

Estudo Técnico Preliminar 9/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23070.065205/2021-45

2. Descrição da necessidade

É indiscutível que a capilaridade da atuação da Universidade Federal de Goiás (UFG) no contexto educacional e de inserção social é de grande relevância para todo Estado de Goiás. A UFG possui diversas unidades (polos e regionais (Câmpus) onde suas atividades de ensino, pesquisa e extensão e correlatas são desenvolvidas. **No contexto da execução de suas atividades sempre que possível a Universidade gera valor para sociedade, exemplo disso é a atuação do Câmpus de Firminópolis.** Segundo o Plano de Desenvolvimento Institucional da UFG 2018-2022 (2017, p.23):

Com objetivo de promover a integração Universidade-Sociedade, de forma a assegurar o desenvolvimento e a formação de profissionais mais adaptados às realidades sociais, bem como de capacitar os acadêmicos, possibilitando uma vivência junto aos diversos contextos das comunidades, são incentivados estágios não só no Estado de Goiás, como no Brasil e no exterior. Na área da saúde, o Câmpus de Firminópolis atua como base de apoio aos graduandos dos cursos de Biomedicina, Enfermagem, Medicina, Nutrição e Odontologia durante a realização do estágio curricular obrigatório.

Conforme informações disponíveis no site do Câmpus de Firminópolis da Universidade Federal de Goiás:

Ainda hoje, 42 anos após inauguração da sede atual, o Câmpus Firminópolis continua em pleno funcionamento. Alunos dos cursos de Enfermagem, Medicina, Nutrição e Odontologia, em regime de internