, ESPÉCIE PERA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, DE TAMANHO UNIFORME. ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, EMBALADAS EM SACO.	464393	R\$ 4,95	R\$ 14.850,00
74	150	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, LIMÃO TAITI, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, DE TAMANHO UNIFORME, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS	464398	R\$ 3,61	R\$ 541,50

			PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, EMBALADOS EM SACO.			
75	700	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MAÇÃ, ESPÉCIE FUJI, DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464401	R\$ 10,20	R\$ 7.140,00
76	700	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MAÇÃ, ESPÉCIE GALA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTAÇÃO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464400	R\$ 10,81	R\$ 7.567,00
77	700	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTAÇÃO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464405	R\$ 4,34	R\$ 3.038,00
78	450	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MANGA, ESPÉCIE TOMMY ATKIN, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTAÇÃO FIRME, COM POLPA SUCULENTA, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464406	R\$ 5,90	R\$ 2.655,00

79	200	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MARACUJÁ, ESPÉCIE AZEDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTAÇÃO FIRME, COM POLPA SUCULENTA, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464415	R\$ 6,10	R\$ 1.220,00
80	2.000	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MELANCIA, ESPÉCIE REDONDA, TIPO COMUM, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CADA FRUTA TENDO NO MÍNIMO 6KG, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464418	R\$ 2,56	R\$ 5.120,00
81	380	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MELÃO, ESPÉCIE REDONDO, TIPO COMUM, DOCE E SUCULENTO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464422	R\$ 5,43	R\$ 2.063,40
82	800	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MEXERICA (TANGERINA), ESPÉCIE PONKAN, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, UNIFORMES PARA UNIDADES NORMAIS DE PRODUTOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTAÇÃO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES, MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO,	464436	R\$ 5,49	R\$ 4.392,00

			ENTREGA EM CAIXAS ENGRADADOS VAZADAS RETORNÁVEIS.			
83	35	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MORANGO COMUM, DE PRIMEIRA QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, COM POLPA SUCULENTA, DOCE, DE COLORAÇÃO VERMELHA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, APRESENTAÇÃO EM BANDEJA ATÓXICA COM 250G.	464328	R\$ 28,55	R\$ 999,25
84	80	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, PÊRA, ESPÉCIE D'ÁGUA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO FIRME. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464426	R\$ 9,16	R\$ 732,80
85	50	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, PÊSSEGO NACIONAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464333	R\$ 13,15	R\$ 657,50
86	50	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, UVA SEM SEMENTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, COM COLORAÇÃO VERDE OU ROXA, APRESENTAÇÃO EM CACHOS FIRMES, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	464903	R\$ 16,10	R\$ 805,00
<b>TOTAL GRUPO 03</b>				<b>R\$ 73.416,65</b>		

**LOTE/GRUPO 04 – HORTALIÇAS**

--	--	--	--	--	--	--

ITEM	QUANT.	UNIDADE FORNECIMENTO	ESPECIFICAÇÕES	CATMAT	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	300	QUILOGRAMA	ABÓBORA, IN NATURA, TIPO CABOTIÁ (JAPONESA), USO CULINÁRIO, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIO-GRAÚDA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463748	R\$ 5,00	R\$ 1.500,00
2	300	UNIDADE	ACELGA, HORTALIÇA, IN NATURA, USO CULINÁRIO, FRESCA, ESPÉCIE DE PRIMEIRA QUALIDADE, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO OU MANCHAS OU FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, PESO UNITÁRIO ENTRE 1000G A 1500G.	463818	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
4	250	UNIDADE	AGRIÃO, IN NATURA, COR VERDE MÉDIO, APRESENTAÇÃO EM MAÇO, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, MAÇO COM APROXIMADAMENTE 200G, USO CULINÁRIO, ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463819	R\$ 4,31	R\$ 1.077,50
5	300	UNIDADE	ALFACE, AMERICANA, IN NATURA, PRIMEIRA QUALIDADE. USO CULINÁRIO, PESO MÉDIO DA UNIDADE 250G A 350G, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO OU MANCHAS OU FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, DESPROVIDA DE	463830	R\$ 3,74	R\$ 1.122,00

			MATÉRIAS TERROSAS OU FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.			
6	300	UNIDADE	ALFACE, TIPO AMERICANA, CRESPA, LISA OU ROXA, IN NATURA, PRIMEIRA QUALIDADE. USO CULINÁRIO, PESO MÉDIO DA UNIDADE 250G A 350G, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO OU MANCHAS OU FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS OU FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463832	R\$ 3,00	R\$ 900,00
7	70	QUILOGRAMA	ALHO, TIPO BRANCO/ROSA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇA GRAÚDA, COM CASCA, FIRME E INTEIRA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS	463938	R\$ 20,70	R\$ 1.449,00
17	400	QUILOGRAMA	BATATA, INGLESA, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIA /GRAÚDA, PARA USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463754	R\$ 6,13	R\$ 2.452,00
18	40	QUILOGRAMA	BATATA, SALSA/BAROA, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIA, GRAÚDA, USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO OU MANCHAS OU FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463760	R\$ 15,72	R\$ 628,80

20	30	QUILOGRAMA	BERINJELA, IN NATURA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (CASCA ROXA E POLPA DE COR CLARA). PARA USO CULINÁRIO, LAVADA OU ESCOVADA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA. DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463764	R\$ 4,40	R\$ 132,00
25	120	UNIDADE	BRÓCOLIS, JAPONÊS, FRESCO, VERDURA IN NATURA, ESPÉCIE PRIMEIRA QUALIDADE, PARA USO CULINÁRIO, COR VERDE, SEM AS FOLHAS, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO PARTES AMARELADAS E DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463838	R\$ 6,35	R\$ 762,00
38	350	QUILOGRAMA	CEBOLA, IN NATURA, ESPÉCIE AMARELA/BRANCA, COM CASCA, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463781	R\$ 6,65	R\$ 2.327,50
39	50	QUILOGRAMA	CEBOLA, IN NATURA, ESPÉCIE ROXA, COM CASCA, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS	463.780	R\$ 6,39	R\$ 319,50

			IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.			
40	350	UNIDADE	CHEIRO, VERDE, IN NATURA, COR VERDE MÉDIO, COMPOSTO POR CEBOLINHA E SALSA, APRESENTAÇÃO EM MAÇO DE 150G A 250G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO FOLHAS AMARELADAS OU PODRIDÃO, APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, COM FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463882	R\$ 3,72	R\$ 1.302,00
43	130	UNIDADE	COENTRO, IN NATURA, COR VERDE MÉDIO, APRESENTAÇÃO EM MAÇO COM APROXIMADAMENTE 200G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, PARA USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, COM FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS. DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463876	R\$ 3,67	R\$ 477,10
47	330	UNIDADE	COUVE, MANTEIGA, IN NATURA, COR VERDE ESCURO, APRESENTAÇÃO EM MAÇO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, PARA USO CULINÁRIO, ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - MAÇO COM APROXIMADAMENTE 200G.	463822	R\$ 4,25	R\$ 1.402,50
			ESPINAFRE, IN NATURA, COR VERDE ESCURO, APRESENTAÇÃO EM MAÇO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, PARA USO CULINÁRIO, ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS. NÃO			

49	80	UNIDADE	APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - MAÇO COM APROXIMADAMENTE 200G.	463824	R\$ 4,23	R\$ 338,40
88	80	UNIDADE	HORTELÃ, IN NATURA, COR VERDE ESCURO, APRESENTAÇÃO EM MAÇO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS. PARA USO CULINÁRIO. ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO). DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - MAÇO COM APROXIMADAMENTE 200G.	463898	R\$ 4,70	R\$ 376,00
91	10	QUILOGRAMA	JILÓ, COMUM, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE ESCURO, PARA USO CULINÁRIO, LAVADO OU ESCOVADO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO. DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463790	R\$ 6,89	R\$ 68,90
92	200	QUILOGRAMA	LEGUME, IN NATURA, ABOBRINHA, ESPÉCIE MENINA, PARA SALADA CRUA.	463751	R\$ 2,85	R\$ 570,00
93	320	QUILOGRAMA	LEGUME, IN NATURA, TOMATE, ESPÉCIE MADURO, LONGA VIDA, TAMBÉM CHAMADO "CARMEM", USO CULINÁRIO. GRUPO REDONDO, COR VERMELHA E UNIFORME, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. CLASSE 60, COM DIÂMETRO MAIOR OU IGUAL A 60MM ATÉ 70MM. SEM DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRO. DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS,	463806	R\$ 5,10	R\$ 1.632,00

			FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.			
105	30	UNIDADE	MANJERICÃO, IN NATURA, COR VERDE MÉDIO, APRESENTAÇÃO EM MAÇO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS. PARA USO CULINÁRIO. ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO). DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - MAÇO COM APROXIMADAMENTE 200G.	463906	R\$ 4,95	R\$ 148,50
110	250	QUILOGRAMA	MILHO, VERDE, IN NATURA, EM ESPIGA, SEM CASCA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM COLORAÇÃO DOS GRÃOS AMARELO MÉDIO, PARA USO CULINÁRIO, LAVADO OU ESCOVADO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO DOS GRÃOS FIRME E INTEIROS, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - APRESENTAÇÃO EM BANDEJA ATÓXICA COM APROXIMADAMENTE 5 ESPIGAS EQUIVALENTES A 1 KG.	463797	R\$ 5,07	R\$ 1.267,50
122	140	QUILOGRAMA	PEPINO, COMUM, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE MÉDIO, PARA USO CULINÁRIO, LAVADO OU ESCOVADO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463796	R\$ 2,82	R\$ 394,80
			PEPINO, JAPONÊS, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE MÉDIO, PARA USO CULINÁRIO. LAVADO OU ESCOVADO, TAMANHO E			

123	80	QUILOGRAMA	<p>COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.</p>	463801	R\$ 4,48	R\$ 358,40
124	40	QUILOGRAMA	<p>PEQUI, IN NATURA, SEM CASCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLORAÇÃO AMARELO ESCURO, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.</p>	464353	R\$ 20,68	R\$ 827,20
125	50	QUILOGRAMA	<p>PIMENTÃO, ESPÉCIE AMARELO, IN NATURA, COLORAÇÃO AMARELA. PARA USO CULINÁRIO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA. DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.</p>	463802	R\$ 15,49	R\$ 774,50
126	100	QUILOGRAMA	<p>PIMENTÃO, ESPÉCIE VERDE, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE ESCURO, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.</p>	463809	R\$ 7,20	R\$ 720,00

127	50	QUILOGRAMA	PIMENTÃO, ESPÉCIE VERMELHO, IN NATURA, COLORAÇÃO VERMELHO, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463808	R\$ 16,85	R\$ 842,50
137	60	QUILOGRAMA	QUIABO, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE MÉDIO, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463792	R\$ 8,85	R\$ 531,00
138	40	QUILOGRAMA	RABANETE, IN NATURA, SEM FOLHAS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (CASCA VERMELHO ESCURA E POLPA DE COR CLARA), PARA USO CULINÁRIO. LAVADO OU ESCOVADO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463799	R\$ 11,29	R\$ 451,60
139	80	QUILOGRAMA	REPOLHO, ROXO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, USO CULINÁRIO, PESO UNITÁRIO DE 1KG A 2 KG, SEM DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRO, DESPROVIDO DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES. LIVRE DE	463829	R\$ 4,39	R\$ 351,20

			SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.			
140	80	UNIDADE	RÚCULA, IN NATURA, COR VERDE ESCURO, APRESENTAÇÃO EM MAÇO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, PARA USO CULINÁRIO, ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - MAÇO COM APROXIMADAMENTE 200G.	463826	R\$ 4,49	R\$ 359,20
142	130	UNIDADE	SALSA, IN NATURA, COR VERDE MÉDIO, APRESENTAÇÃO EM MAÇO COM APROXIMADAMENTE 200G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, PARA USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, COM FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.	463930	R\$ 2,82	R\$ 366,60
143	320	QUILOGRAMA	TOMATE, SALADETE, USO CULINÁRIO, CLASSE EXTRA, GRUPO OVAL, COR VERMELHA E UNIFORME, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO MANCHAS OU AMASSADOS OU PODRIDÃO OU FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO.	463805	R\$ 4,97	R\$ 1.590,40
146	120	QUILOGRAMA	VAGEM, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE MÉDIO, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS,	463807	R\$ 11,64	R\$ 1.396,80

			FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.			
147	100	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, BATATA DOCE, ESPÉCIE AMARELA, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIA/GRAÚDA, USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463753	R\$ 4,00	R\$ 400,00
148	160	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, BETERRABA, ESPÉCIE COMUM, SEM FOLHAS, CATEGORIA EXTRA (MENOR QUE 50MM), USO CULINÁRIO, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463767	R\$ 4,89	R\$ 782,40
149	350	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, CENOURA, ESPÉCIE COMUM, SEM FOLHAS, CLASSE MAIOR QUE 14CM E MENOR QUE 22CM, USO CULINÁRIO, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS, OMBRO VERDE /ROXO E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463770	R\$ 4,26	R\$ 1.491,00
150	300	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, CHUCHU, ESPÉCIE COMUM, GRUPO VERDE INTENSO, CATEGORIA EXTRA, USO CULINÁRIO, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRO, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463778	R\$ 2,48	R\$ 744,00
			VERDURA, IN NATURA, COUVE-FLORES, ESPÉCIE PRIMEIRA			

151	120	QUILOGRAMA	QUALIDADE, FRESCA, SEM AS FOLHAS, COR BRANCA, USO CULINÁRIO, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	463831	R\$ 6,13	R\$ 735,60
152	120	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, INHAME, COM CASCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, USO CULINÁRIO, ASPECTO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.	463789	R\$ 4,89	R\$ 586,80
153	300	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, MANDIOCA, SEM CASCA, TIPO BRANCA OU AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, USO CULINÁRIO, ASPECTO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, ENTREGA EM EMBALAGENS DE 1KG, A VÁCUO, REFRIGERADAS, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	463795	R\$ 5,18	R\$ 1.554,00
154	350	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, REPOLHO VERDE, ESPÉCIE COMUM, SUBGRUPO VERDE-CLARO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, USO CULINÁRIO, PESO UNITÁRIO D E 1KG A 2KG, SEM DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.	481121	R\$ 5,23	R\$ 1.830,50

TOTAL GRUPO 01	R\$ 110.986,92
TOTAL GRUPO 02	R\$ 89.074,60
TOTAL GRUPO 03	R\$ 73.416,65
TOTAL GRUPO 04	R\$ 39.141,70
<b>TOTAL LICITAÇÃO</b>	<b>R\$ 312.619,87</b>

**OBSERVAÇÕES 1:**

- No grupo “Açougue” a contratada deve garantir que as carnes sejam entregues resfriadas (até 7°C – carnes bovinas e suínas, até 3°C para peixes frescos) ou congeladas (frango, até -12°C sem sinais de descongelamento ou recongelamento). A comprovação deste item será realizada mediante fiscalização do contrato.
- No grupo “Mercearia”, as polpas de frutas deverão ser entregues congeladas, com temperatura máxima de -12°C, sem apresentar sinais de descongelamento ou recongelamento. Os produtos lácteos, como iogurte, manteiga, queijos e requeijão deverão ser entregues resfriados, com temperatura entre 4°C e 10°C. A comprovação deste item será realizada mediante fiscalização do contrato.
- Para alimentos industrializados, garantir que os gêneros alimentícios serão entregues com antecedência mínima de 60% do prazo de validade estipulado pelo fabricante.
- Produtos panificados de produção diária (como pão francês) deverão ser entregues frescos e recém assados.
- Para o grupo “Frutas e Hortaliças”, a contratada deve garantir que os alimentos sejam entregues tenros, sem partes podres ou amareladas. Além disso, os folhosos devem ser desprovidos de matérias terrosas, fragmentos estranhos e substâncias tóxicas ou nocivas ao consumo humano. A comprovação de tais características será realizada mediante fiscalização do contrato.
- A contratada deverá entregar os itens de acordo com o grau de maturação desejado, especificado no pedido (por exemplo: maduro ou bom para consumo de 02 dias).
- As frutas e hortaliças serão pedidas conforme a quantidade de consumo e pode variar de 100g a 180Kg.
- Os itens a seguir serão solicitados de acordo com a sazonalidade: ameixa (outubro a fevereiro), caqui (março a junho), goiaba (dezembro a abril), mexerica (abril a agosto) e pêssego (outubro a janeiro).

**OBSERVAÇÕES 2:**

- Havendo divergência entre as especificações técnicas constantes na tabela acima deste Termo de Referência com aquelas lançadas no sistema eletrônico (Comprasnet), prevalecerá o constante neste instrumento.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, uma vez que possuem aquisição habitual /rotineira da Administração Pública; apresentação características que encontrem no mercado padrões usuais de especificação e; possibilidade de julgamento objetivo pelo menor preço.

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

1.5. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) **da assinatura do contrato ou instrumento equivalente**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

### 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 [2025], conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 01567601000143-0-000001/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2024;
- III) Id do item no PCA: Diversos;
- IV) Classe/Grupo: Diversos;
- V) Identificador da Futura Contratação: Diversos.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

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

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### Sustentabilidade:

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

4.1.1. Apresentar Certificado de Sustentabilidade Ambiental emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada comprovando que a empresa pratica ações sustentáveis que colaborem para a preservação do Meio Ambiente (artigos 5º e 6º da IN Nº 1 - SLTI/MPOG, de 19 de janeiro de 2010). Esgotada a possibilidade de atendimento dessa exigência, a certificação poderá ser feita mediante Declaração de Sustentabilidade Ambiental emitida pela empresa licitante declarando que ela (proponente) atende às exigências constantes da IN Nº 1/2010 - SLTI /MPOG.

#### Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por se tratar de aquisição de bens materiais via Registro de Preços, conforme razões justificadas:

- não há complexidade na presente licitação e a entrega do material será em conformidade com a demanda da Instituição, não comprometendo o cumprimento das obrigações;
- a onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação;
- a exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados e ao caráter competitivo do certame.

#### Outros requisitos

4.4. Quando a CONTRATADA não encontrar os produtos na unidade especificada do Termo de Referência, a CONTRATADA deverá entregar o volume total do pedido para cada gênero alimentício, na sua respectiva unidade de medida (gramas, quilogramas, mililitros ou litros). Exemplo: se o pedido solicitar 10 embalagens de 400 g de biscoito água e sal, devem ser entregues no mínimo 4 kg de biscoito água e sal, independente do volume de cada embalagem.

4.4.1. A alteração das embalagens e volumes diferentes do especificado do Termo de Referência devem ser comunicadas à contratante com dois dias úteis de antecedência, e deverão ser entregues somente após autorização por representante da contratante

### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 48 (quarenta e oito) horas ou em prazo previamente acordado, contados do(a) envio da nota de empenho via e-mail ou assinatura do contrato.

5.1.1. Os itens serão solicitados durante o período letivo, para entrega às terças-feiras, das 06:30h às 14:00h.

5.1.2. As entregas poderão ser interrompidas em períodos de férias e suspensão de aulas, e estes serão previamente avisados.

5.2. As solicitações/entregas dos materiais serão realizadas de forma parcelada, durante todo o período de vigência da Ata, ou seja, 12 (doze) meses, e de acordo com a demanda/solicitações feitas pelo CEPAE.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 36 (trinta e seis) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

5.4.1. As entregas poderão ser solicitadas para quaisquer dos seguintes endereços:

I - Centro de Ensino e Pesquisa Aplicada à Educação - CEPAE/UFG, localizado na Av. Pau Brasil esquina com a Alameda Flamboyant, Campus II – Samambaia, Goiânia – Goiás, CEP: 74.690-900, Telefones (62) 3521-1083 /1298 ou

II - Departamento de Educação Infantil - DEI/UFG, localizado na Rua Samambaia (em frente à Faculdade de História e próximo ao CINE/UFG), Campus II - Samambaia, Goiânia-Go, CEP: 74.690-900, Telefone: (62) 3521-1028.

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

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

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente (nota de empenho, etc.).

6.2. Caso haja a substituição do contrato por outro instrumento equivalente, aplica-se à contratação os seguintes termos:

#### **a) VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO:**

I - O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do (a) emissão da nota de empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

II - O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

III - A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

IV - O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

#### **b) REAJUSTE (art. 92, V):**

I - Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 07/05/2025.

II - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência, da anualidade.

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

IV - No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

VI - Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier (em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor. VII - 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.

VIII - O reajuste será realizado por apostilamento.

#### **c) OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI E XIV):**

I - São obrigações do Contratante:

II - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

III - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

- IV - Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- V - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- VI - Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- VII - Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- VIII - Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- IX - Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- X - A Administração terá o prazo de, a contar da data do protocolo do requerimento 10 (dez) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- XI - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- XII - Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- XIII - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

d) OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (Art. 92, XIV, XVI e XVII):

- I - O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- II - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº8. 078, de 1990);
- III - Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a datada entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- IV - Atender determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- V - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- VI - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- VII - Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, 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 Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
  - 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
  - 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- VIII - Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- IX - Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- X - Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- XI - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- XII - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- XIII - Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- XIV - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- XV - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art.124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- XVI - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

e) GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII):

I - Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

f) INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV):

I - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

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

II - Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art.156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

4. Multa:

- Moratória de 0,5% (cinco décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;
- Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de até 0,5% a 15% (cinco décimo por cento a quinze por cento) do valor do Contrato.
- Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 10% a 30% (dez a trinta por cento) do valor do Contrato.
- Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 30% (dez a trinta por cento) do valor do Contrato.
- Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 15% (dez a quinze por cento) do valor do Contrato.
- Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 5% (cinco décimo por cento a cinco por cento) do valor do Contrato.

III - A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

- Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

- Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

V - Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021): a natureza e a gravidade da infração cometida; as peculiaridades do caso concreto; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; os danos que dela provierem para o Contratante; a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

VI - Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

VII - personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para

facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº14.133, de 2021).

VIII - O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

IX - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

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

#### g) DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX):

I - O contrato quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso será extinto ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;
2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

III - O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

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

IV - O termo de extinção, sempre que possível, será precedido: Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos; Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; Indenizações e multas.

V - A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

VI - O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

#### h) DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III):

I - Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

#### i) ALTERAÇÕES:

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

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

III - As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

#### j) FORO (art. 92, §1º):

I - Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Goiás, Seção Judiciária do Estado de Goiás para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

## **DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

6.3. O adjudicatário terá um prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

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

6.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

a) referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº14.133 /2021, conforme disposto no subitem 6.2.;

a.1) a Nota de empenho ou instrumento equivalente;

b) a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital/termo de referência e seus anexos;

c) a contratada reconhece que as hipóteses de extinção contratual são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº14. 133 /2021 e reconhece os direitos da Administração previstos no artigo 139 da mesma Lei.

## **DA GESTÃO DO CONTRATO**

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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.

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

6.9. 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**

6.10. 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**

6.11. 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);

6.12. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.13. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

6.15. 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.

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

### **Fiscalização Administrativa**

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

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

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

### **Gestor do Contrato**

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

## **7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias

7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 05% (cinco por cento) do valor da contratação.

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

**7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.**

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

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

## 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento

- 8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 07 (sete) dias úteis.
- 8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

### Liquidação

- 8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 8.12.1. o prazo de validade;
  - 8.12.2. a data da emissão;
  - 8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
  - 8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
  - 8.12.5. o valor a pagar; e
  - 8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;
- 8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.15. Caso a nota fiscal seja disponibilizada impressa no ato da entrega dos produtos, a empresa contratada deverá também enviar as notas fiscais no formato .pdf para endereço de e-mail indicado pela equipe de fiscalização, em até dois dias após a entrega da nota fiscal impressa.
- 8.15.1. Caso a contratada prefira, pode emitir notas fiscais com a soma dos quantitativos entregues no(s) pedido(s) em determinado período (exemplo: quinzena, mês). Entretanto, os prazos para liquidação e pagamento são válidos a partir da data da disponibilização das notas fiscais.

8.16. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.16.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

8.20. 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.

8.21. **Considerando que a UFG é consumidora final (não contribuinte) do ICMS**, o Contratado é o contribuinte responsável pelo recolhimento do ICMS-DIFAL. Sendo assim, juntamente com a Nota Fiscal, o Contratado deverá apresentar a Guia de Recolhimento do ICMS – Diferencial de Alíquota (DIFAL), devidamente quitada, sempre que aplicável.

8.22. A não apresentação da Nota Fiscal juntamente com a Guia de Recolhimento do ICMS DIFAL, quando aplicável, suspenderá os prazos para liquidação e pagamento da despesa até a regularização documental da transação, conforme o artigo 7º, § 4º, da IN SEGES /ME nº 77/2022.

#### **Prazo de pagamento**

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

8.24. 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 NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO (IPCA) de correção monetária..

#### **Forma de pagamento**

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

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

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

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

8.29. 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**

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

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

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

8.30.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos,

incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

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

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

### **Reajuste**

8.31. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 07/05 /2025.

8.32. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.34. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

8.36. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.37. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.38. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **9. SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

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

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

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

#### **Forma de fornecimento**

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

#### **Critérios de aceitabilidade de preços**

9.3. *Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:*

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

#### **Exigências de habilitação**

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

#### **Habilitação jurídica**

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

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

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

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

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

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

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

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

**9.13. Alvará de Funcionamento emitido pelo órgão competente do Município sede da empresa proponente.**

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

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

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

9.16. 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.

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

9.18. 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;

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

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

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

9.22. 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**

9.23. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

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

9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *do último exercício social*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$\begin{array}{r}
 \text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\
 \\
 \text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}
 \end{array}$$

9.26. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 5 % do valor total estimado da parcela pertinente.

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

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

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

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

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

#### **Qualificação Técnica.**

9.32. Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou Município sede da empresa proponente.

9.33. Certificado de Vistoria de Veículo (CVV) emitido pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa proponente. Esgotada a possibilidade de emissão do CVV, a comprovação poderá ser feita mediante Declaração de Adequação do Veículo de Transporte de Alimentos emitida pela própria empresa declarando que atende às exigências constantes na legislação sanitária de alimentos (RDC Anvisa nº 216/2004)

9.34. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

9.34.1.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios, em características semelhantes e quantidade mínima de 50% do quantitativo a ser fornecido, por meio da apresentação de Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, estabelecida no Brasil.

9.34.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

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

#### **Disposições gerais sobre habilitação**

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

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

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

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

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

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que **corresponde ao valor** máximo aceitável, é de R\$ 312.619,87 (trezentos e doze mil, seiscentos e dezenove reais e oitenta e sete centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

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

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

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

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

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

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

**Goiânia, na data da assinatura digital.**

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Lei nº 14.133, de 2021 Aprovado pela Secretaria de Gestão e In

## 13. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**MICHELLE MARIA DE OLIVEIRA LANDIM**

Integrante administrativo



*Assinou eletronicamente em 15/08/2025 às 16:56:52.*

**CRISTINA BARBOSA DOS SANTOS**

Integrante administrativo



*Assinou eletronicamente em 15/08/2025 às 10:41:18.*

**ROBERTA AKEMI YAMADA LOUREIRO DE ALENCASTRO VEIGA**

Integrante requisitante



*Assinou eletronicamente em 19/08/2025 às 10:31:46.*

**CRISTHIANNE SOARES SILVA MORAES**

Integrante técnico



*Assinou eletronicamente em 18/08/2025 às 15:43:23.*

## Lista de Anexos

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

- Anexo I - ETP153052\_000100\_2025.pdf (205.53 KB)

# Estudo Técnico Preliminar 100/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23070.016456/2025-20

## 2. Descrição da necessidade

O Centro de Ensino e Pesquisa Aplicada à Educação da Universidade Federal de Goiás (CEPAE UFG) necessita contratar empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, com o objetivo de ofertar alimentação saudável e adequada aos seus estudantes da educação básica. Denota-se que a oferta da alimentação escolar no CEPAE é direcionada pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado pela Lei 11.947, de 11 de junho de 2009 e Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, contribuindo assim para o crescimento e desenvolvimento dos estudantes e melhoria do rendimento escolar. De acordo com as diretrizes do PNAE, recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas. Tais cardápios devem ofertar hortaliças de três a cinco dias por semana, e frutas de duas a quatro vezes por semana, a depender da quantidade de refeições diárias ofertadas. Além disso, é obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme (carnes, em geral) nos cardápios da alimentação escolar, em no mínimo, quatro dias por semana. Dessa forma, justifica-se a aquisição de alimentos de diferentes grupos, com vistas à variabilidade do cardápio oferecido aos estudantes.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Centro de Ensino e Pesquisa Aplicada à Educação da Universidade Federal de Goiás (CEPAE UFG)	Simoni Urbano da Silva

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa contratada deverá atender aos seguintes critérios:

- Comprovação de aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios, em características semelhantes e quantidade mínima de 50% do quantitativo a ser fornecido, por meio da apresentação de Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, estabelecida no Brasil. Ressalta-se que a

estimativa das quantidades a serem adquiridas é realizada considerando o quantitativo de estudantes do CEPAE (n=780), mas o consumo, ao longo do ano, sofre variações devido a fatores como aceitabilidade do cardápio da alimentação escolar e assiduidade dos estudantes, por exemplo. A comprovação documental aqui descrita deverá estar prevista no edital da licitação.

- Alvará de Funcionamento emitido pelo órgão competente do Município sede da empresa proponente. A comprovação documental deverá estar prevista no edital da licitação.

- Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou Município sede da empresa proponente. A comprovação documental deverá estar prevista no edital da licitação.

- Garantir que os veículos e utensílios utilizados para entrega dos gêneros alimentícios sejam dotados de cobertura para proteção da carga e atendam condições higiênicas adequadas. A adequação do veículo pode ser comprovada pelo Certificado de Vistoria de Veículo (CVV) emitido pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa proponente. Esgotada a possibilidade de emissão do CVV, a comprovação poderá ser feita mediante Declaração de Adequação do Veículo de Transporte de Alimentos emitida pela própria empresa declarando que atende às exigências constantes na legislação sanitária de alimentos (RDC Anvisa nº 216/2004). A comprovação documental deverá estar prevista no edital da licitação.

- No grupo “Açougue” a contratada deve garantir que as **carnes sejam entregues resfriadas** (até 7°C – carnes bovinas e suínas, até 3°C para peixes frescos) **ou congeladas** (frango, até -12°C sem sinais de descongelamento ou recongelamento). A comprovação deste item será realizada mediante fiscalização do contrato.

- No grupo “Mercearia”, as polpas de frutas deverão ser entregues congeladas, com temperatura máxima de -12°C, sem apresentar sinais de descongelamento ou recongelamento. Os produtos lácteos, como iogurte, manteiga, queijos e requeijão deverão ser entregues resfriados, com temperatura entre 4°C e 10°C. A comprovação deste item será realizada mediante fiscalização do contrato.

- Para alimentos industrializados, garantir que os gêneros alimentícios serão entregues com antecedência mínima de 60% do prazo de validade estipulado pelo fabricante.

- Produtos panificados de produção diária (como pão francês) deverão ser entregues frescos e recém assados.

- Para o grupo “Frutas e Hortaliças”, a contratada deve garantir que os alimentos sejam entregues tenros, sem partes podres ou amareladas. Além disso, os folhosos devem ser desprovidos de matérias terrosas, fragmentos estranhos e substâncias tóxicas ou nocivas ao consumo humano. A comprovação de tais características será realizada mediante fiscalização do contrato.

- A contratada deverá entregar os itens de acordo com o grau de maturação desejado, especificado no pedido (por exemplo: maduro ou bom para consumo de 02 dias).

- As frutas e hortaliças serão pedidas conforme a quantidade de consumo e pode variar de 100g a 180Kg.

- Os itens a seguir serão solicitados de acordo com a sazonalidade: ameixa (outubro a fevereiro), caqui (março a junho), goiaba (dezembro a abril), mexerica (abril a agosto) e pêsego (outubro a janeiro).

- Os gêneros alimentícios devem atender aos quantitativos e especificações constantes no quadro abaixo:

<b>LOTE/GRUPO 1: MERCEARIA</b>			
<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
1	180	PACOTE 50 g	AÇAFRÃO, DA TERRA, COMPOSTO POR 100% DE CÚRCUMA DESIDRATADA E MOÍDA, DE COLORAÇÃO PARDO-AVERMELHADA, HOMOGÊNEA, COM CHEIRO CARACTERÍSTICO, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, APRESENTAÇÃO MOÍDO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES - APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM DE 50 GRAMAS.
2	30	EMBALAGEM 5 KG	AÇÚCAR, CRISTAL, BRANCO, COMPOSTO POR SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 5KG
4	140	QUILOGRAMA	ALHO, TIPO BRANCO/ROSA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESCASCADO, 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. EMBALAGEM DE 1 KG.
5	20	QUILOGRAMA	AMEIXA, SECA, SEM CAROÇO, PRETA, GRÃO UNIFORME, TAMANHO MÉDIO, DESPROVIDA DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. ARMAZENADA EM EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM DE 1 KG.
6	20		

		EMBALAGEM 500G	AMENDOIM, IN NATURA, DESCASCADO, TIPO I, TAMANHO MÉDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - UNIDADE CORRESPONDE À EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G
7	65	EMBALAGEM 500G	AMIDO, MILHO, EM PÓ, PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS
8	480	EMBALAGEM 5 KG	ARROZ, TIPO I, CLASSE LONGO FINO (AGULHINHA), DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 5KG
9	100	EMBALAGEM 5 KG	ARROZ, TIPO I, INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO (AGULHINHA INTEGRAL), DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 5KG
10	25	EMBALAGEM 200G	AVEIA, IN NATURA, FLOCOS FINOS, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200 GRAMAS
11	30	EMBALAGEM 500 ML	AZEITE, OLIVA, REFINADO, PURO, VIRGEM, ACIDEZ MÁXIMA DE 1,5%. EMBALAGEM DE VIDRO ESCURO - VERDE OU ÂMBAR - ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS . APRESENTAÇÃO FRASCO DE 500ML.
12	20	EMBALAGEM 300G	AZEITONA, VERDE, SEM CAROÇO, TAMANHO GRANDE, EM CONSERVA, PREPARADA COM OS FRUTOS CURADOS, IMERSOS EM SALMOURA DE CONCENTRAÇÃO APROPRIADA, COM COLORAÇÃO UNIFORME. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM 300G

13	20	EMBALAGEM 1 LITRO	BEBIDA, A BASE DE SOJA, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ORIGINAL, SABOR NATURAL, USO ORAL, PRONTO PARA BEBER, EMBALAGEM COM 1L, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN E SACAROSE E QUAISQUER OUTROS AÇÚCARES E LEITE E DERIVADOS
14	450	PACOTE 400 G	BISCOITO, ÁGUA E SAL, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SALGADO, SEM RECHEIO, ISENTO DE GORDURA TRANS, LEITE E LACTOSE. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 400 G
15	20	PACOTE 150G	BISCOITO, ARROZ INTEGRAL, SABOR NATURAL, ISENTO DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, GORDURA TRANS E GLÚTEN. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 150G
16	400	PACOTE 500 G	BISCOITO, ROSQUINHA DE COCO, APRESENTAÇÃO REDONDO COM FURO NO MEIO, DOCE, SEM RECHEIO, ISENTO DE GORDURA TRANS, LEITE E LACTOSE. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - PACOTE COM 500G
17	350	PACOTE 360 G	BISCOITO, SALGADO INTEGRAL, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SALGADO, SEM RECHEIO, ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS – EMBALAGEM COM 360G
18	100	PACOTE 200G	CACAU, APRESENTAÇÃO EM PÓ, COMPOSTO POR 100% DE CACAU DESIDRATADO E MOÍDO, EMBALAGEM ATÓXICA CONTENDO 200G, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE
19	50	EMBALAGEM 50G	CANELA, EM CASCA, OBTIDA COM 100% DA CASCA DA CANELA, COLORAÇÃO MARROM CLARO E SABOR PRÓPRIO, DESPROVIDA DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - EMBALAGEM COM 50G

20	30	EMBALAGEM 50G	CANELA, PÓ, OBTIDA COM 100% DA CASCA DA CANELA, COLORAÇÃO MARROM CLARO E SABOR PRÓPRIO, DESPROVIDA DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, APRESENTAÇÃO MOÍDA. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - EMBALAGEM COM 50G
21	10	EMBALAGEM 500 G	CASTANHA, BARU, SEM CASCA, INTEIRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, INSETOS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS . APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM COM 500G
22	20	PACOTE 100G	COCO, FLOCOS, ORIGINÁRIO DA AMÊNDOA DO COCO, SEM AÇÚCAR, DESIDRATADO E TRITURADO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 100G
23	4	PACOTE 1 KG	COCO, FLOCOS, ORIGINÁRIO DA AMÊNDOA DO COCO, SEM AÇÚCAR, DESIDRATADO E TRITURADO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 1KG
24	10	EMBALAGEM 250 G	COLORAU, COLORÍFICO EM PÓ, OBTIDO DE SEMENTES DE URUCUM, COM COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO E SABOR PRÓPRIO, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, APRESENTAÇÃO MOÍDO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - UNIDADE CORRESPONDE À EMBALAGEM COM 250 G
25	10	EMBALAGEM 50 G	CRAVO, DA ÍNDIA, COLORAÇÃO MARROM ESCURO E SABOR PRÓPRIO, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM COM 50 G

26	30	EMBALAGEM 1 KG	CREME, LEITE, ESTERILIZADO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO TEOR MÍNIMO DE GORDURA DE 25%. EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN - EMBALAGEM COM 1 KG
28	160	QUILOGRAMA	EXTRATO, TOMATE, CONCENTRADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INGREDIENTES TOMATES MADUROS, E SAL, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, SEM APRESENTAR AMASSADOS, FERRUGEM E ESTUFAMENTO, ISENTO DE GLÚTEN e AÇÚCAR - EMBALAGEM COM 1KG
29	40	EMBALAGEM 340G	EXTRATO, TOMATE, CONCENTRADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INGREDIENTES TOMATES MADUROS, E SAL, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, SEM APRESENTAR AMASSADOS, FERRUGEM E ESTUFAMENTO, ISENTO DE GLÚTEN E AÇÚCAR - EMBALAGEM SACHÊ OU LATA COM 340G
30	10	EMBALAGEM 1 KG	FARINHA, ARROZ, TIPO ESPECIAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FINA, SECA E PENEIRADA, DE SABOR NEUTRO, INDICADA PARA CELÍACOS, DESPROVIDA DE SUJIDADES, MOFO, FERMENTAÇÃO, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, ISENTA DE GLÚTEN. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 1KG
31	160	EMBALAGEM 1 KG	FARINHA, MANDIOCA, OBTIDA PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, DESPROVIDA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 1KG
32	120	EMBALAGEM 500G	FARINHA, MILHO, AMARELA, OBTIDA PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO MILHO TRITURADO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, DESPROVIDA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM

			DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 500G
33	200	EMBALAGEM 1 KG	FARINHA, TRIGO, TIPO ESPECIAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, DESPROVIDA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 1KG
34	40	EMBALAGEM 500G	FEIJÃO, TIPO I, CLASSE BRANCO, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 500G
35	700	EMBALAGEM 1KG	FEIJÃO, TIPO I, CLASSE CARIOCA, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 1KG
36	100	EMBALAGEM 1 KG	FEIJÃO, TIPO I, CLASSE PRETO, DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM-1KG
37	100	EMBALAGEM 10G	FERMENTO, BIOLÓGICO GRANULADO SECO, COMPONENTES <i>SACCHAROMYCES CEREVISAE</i> E AGENTE REIDRATAÇÃO, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO PRODUTOS PANIFICAÇÃO/ MASSAS, 1º QUALIDADE. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN - EMBALAGEM COM 10G
38	60	EMBALAGEM 200G	FERMENTO, QUÍMICO, APRESENTAÇÃO PÓ, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO DE BOLO, 1º QUALIDADE. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN - EMBALAGEM COM 200G

39	50	EMBALAGEM 500G	FLOCOS, MILHO PRÉ-COZIDO PARA CUSCUZ, COR AMARELO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, DESPROVIDO DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN - EMBALAGEM COM 500G
40	30	EMBALAGEM 50G	FOLHA, LOURO, OBTIDA COM 100% DA FOLHA DE LOURO DESIDRATADA, COLORAÇÃO VERDE MUSGO E SABOR PRÓPRIO, DESPROVIDA DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - EMBALAGEM COM 50G
41	40	EMBALAGEM 500G	GRÃO, BICO, SECO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES E PARASITOS. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 500G
42	20	EMBALAGEM 170G	IOGURTE, INTEGRAL, NATURAL, INGREDIENTES LEITE INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO, TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE 0 A 10°C. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA - EMBALAGEM COM 170G. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.
43	300	EMBALAGEM 900G	IOGURTE, INTEGRAL, SABOR COCO OU MORANGO, FABRICADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁCTEAS ESPECÍFICAS, POLPA DA FRUTA MORANGO OU COCO, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS POR LEI. CONSERVADO ENTRE 4° A 10 °C. COMPOSTO POR MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS PREJUDICIAIS À SAÚDE. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES - EMBALAGEM COM 900G. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.
44	30	EMBALAGEM 1 LITRO	LEITE, COCO, EXTRAÍDO DO COCO SÃO E MADURO POR PROCESSOS MECÂNICOS ADEQUADOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, COMPOSIÇÃO - COCO, ÁGUA, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES, RÓTULO COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO,

			LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN - EMBALAGEM CAIXA OU GARRAFA COM 1 LITRO
45	30	EMBALAGEM 200G	LEITE, COCO, EXTRAÍDO DO COCO SÃO E MADURO POR PROCESSOS MECÂNICOS ADEQUADOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, COMPOSIÇÃO - COCO, AGUA, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES, RÓTULO COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN E AÇÚCARES EMBALAGEM CAIXA OU GARRAFA COM 200ML
47	720	EMBALAGEM 400G	LEITE, PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, CONSTITUÍDO POR LEITE DE VACA DESIDRATADO, VITAMINA A, D e C, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTO DE GLÚTEN E SACAROSE E QUAISQUER OUTROS AÇÚCARES. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF. EMBALAGEM ATÓXICA LAMINADA COM 400G.
48	275	CAIXA 1 LITRO	LEITE, VACA, TIPO UHT, INTEGRAL, HOMOGENEIZADO, EMBALAGEM LONGA VIDA TETRAPACK COM 1L, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.
49	150	CAIXA 1 LITRO	LEITE, VACA, TIPO UHT, SEM LACTOSE, HOMOGENEIZADO, EMBALAGEM LONGA VIDA COM 1L, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.
50	40	EMBALAGEM 500G	LENTILHA, SECA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. CONSTITUÍDA DE GRÃOS SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES E PARASITOS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM ATÓXICA COM 500G, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.
51	150	EMBALAGEM 500G	MACARRÃO, COMUM, FORMATO AVE MARIA, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM ÁGUA E OVOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 500G
52	800	EMBALAGEM 500G	MACARRÃO, COMUM, FORMATO ESPAGUETE, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM ÁGUA E OVOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE,

			NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 500G
53	700	EMBALAGEM 500G	MACARRÃO, COMUM, FORMATO PARAFUSO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM ÁGUA E OVOS, EMBALAGEM COM 500G, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
54	50	EMBALAGEM 500G	MACARRÃO, DE ARROZ, FORMATO PARAFUSO OU PENNE, SEM GLÚTEN, SEM OVOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM 500G
55	120	EMBALAGEM 500G	MANTEIGA, LEITE, CONSTITUÍDA A PARTIR DE CREME DE LEITE PASTEURIZADO, COM ADIÇÃO DE SAL. CONSERVADO ENTRE 4° A 10 °C. COR AMARELA CLARO, SEM MANCHAS OU PONTOS DE OUTRA COLORAÇÃO. SABOR E ODORES SUAVES, CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. AUSÊNCIA DE PARASITAS, INSETOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. DESPROVIDA DE ADITIVOS ARTIFICIAIS, COMO CORANTES E CONSERVANTES. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM COM 500G. DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO (DIA, MÊS E ANO). PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.
56	20	PACOTE 500G	MASSA, LASANHA (MACARRÃO), SECA, COM OVOS, USO CONVENCIONAL - PACOTE COM 500G
57	84	PACOTE-500G	MILHO, CANJICA, GRUPO ESPECIAL OU MISTURADA; SUBGRUPO DESPELICULADA; CLASSE BRANCA; TIPO 1. CONSTITUÍDO DE GRÃOS SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES E PARASITOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM ATÓXICA COM 500G
58	90	EMBALAGEM 500G	MILHO, PIPOCA, TIPO 1, GRUPO DURO, CLASSE AMARELA, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE GRÃOS SÃOS, ISENTOS DE SUJIDADES E PARASITOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM ATÓXICA 500G
59	24	EMBALAGEM 200G	MOLHO, MOSTARDA, ALIMENTÍCIO, SEMENTE DE MOSTARDA, SAL, AÇÚCAR, LÍQUIDO, ISENTO DE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO

			LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM ATÓXICA APROXIMADAMENTE 200G
60	30	EMBALAGEM 1 LITRO	MOLHO, SOJA, MOLHO SHOYO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, COMPOSTO POR SOJA, MILHO, SAL, AÇÚCAR CRISTAL, CONSERVADORES, ISENTO DE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM ATÓXICA APROXIMADAMENTE 1L
61	4	EMBALAGEM 25 G	NOZ, MOSCADA, EM GRÃO, COLORAÇÃO MARROM ESCURO E SABOR PRÓPRIO, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - UNIDADE CORRESPONDE À EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 25 G.
62	200	EMBALAGEM 900ML	ÓLEO, GIRASSOL, COMPOSTO A PARTIR DA SEMENTE DE GIRASSOL, ISENTO DE OXIDAÇÃO E SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM ATÓXICA COM NO MÍNIMO 900 ML.
63	400	EMBALAGEM 900 ML	ÓLEO, SOJA, COMPOSTO A PARTIR DA SOJA, ISENTO DE OXIDAÇÃO E SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM ATÓXICA NO MÍNIMO 900 ML
64	15	EMBALAGEM 50G	ORÉGANO, COMPOSTO POR 100% DE FOLHAS DE ORÉGANO DESIDRATADAS, APRESENTANDO CHEIRO CARACTERÍSTICO, DESPROVIDO DE MOFO, FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO - UNIDADE CORRESPONDE À EMBALAGEM COM 50 GRAMAS.
65	500	BANDEJA 12 UNIDADES	OVO, GALINHA, BRANCO, CATEGORIA A, GRANDE, APRESENTAÇÃO LIMPO, CASCA ÍNTEGRA, COLORAÇÃO UNIFORME, FORMATO CARACTERÍSTICO, ISENTO DE

			PODRIDÃO E SUJIDADES E PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM ATÓXICA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.
66	168	QUILOGRAMA	PÃO, CARECA, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO /SAL/AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, SEM LEITE.
67	320	EMBALAGEM 450G	PÃO, FORMA INTEGRAL, FATIADO, FARINHA DE TRIGO, MÍNIMO 50% DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, GORDURA, ÁGUA, APRESENTAÇÃO FATIADO, SEM LEITE NA COMPOSIÇÃO, APRESENTAÇÃO EMBALAGEM ATÓXICA, 20 FATIAS, PESO MÍNIMO 450G.
68	560	QUILOGRAMA	PÃO, FRANCÊS, FRESCO, PREPARADO NO DIA DA ENTREGA, FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FERMENTO, SAL, ÁGUA, ISENTO DE LEITE E OVO, CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, MIOLO COM COCÇÃO COMPLETA, ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS, APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM ATÓXICA
69	90	QUILOGRAMA	POLPA, AÇAÍ, CONGELADA, PREPARADA COM 100% DE FRUTAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS e DESPROVIDA DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA e SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO E ADITIVOS ARTIFICIAIS COMO ADOÇANTES E CONSERVANTES E CORANTES E AROMATIZANTES E ESTABILIZANTES, EMBALAGENS ATÓXICAS TRANSPARENTES, PESO LÍQUIDO DE 1KG, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, REGISTRO NO MAPA. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. EM PACOTE DE 1 KG.
70	20	EMBALAGEM 1 KG	POLPA, SUÇO, CONGELADA, SABOR GOIABA, NATURAL - PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. DESPROVIDA DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, E ADITIVOS ARTIFICIAIS COMO ADOÇANTES, CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES E ESTABILIZANTES. APRESENTAÇÃO EMBALAGENS TRANSPARENTES COM PESO LÍQUIDO DE 01KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E REGISTRO NO MAPA. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS. EM PACOTE DE 1KG.

71	20	QUILOGRAMA	POLPA, SUCO, CONGELADA, SABOR MORANGO, NATURAL, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. DESPROVIDA DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, E ADITIVOS ARTIFICIAIS COMO ADOÇANTES, CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES E ESTABILIZANTES. APRESENTAÇÃO EMBALAGENS TRANSPARENTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E REGISTRO NO MAPA. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS. EM PACOTE DE 1KG.
72	150	EMBALAGEM 1 KG	POLVILHO, DOCE, ORIGEM AMIDO DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, TIPO1, OBTIDO DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. DESPROVIDO DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO LAVADA. COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM DE 1KG.
73	80	EMBALAGEM 400G	PROTEÍNA, TEXTURIZADA, SOJA, COR ESCURA, ASPECTO FÍSICO SÓLIDO, OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA, COM COR E ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400G, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
74	100	QUILOGRAMA	QUEIJO, MINAS, CURADO, RALADO, LEITE PASTEURIZADO, ÁCIDO LÁTICO, COALHO, POUCO SAL, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVAÇÃO 1º A 10º, APRESENTAR TEXTURA E COR E ODORE E CARACTERÍSTICA FÍSICO /QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO, EMBALAGEM ATÓXICA EMBALADA À VÁCUO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF
75	40	QUILOGRAMA	QUEIJO, MINAS, FRESCAL, LEITE PASTEURIZADO, ÁCIDO LÁTICO, COALHO, POUCO SAL, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVAÇÃO 1º A 10º, APRESENTAR TEXTURA E COR E ODORE E CARACTERÍSTICA FÍSICO/QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO, EMBALAGEM ATÓXICA EMBALADA À VÁCUO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.

76	50	QUILOGRAMA	QUEIJO, MUSSARELA, ISENTO DE LACTOSE, LEITE PASTEURIZADO, ÁCIDO LÁTICO, FERMENTO LÁCTEO, COALHO, LACTASE, POUCO SAL, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVAÇÃO 1º A 10º, APRESENTAR TEXTURA E COR E ODOR E CARACTERÍSTICA FÍSICO/QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO, EMBALAGEM ATÓXICA EMBALADA A VÁCUO COM APROXIMADAMENTE 150G, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.
77	240	QUILOGRAMA	QUEIJO, MUSSARELA, LEITE PASTEURIZADO, ÁCIDO LÁTICO, FERMENTO LÁCTEO, COALHO, POUCO SAL, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVAÇÃO 1º A 10º, APRESENTAR TEXTURA E COR E ODOR E CARACTERÍSTICA FÍSICO/QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO, EMBALAGEM ATÓXICA EMBALADA À VÁCUO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF.
78	180	EMBALAGEM 1 KG	SAL, REFINADO, IODADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, ADITIVOS IODATO DE POTÁSSIO, EMBALAGEM ATÓXICA COM 1 KG, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES.
79	80	SACO COM 500 GRAMAS	TRIGO, PARA QUIBE, PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO DE GRÃOS SÃOS E ISENTOS DE SUJIDADES E PARASITOS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM ATÓXICA-500G
80	50	PACOTE	UVA, PASSA, PRETA, SECA, SEM SEMENTE, UVA DESIDRATADA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM ATÓXICA 200G
	10	PACOTE	UVA, PASSA, CLARA, SECA, SEM SEMENTE, UVA DESIDRATADA, EMBALAGEM ATÓXICA de 1 KG, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.
81	30	FRASCO	VINAGRE, LIMÃO, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, COMPOSTO POR ÁCIDO ACÉTICO EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - FRASCO 750ML

<b>LOTE/GRUPO 2: CARNES</b>			
<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
3	225	QUILOGRAMA	CARNE, BOVINA, IN NATURA, PRIMEIRA, TIPO COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO PEÇA, RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS, COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.
4	225	QUILOGRAMA	CARNE, BOVINA, IN NATURA, PRIMEIRA, TIPO PATINHO, APRESENTAÇÃO PEÇA, RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS, COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.
5	360	QUILOGRAMA	CARNE, BOVINA, IN NATURA, SEGUNDA, TIPO <del>ACÉM</del> PALETA, APRESENTAÇÃO PEÇA, RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS, COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.
6	400	QUILOGRAMA	CARNE, BOVINA, IN NATURA, SEGUNDA, TIPO MÚSCULO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS, COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.
7	1.200	QUILOGRAMA	CARNE, FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CONGELADA, LIMPA SEM PELE SEM OSSOS E SEM TEMPERO. COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA Á VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.

8	1.050	QUILOGRAMA	CARNE, FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO, CONGELADA, LIMPA SEM OSSOS E SEM TEMPERO. COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA À VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.
9	360	QUILOGRAMA	CARNE, PORCO, PERNIL, IN NATURA, PEÇA RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS, COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA À VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.
10	600	QUILOGRAMA	CARNE, PORCO, TIPO LOMBO, IN NATURA, PEÇA RESFRIADA A 4°C, LIMPA SEM OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVURAS, COM COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE PARASITOS, SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA À VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES.
12	160	QUILOGRAMA	LINGUIÇA, SUÍNA, INDUSTRIALIZADA, FRESCA, PRIMEIRA QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, SEM PIMENTA, APRESENTAÇÃO RESFRIADA A 4°C, COM TEXTURA E COR E ODOR E CARACTERÍSTICA FÍSICO /QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO, ISENTA DE SUJIDADES E IMPUREZAS, EMBALAGEM ATÓXICA À VÁCUO, SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ISENTA DE GLÚTEN
13	132	QUILOGRAMA	PEIXE, IN NATURA, ESPÉCIE TILÁPIA, APRESENTAÇÃO FILÉ, CONGELADO, SEM ESPINHAS, EMBALAGEM ATÓXICA, SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
<b>LOTE/GRUPO 3: – FRUTAS E HORTALIÇAS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
15	150	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, ABACATE, ESPÉCIE MANTEIGA, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS,

			PODRES, APRESENTAÇÃO FIRME, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
16	700	UNIDADE	FRUTA, IN NATURA, ABACAXI PÉROLA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM FORMATO CÔNICO, SEM MANCHAS, AMASSADOS E/OU PODRES, APRESENTAÇÃO FRUTA FIRME E INTEIRA, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS E FERIMENTOS), TAMANHO GRANDE, COM PESO ENTRE 1 A 2 KG A UNIDADE, POLPA COM COLORAÇÃO DE BRANCA A CREME AMARELADA E SABOR ADOCICADO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
17	40	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, AMEIXA NACIONAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
18	850	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, BANANA MAÇÃ, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, APRESENTAÇÃO EM PENCAS FIRMES E INTEIRAS PESADAS EM KG, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
19	510	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, BANANA NANICA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, APRESENTAÇÃO EM PENCAS FIRMES E INTEIRAS PESADAS EM KG, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
20	140	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, BANANA, ESPÉCIE DA TERRA, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, PARA USO CULINÁRIO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O

			CONSUMO HUMANO, APRESENTAÇÃO EM PENCAS FIRMES E INTEIRAS PESADAS EM KG, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
21	1.050	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, BANANA, ESPÉCIE PRATA, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, APRESENTAÇÃO EM PENCAS FIRMES E INTEIRAS PESADAS EM KG, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
22	50	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, CAQUI COMUM, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO VERMELHA, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
23	10	UNIDADE	FRUTA, IN NATURA, COCO SECO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAÚDO, COM CASTANHA, APRESENTAÇÃO SEM CASCA EXTERNA, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
24	50	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, GOIABA COMUM, COM POLPA VERMELHA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, TAMANHO MÉDIO, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
25	3.000	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, LARANJA, ESPÉCIE PERA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, DE TAMANHO UNIFORME. ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, EMBALADAS EM SACO.
26	150	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, LIMÃO TAHITI, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, DE

			TAMANHO UNIFORME, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, EMBALADOS EM SACO.
27	700	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MAÇÃ, ESPÉCIE FUJI, DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
28	700	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MAÇÃ, ESPÉCIE GALA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTAÇÃO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
29	700	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MAMÃO, ESPÉCIE FORMOSA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTAÇÃO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
30	450	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MANGA, ESPÉCIE TOMMY ATKIN, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTAÇÃO FIRME, COM POLPA SUCULENTA, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
31	200	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MARACUJÁ, ESPÉCIE AZEDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTAÇÃO FIRME, COM POLPA SUCULENTA, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS

			ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
32	2.000	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MELANCIA, ESPÉCIE REDONDA, TIPO COMUM, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CADA FRUTA TENDO NO MÍNIMO 6KG, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
33	380	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MELÃO, ESPÉCIE REDONDO, TIPO COMUM, DOCE E SUCULENTO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
34	800	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MEXERICA (TANGERINA), ESPÉCIE PONKAN, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, UNIFORMES PARA UNIDADES NORMAIS DE PRODUTOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTAÇÃO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES, MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, ENTREGA EM CAIXAS ENGRADADOS VAZADAS RETORNÁVEIS.
35	35	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, MORANGO COMUM, DE PRIMEIRA QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, COM POLPA SUCULENTO, DOCE, DE COLORAÇÃO VERMELHA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, APRESENTAÇÃO EM BANDEJA ATÓXICA COM <del>300G</del> 250G.
36	80	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, PÊRA, ESPÉCIE D'ÁGUA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO FIRME. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (AMASSADOS, PODRIDÃO, MANCHAS FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.

37	50	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, PÊSSEGO NACIONAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
38	50	QUILOGRAMA	FRUTA, IN NATURA, UVA SEM SEMENTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, AMASSADOS, PODRES, COM COLORAÇÃO VERDE OU ROXA, APRESENTAÇÃO EM CACHOS FIRMES, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
39	300	QUILOGRAMA	ABÓBORA, IN NATURA, TIPO CABOTIÁ (JAPONESA), USO CULINÁRIO, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIO-GRAÚDA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
40	300	UNIDADE	ACELGA, HORTALIÇA, IN NATURA, USO CULINÁRIO, FRESCA, ESPÉCIE DE PRIMEIRA QUALIDADE, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO OU MANCHAS OU FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, PESO UNITÁRIO ENTRE 1000G A 1500G.
41	250	UNIDADE	AGRIÃO, IN NATURA, COR VERDE MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, USO CULINÁRIO, ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS. APRESENTAÇÃO EM MAÇO COM 200G.
	70	QUILOGRAMA	ALHO, TIPO BRANCO/ROSA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇA GRAÚDA, COM CASCA, FIRME E INTEIRA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, DESPROVIDO DE MATÉRIAS

			TERROSAS, PARASITAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
42	300	UNIDADE	ALFACE, AMERICANA, IN NATURA, PRIMEIRA QUALIDADE. USO CULINÁRIO, PESO MÉDIO DA UNIDADE 250G A 350G, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO OU MANCHAS OU FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS OU FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
43	300	UNIDADE	ALFACE, TIPO CRESPA IN NATURA, PRIMEIRA QUALIDADE. USO CULINÁRIO, PESO MÉDIO DA UNIDADE 250G A 350G, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO OU MANCHAS OU FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS OU FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
44	400	QUILOGRAMA	BATATA, INGLESA, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIA /GRAÚDA, PARA USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
45	40	QUILOGRAMA	BATATA, SALSA/BAROA, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIA, GRAÚDA, USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO OU MANCHAS OU FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
46	30	QUILOGRAMA	BERINJELA, IN NATURA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (CASCA ROXA E POLPA DE COR CLARA). PARA USO CULINÁRIO, LAVADA OU ESCOVADA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA. DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS

			CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
47	120	UNIDADE	BRÓCOLIS, JAPONÊS, FRESCO, VERDURA IN NATURA, ESPÉCIE PRIMEIRA QUALIDADE, PARA USO CULINÁRIO, COR VERDE, SEM AS FOLHAS, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO PARTES AMARELADAS E DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
48	350	QUILOGRAMA	CEBOLA, IN NATURA, ESPÉCIE AMARELA/BRANCA/ <del>ROXA</del> , COM CASCA, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
49	50	QUILOGRAMA	CEBOLA, IN NATURA, ESPÉCIE ROXA, COM CASCA, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
50	350	UNIDADE	CHEIRO, VERDE, IN NATURA, COR VERDE MÉDIO, COMPOSTO POR CEBOLINHA E SALSA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO FOLHAS AMARELADAS OU PODRIDÃO, APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, COM FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS. APRESENTAÇÃO EM MAÇO DE 150G A 250G.
51	130	UNIDADE	COENTRO, IN NATURA, COR VERDE MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, PARA USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, COM FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS. DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS

			IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS. APRESENTAÇÃO EM MAÇO COM 200G.
52	330	UNIDADE	COUVE, MANTEIGA, IN NATURA, COR VERDE ESCURO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, PARA USO CULINÁRIO, ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - APRESENTAÇÃO EM MAÇO COM 200G.
53	80	UNIDADE	ESPINAFRE, IN NATURA, COR VERDE ESCURO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, PARA USO CULINÁRIO, ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO), DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - APRESENTAÇÃO MAÇO COM 200G.
54	80	UNIDADE	HORTELÃ, IN NATURA, COR VERDE ESCURO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS. PARA USO CULINÁRIO. ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO). DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - APRESENTAÇÃO EM MAÇO COM 200G.
55	10	QUILOGRAMA	JILÓ, COMUM, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE ESCURO, PARA USO CULINÁRIO, LAVADO OU ESCOVADO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO. DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
56	200	QUILOGRAMA	LEGUME, IN NATURA, ABOBRINHA, ESPÉCIE MENINA, PARA SALADA CRUA.
57	320	QUILOGRAMA	LEGUME, IN NATURA, TOMATE, ESPÉCIE MADURO, LONGA VIDA, TAMBÉM CHAMADO "CARMEM", USO CULINÁRIO. GRUPO REDONDO, COR VERMELHA E UNIFORME, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES

			ADEQUADAS PARA O CONSUMO. CLASSE 60, COM DIÂMETRO MAIOR OU IGUAL A 60MM ATÉ 70MM. SEM DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRO. DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
58	30	UNIDADE	MANJERICÃO, IN NATURA, COR VERDE MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS. PARA USO CULINÁRIO. ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO). DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - APRESENTAÇÃO EM MAÇO COM 200G.
59	250	QUILOGRAMA	MILHO, VERDE, IN NATURA, EM ESPIGA, SEM CASCA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM COLORAÇÃO DOS GRÃOS AMARELO MÉDIO, PARA USO CULINÁRIO, LAVADO OU ESCOVADO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO DOS GRÃOS FIRMES E INTEIROS, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - APRESENTAÇÃO EM BANDEJA ATÓXICA COM APROXIMADAMENTE 5 ESPIGAS EQUIVALENTES A 1 KG.
60	140	QUILOGRAMA	PEPINO, COMUM, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE MÉDIO, PARA USO CULINÁRIO, LAVADO OU ESCOVADO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
61	80	QUILOGRAMA	PEPINO, JAPONÊS, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE MÉDIO, PARA USO CULINÁRIO. LAVADO OU ESCOVADO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS

			ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
62	40	QUILOGRAMA	PEQUI, IN NATURA, SEM CASCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLORAÇÃO AMARELO ESCURO, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
63	50	QUILOGRAMA	PIMENTÃO, ESPÉCIE AMARELO, IN NATURA, COLORAÇÃO AMARELA. PARA USO CULINÁRIO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA. DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
64	100	QUILOGRAMA	PIMENTÃO, ESPÉCIE VERDE, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE ESCURO, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
65	50	QUILOGRAMA	PIMENTÃO, ESPÉCIE VERMELHO, IN NATURA, COLORAÇÃO VERMELHO, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
66	60	QUILOGRAMA	QUIABO, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE MÉDIO, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS

			IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
67	40	QUILOGRAMA	RABANETE, IN NATURA, SEM FOLHAS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (CASCA VERMELHO ESCURA E POLPA DE COR CLARA), PARA USO CULINÁRIO. LAVADO OU ESCOVADO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
68	80	QUILOGRAMA	REPOLHO, ROXO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, USO CULINÁRIO, PESO UNITÁRIO DE 1KG A 2 KG, SEM DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRO, DESPROVIDO DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
69	80	UNIDADE	RÚCULA, IN NATURA, COR VERDE ESCURO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, PARA USO CULINÁRIO, ASPECTO MACIO, FIRME, FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS - APRESENTAÇÃO EM MAÇO COM 200G.
70	130	UNIDADE	SALSA, IN NATURA, COR VERDE MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM MANCHAS, PARA USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (FOLHAS AMARELADAS, PODRIDÃO), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, COM FOLHAS UNIFORMES E SAUDÁVEIS, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS. APRESENTAÇÃO EM MAÇO COM 200 GRAMAS.
71	320	QUILOGRAMA	TOMATE, SALADETE, USO CULINÁRIO, CLASSE EXTRA, GRUPO OVAL, COR VERMELHA E UNIFORME, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO MANCHAS OU AMASSADOS OU PODRIDÃO OU FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTAÇÃO FIRME,

			INTEIRO, DESPROVIDO DE MATÉRIAS TERROSAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO.
72	120	QUILOGRAMA	VAGEM, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE MÉDIO, PARA USO CULINÁRIO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME E INTEIRA, DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
73	100	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, BATATA DOCE, ESPÉCIE AMARELA, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIA/GRAÚDA, USO CULINÁRIO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
74	160	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, BETERRABA, ESPÉCIE COMUM, SEM FOLHAS, CATEGORIA EXTRA (MENOR QUE 50MM), USO CULINÁRIO, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
75	120	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, INHAME, COM CASCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, USO CULINÁRIO, ASPECTO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.
76	350	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, CENOURA, ESPÉCIE COMUM, SEM FOLHAS, CLASSE MAIOR QUE 14CM E MENOR QUE 22CM, USO CULINÁRIO, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS, OMBRO VERDE/ROXO E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
77	300	QUILOGRAMA	

			VERDURA, IN NATURA, CHUCHU, ESPÉCIE COMUM, GRUPO VERDE INTENSO, CATEGORIA EXTRA, USO CULINÁRIO, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRO, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
78	120	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, COUVE-FLOR, ESPÉCIE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, SEM AS FOLHAS, COR BRANCA, USO CULINÁRIO, ASPECTO SAUDÁVEL, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.
79	300	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, MANDIOCA, SEM CASCA, TIPO BRANCA OU AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, USO CULINÁRIO, ASPECTO FIRME, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MANCHAS, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), DESPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, ENTREGA EM EMBALAGENS DE 1KG, A VÁCUO, REFRIGERADAS, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.
80	350	QUILOGRAMA	VERDURA, IN NATURA, REPOLHO VERDE, ESPÉCIE COMUM, SUBGRUPO VERDE-CLARO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, USO CULINÁRIO, PESO UNITÁRIO D E 1KG A 2KG, SEM DEFEITOS GRAVES (MANCHAS, AMASSADOS, PODRIDÃO, FERIMENTOS E INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRA, DESPROVIDA DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADES, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS.

- Os itens serão solicitados durante o período letivo, para **entrega às terças-feiras, das 06:30h às 14:00h**. As entregas poderão ser solicitadas para quaisquer dos seguintes endereços: **I - Centro de Ensino e Pesquisa Aplicada à Educação - CEPAE/UFG**, localizado na Av. Pau Brasil esquina com a Alameda Flamboyant, Campus II – Samambaia, Goiânia – Goiás CEP 74690-900, Telefones (62) 3521-1083 /1298 ou **II - Departamento de Educação Infantil - DEI/UFG**, localizado na Rua Samambaia (em frente à Faculdade de História e próximo ao CINE/UFG), Campus II - Samambaia, Goiânia-Go, 74690-900, Telefone: (62) 3521-1028.

- Apresentar Certificado de Sustentabilidade Ambiental emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada comprovando que a empresa pratica ações sustentáveis que colaborem para a preservação do Meio Ambiente (artigos 5º e 6º da IN Nº 1 - SLTI/MPOG, de 19 de janeiro de 2010). Esgotada a possibilidade de atendimento dessa exigência, a certificação poderá ser feita mediante Declaração de Sustentabilidade Ambiental emitida pela empresa licitante declarando que ela (proponente) atende às exigências constantes da IN Nº 1/2010 - SLTI/MPOG. A comprovação documental deverá estar prevista no edital da licitação.

- Caso a nota fiscal seja disponibilizada impressa no ato da entrega dos produtos, a empresa contratada deverá também enviar as notas fiscais no formato .pdf para endereço de e-mail indicado pela equipe de fiscalização, em até dois dias após a entrega da nota fiscal impressa. Caso a contratada prefira, pode emitir notas fiscais com a soma dos quantitativos entregues no(s) pedido(s) em determinado período (exemplo: quinzena, mês). Entretanto, os prazos para liquidação e pagamento são válidos a partir da data da disponibilização das notas fiscais.

- Devido às constantes alterações de gramatura dos gêneros alimentícios por parte da indústria alimentícia, quando a contratada não encontrar os produtos na unidade especificada do Termo de Referência, a contratada deverá entregar o volume total do pedido para cada gênero alimentício, na sua respectiva unidade de medida ( gramas, quilogramas, mililitros ou litros). Exemplo: se o pedido solicitar 10 embalagens de 400 g de biscoito água e sal, devem ser entregues no mínimo 4 kg de biscoito água e sal, independente do volume de cada embalagem. A alteração das embalagens e volumes diferentes do especificado do Termo de Referência devem ser comunicadas à contratada com dois dias úteis de antecedência, e deverão ser entregues somente após autorização por representante da contratada.

## **5. Levantamento de Mercado**

Diante a necessidade descrita, concluiu-se que a alternativa de mercado que melhor atende a presente demanda é a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios, conforme descrito na requisição constante do processo por meio de licitação na modalidade pregão eletrônico, tendo em vista que existem no mercado inúmeros fornecedores aptos a prestar tal serviço, o que resultará, ao certo, em preços mais baixos devido à concorrência entre os possíveis licitantes. Além disso, a aquisição dos produtos é a solução amplamente utilizada por entidades públicas locais, regionais e nacionais.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução para suprir a necessidade supracitada é a realização de Pregão eletrônico, modalidade registro de preços, para aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizadas na produção de refeições do CEPAE/UFG e DEI/CEPAE/UFG.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram estimadas considerando as diretrizes do PNAE e o quantitativo de estudantes a serem atendidos em 200 dias letivos/ano.

No grupo "Mercearia", A relação de itens é composta por diferentes gêneros alimentícios, alguns com uso pontual, como temperos, ingredientes para preparações presentes em menor frequência (como milho para canjica, amendoim, coco em flocos, etc) ou alimentos destinados a estudantes com necessidades alimentares especiais (como macarrão de arroz, leite sem lactose). Para esses alimentos, estimou-se quantidade menor, para possibilidade de uso de acordo com a necessidade.

Para os alimentos de uso contínuo, considerou-se a média semanal dos seguintes itens, considerando Unidades de Alimentação e Nutrição do CEPAE e DEI (com margem de segurança): 80 kg de arroz, macarrão ou outros derivados de cereais e tubérculos; 20 kg de feijão ou outras leguminosas (para opções vegetarianas); 50 litros de leite; e 10 kg de queijo (considerando diferentes tipos de preparações).

A estimativa dos panificados considerou a oferta quinzenal nos Ensinos Fundamental e Médio, totalizando quantidade suficiente para 40 semanas, aproximadamente.

Para o grupo "Hortaliças", estima-se o uso semanal médio de 80 maços de folhosos. Acrescido de aproximadamente 10% de margem de segurança, estima-se a média de 3600 maços anuais. Para verduras, a estimativa é de consumo médio semanal de 102 kg. Acrescido de aproximadamente 10% de margem de segurança, estima-se a média de 4500 kg anuais.

Em relação ao grupo "Frutas", a estimativa de consumo semanal é de 300 kg, acrescido de margem de segurança. Ressalta-se que, mesmo aplicando técnicas de aproveitamento integral dos alimentos, há perdas com cascas e sementes de frutas e hortaliças, e por esse motivo, após a retirada das partes não aproveitáveis, a porção servida desses alimentos é menor que a quantidade per capita adquirida.

Para o grupo "Açougue", na educação infantil estima-se o uso diário médio per capita de 40g de carne (peso bruto, considerando ossos e aparas) distribuídas nas duas refeições diárias (média de 50 refeições por turno) em 200 dias letivos (oferta diária), totalizando 640 kg de carnes. Nas demais etapas de ensino é estimado o consumo per capita médio de 30 g de carne (peso bruto, considerando ossos e aparas) em 160 dias letivos (4 refeições semanais) a 700 estudantes, totalizando o consumo anual de 3360 kg de carnes. O consumo estimado, portanto, é de aproximadamente 4000 kg de carnes por ano.

## **8. Estimativa do Valor da Contratação**

A estimativa de valor da contratação será realizada a partir de pesquisa realizada no Painel de Preços. A mediana dos valores encontrados será utilizada como valor unitário. O valor total, por sua vez, será obtido pela soma dos valores unitários multiplicados pelas respectivas quantidades a serem contratadas.

## **9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

Considerando que todos os itens do processo são gêneros alimentícios, não haverá parcelamento da solução. Entretanto, devido à especificidade dos alimentos, recomenda-se a organização dos itens em três grupos: “Mercearia”, “Açougue” e “Frutas e hortaliças”.

O agrupamento dos itens exigirá menos recursos humanos da UFG e do CEPAE UFG para gestão contratual (fiscalização de contrato, recebimento e encaminhamento de notas fiscais para faturamento, dentre outros). Além disso, facilitará a logística para o futuro fornecedor, visto as quantidades variáveis de cada item, a serem solicitadas semanalmente.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Atualmente há dois processos de dispensa de licitação em andamento: um para Frutas e Hortaliças (23070.014080/2025-19) e outro para Açougue (23070.017805/2025-21). Não há processos vigentes para o grupo Mercearia.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Sendo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) uma política pública voltada para oferta contínua de alimentação durante o período letivo, a aquisição dos itens relacionados neste processo está prevista no Plano Anual 2025 do CEPAE UFG.

## 12. Resultados Pretendidos

Os resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos, humanos, materiais, humanos e financeiros disponíveis para esta **aquisição** são os seguintes:

- Garantir a qualidade nutricional da alimentação escolar oferecida à comunidade do CEPAE UFG;

- Mediar a execução das atividades educacionais da instituição;

Quanto à eficiência, a referida aquisição propiciará maior agilidade na oferta contínua de alimentos nos cardápios da alimentação escolar;

Quanto à eficácia, a aquisição de tais produtos visa apoiar e possibilitar o cumprimento das competências educacionais da UFG frente à comunidade do CEPAE UFG, visto que objetiva a melhoria do rendimento escolar.

## 13. Providências a serem Adotadas

Não há providências excepcionais a serem adotadas previamente à celebração do contrato, visto que a aquisição de gêneros alimentícios é rotineira para o CEPAE UFG.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Os possíveis impactos ambientais relacionados à aquisição dos itens requisitados podem ser amenizados pela apresentação da Declaração de Sustentabilidade Ambiental descrita nos Requisitos da Contratação.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Tendo em vista o estudo realizado, considera-se que a solução descrita atenderá plenamente a necessidade do Centro de Ensino e Pesquisa Aplicada à Educação da Universidade Federal de Goiás.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**SIMONI URBANO DA SILVA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 11/04/2025 às 15:19:07.*

**ANEXO II****UFG**UNIVERSIDADE FEDERAL DE  
GOIÁS

DIRETORIA DE COMPRAS

(Processo Administrativo nº 23070.016456/2025-20)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº *xx/xxxx*, QUE FAZEM  
ENTRE SI A UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS E

.....

A Universidade Federal de Goiás, instituição federal, de ensino superior e pesquisa, constituída como autarquia educacional de regime especial e vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 3.834 – C de 14/12/60, com sede no Campus II – Samambaia, na cidade de Goiânia-Go, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 01.567.601/0001-43, neste ato representado(a) pelo(a) sua Reitora Profª Drª Angelita Pereira de Lima, portador da matrícula funcional nº 1359711, nomeado(a) pelo Decreto de 10 de janeiro de 2022, publicada no Diário Oficial da União de 11 de janeiro de 2022, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) *[CONTRATADO]*, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº *[CNPJ]*, sediado(a) na *[endereço]*, na cidade de *[cidade]/[UF]*, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por *[nome e função no CONTRATADO]*, conforme *[atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos]*, tendo em vista o que consta no Processo nº 23070.016456/2025-20 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) *Pregão Eletrônico nº 90040/2025*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de gêneros alimentícios, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

GRUPO XX						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

<b>2</b>						
<b>3</b>						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O *Edital da Licitação*;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) assinatura do contrato ou instrumento equivalente, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

## **CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

5.1. O valor total da contratação é de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxxxx)**.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## **CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

**CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

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

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

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

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de *10 (dez) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 (trinta) dias;

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

**CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

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

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

- 9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;
- 9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

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

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

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

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

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

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

9.15. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

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

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO**

10.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

12.1. *O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

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

12.2.1. *Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:*

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

*12.2.1.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

12.5. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

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

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

12.7.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.7.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.7.3. Das indenizações e multas.

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

12.9. O CONTRATANTE poderá ainda:

12.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

12.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES**

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I) Gestão/unidade: [...];
- II) Fonte de recursos: [...];
- III) Programa de trabalho: [...];
- IV) Elemento de despesa: [...]; e
- V) Plano interno: [...]; e
- VI) Nota de empenho: [...];

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em *Goiânia*, Seção Judiciária de *Goiás* para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

*[Local], [dia] de [mês] de [ano].*

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATADO

*TESTEMUNHAS:*

1-

2-

ANEXO III

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
DIRETORIA DE COMPRAS

Processo Administrativo nº 23070.016456/2025-20  
Ata de Registro de Preços nº XX/XXXX

A Universidade Federal de Goiás, instituição federal, de ensino superior e pesquisa, constituída como autarquia educacional de regime especial e vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 3.834 – C de 14/12/60, com sede no Campus II – Samambaia, na cidade de GoiâniaGo, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 01.567.601/0001-43, neste ato representado(a) pelo(a) sua Reitora Profª Drª Angelita Pereira de Lima, portador da matrícula funcional nº 1359711, nomeado(a) pelo Decreto de 10 de janeiro de 2022, publicada no Diário Oficial da União de 11 de janeiro de 2022, considerando o julgamento da *licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica*, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º 23070.016456/2025-200, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no *Edital de licitação*, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

- 1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **contratação de gêneros alimentícios**, especificado(s) no(s) item(ns) *1.1.* do Termo de Referência, anexo *I* do *edital de licitação* n.º *90040/2025*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

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

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

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

### **3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

- 3.1. O órgão gerenciador será a UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS.
- 3.2. *Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.*

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

- 4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*
- 4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*
  - 4.1.2. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*
  - 4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*
- 4.2. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*
- 4.2.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*
- 4.3. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*
- 4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*
- 4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

### **Dos limites para as adesões**

- 4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*
- 4.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*
- 4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à*

*ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

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

#### **Vedação a acréscimo de quantitativos**

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

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

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

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, *podrá* ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

- 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no *edital*; e
- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do *edital*, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

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

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao

gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

- 7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
- 7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
  - 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
  - 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
  - 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
  - 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
  - 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
    - 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 9.4.1. Por razão de interesse público;
  - 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
  - 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

## **10. DAS PENALIDADES**

- 10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no *edital*.

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

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

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## 11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao *edital*.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

## Anexo

### Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

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

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
DIRETORIA DE COMPRAS

**ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

À UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS.

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, localizada a \_\_\_\_\_, Fone/Fax: \_\_\_\_\_, e-mail: \_\_\_\_\_, vem perante a Coordenação de Licitações da Diretoria de Compras da Universidade Federal de Goiás apresentar sua proposta de preços para venda/fornecimento dos materiais/produtos objeto do Pregão Eletrônico nº 90040/2025.

Os itens serão entregues nos endereços constantes no subitem 5.4.1. Do Anexo I – Termo de referência.

A descrição, o valor unitário, marca, fabricante, a quantidade, unidade de medida, valor unitário e valor total para os itens da licitação supracitada, bem como o valor total do(s) grupo(s) e da proposta seguem na tabela abaixo:

GRUPO XX							
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	FABRICANTE	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01							
02							
...							
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO</b> (R\$ escrever valor (valor numérico em moeda e por extenso)).							

GRUPO XX							
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	FABRICANTE	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01							
02							
...							
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO</b> (R\$ escrever valor (valor numérico em moeda e por extenso)).							

<b>TOTAL GRUPO XX</b>	
<b>TOTAL GRUPO XX</b>	
<b>VALOR TOTAL GLOBAL DA PROPOSTA:</b> (R\$ escrever valor (valor numérico em moeda e por extenso)).	

**DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA:**

Banco	Agência	Conta - Corrente

**VALIDADE DA PROPOSTA:** Esta proposta de preços tem validade de 90 (noventa) dias a contar da data de sua apresentação.

**PRAZO DE ENTREGA:** O prazo de entrega dos bens é de 48 (quarenta e oito) horas ou em prazo previamente acordado, contados do recebimento da nota de empenho via e-mail.

**GARANTIA DOS BENS:** será exigido a garantia legal, prevista no Artigo 24 caput, e 26, inciso II do Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.080 de 11 de setembro de 1.990.

Para os fins legais de apresentação da presente proposta de preços firmo as seguintes declarações:

1 - que estou ciente de todas as condições de fornecimento e locais de entrega;

2 - que nos valores propostos para o item desta proposta estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens/produtos;

3- sob as sanções cabíveis, em observância a legislação de sustentabilidade que:

- Os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- Os produtos serão entregues, preferencialmente, acondicionados em embalagens individuais adequadas e confeccionadas a partir de produtos recicláveis, comportando o menor volume possível, e que as mesmas garantem a máxima proteção dos produtos durante o transporte e o armazenamento.
- Os produtos não contêm substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva rohs (restriction of certain hazardous substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).
- .....listar outras ações sustentáveis praticadas pela Proponente, se houver.....

**DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR QUE ATUARÁ NA COMUNICAÇÃO ENTRE A CONTRATADA E A CONTRATANTE E ASSINARÁ A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU O CONTRATO ADMINISTRATIVO NO SEI/UFMG - SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÕES E QUE RECEBERÁ A NOTA DE EMPENHO, PARA A VENDA DOS PRODUTOS/BENS PARA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS:**

Nome completo: \_\_\_\_\_

E-mail do fornecedor: \_\_\_\_\_

Telefone (s) do fornecedor: \_\_\_\_\_

Endereço da Empresa: \_\_\_\_\_

Data de início das atividades da empresa no endereço atual: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Carteira de Identidade: \_\_\_\_\_

Estado Civil: \_\_\_\_\_

Nacionalidade: \_\_\_\_\_

Cargo que ocupa na empresa: \_\_\_\_\_

**OBSERVAÇÃO 1:** o prazo de validade da proposta pode ser maior que 90 (noventa) dias, bastando para isso o fornecedor entender que tem condições financeiras de assim o fazer.

**OBSERVAÇÕES GERAIS:** Outras informações pertinentes aos itens também poderão ser incluídos pelos fornecedores na proposta de preços. Após preencher o modelo de proposta e apor o timbre da empresa o fornecedor deve apagar todas as observações e orientações de preenchimento deste modelo.

LOCAL/DATA

**ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA  
(PREFERENCIALMENTE ASSINATURA DIGITAL)**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
DIRETORIA DE COMPRAS

## **ANEXO V – ORIENTAÇÕES SOBRE O CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO – SISTEMA SEI/UFG**

O Centro de Informação, Documentação e Arquivo (Cidarq), no uso das atribuições disciplina os procedimentos para habilitação de cadastro de usuários externos no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) no âmbito da Universidade Federal de Goiás (UFG):

1. Entende-se por "usuários externos" as pessoas físicas, representantes de pessoa jurídica ou não, que necessitem peticionar, visualizar ou assinar documentos no SEI no âmbito da UFG e que não possuam acesso direto ao sistema.

**1.1.** Os usuários externos, mediante credenciamento, poderão:

I. Acompanhar o trâmite de processos e documentos de seu interesse, por prazo determinado, mediante autorização da unidade responsável pela informação;

II. Assinar e peticionar eletronicamente documentos de seu interesse.

**1.2.** O credenciamento de usuário externo é ato pessoal e intransferível e dar-se-á a partir do preenchimento do formulário de cadastro disponível no [Portal UFG Virtual](#).

**1.2.1.** O cadastro, em regra, será realizado apenas uma vez para cada pessoa física.

**1.2.2.** Em caso de perda de acesso ou inconsistência de dados um novo cadastro poderá ser solicitado, conforme procedimentos previstos no item 2 desta Orientação:

2. Para validação do cadastro de usuário externo no SEI-UFG o usuário deverá encaminhar ao e-mail [sei@ufg.br](mailto:sei@ufg.br) cópia digital do Termo de Concordância e Veracidade, cópia digital de documento oficial de identificação com foto que contenha o número de CPF e, se representante de empresa, cópia da última atualização do Contrato Social da empresa que representa.

I. [O Termo de Declaração de Concordância e Veracidade](#) deve ser preenchido, datado, assinado e preservado pelo interessado.

a) o Termo de Concordância e Veracidade deve ser, preferencialmente, assinado com certificado digital padrão ICP-Brasil e passível de validação no verificador de conformidade do padrão de assinatura digital ICP-Brasil;

b) na impossibilidade de atendimento do item a, o usuário deverá assinar o Termo de Concordância e Veracidade, digitalizá-lo e utilizar conta de e-mail institucional de sua empresa ou instituição à qual esteja vinculado para o envio à UFG.

c) na impossibilidade de atendimento dos itens a ou b, o usuário deverá enviar além do Termo de Declaração de Concordância e Veracidade, devidamente assinado, a

imagem pessoal digital (fotografia) com documento de identificação oficial com foto em mãos de forma a complementar a certificação de identidade do usuário.

II. O documento de identificação oficial com foto deve conter o número de Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou, se estrangeiro, Passaporte ou Registro Nacional de Estrangeiros (RNE);

III. A cópia do Contrato Social ou Alteração Contratual deve ser atualizada e deve acompanhar os demais documentos quando se tratar de representante de empresa.

a) Os documentos listados nos incisos I, II e III devem ser enviados, preferencialmente, como cópias digitais coloridas.

3. O recebimento da documentação ficará registrado em processo no SEI:

3.1. O processo será iniciado com o assunto: "Informática: Cadastro de usuários externos no SEI";

3.2. Os documentos listados no item 02 serão inseridos no processo como documentos externos juntamente com a cópia do e-mail enviado pelo interessado;

3.3. O interessado será comunicado por e-mail e o processo deverá ser concluído na unidade;

3.4. Cabe ao Cidarq a instrução do processo e a validação do cadastro de usuário externo.

4. A UFG poderá solicitar, a qualquer momento, documentação complementar para efetivação da validação do cadastro, assim como requisitar a apresentação de originais ou cópias autenticadas em cartório, definindo um prazo para o atendimento da solicitação, quando os documentos não forem suficientes para comprovação de identificação do usuário.

4.1. O credenciamento de usuário externo será indeferido ou desativado no descumprimento das exigências de apresentação de documentação solicitada pela UFG;

4.2. O cadastro de usuário externo será efetivado apenas após a apresentação dos documentos requeridos, sendo eventuais prejuízos decorrentes de atrasos na entrega da documentação de inteira responsabilidade do usuário.

4.3. Digitalizações que estejam ilegíveis serão desconsideradas e o usuário será contatado para providenciar novo envio da documentação.

5. Ao obter credenciamento o usuário externo aceita incondicionalmente os termos e condições que regem o processo eletrônico e o sistema SEI e assume responsabilidade civil, penal e administrativa pelo uso do login e senha, que lhe são exclusivos, bem como pelo uso indevido do sistema.

6. Havendo suspeita de fraude no cadastro de usuário externo, assim como no uso do sistema por parte do mesmo e/ou de terceiros, o servidor que tiver conhecimento deverá comunicar às autoridades competentes para que seja instaurado procedimento investigativo para apuração dos fatos.

6.1. A instauração de procedimentos investigativos por parte de outros Órgãos não isenta a UFG da responsabilidade de apurar os fatos internamente, na instância administrativa, e de adotar ações para que os mesmos não voltem a se repetir.

7. Situações não previstas ou dúvidas referentes aos procedimentos para o cadastro externo de usuário do SEI serão dirimidas pelo Cidarq através dos telefones (62) 3521-1089/1041/1056 ou através do e-mail [sei@ufg.br](mailto:sei@ufg.br).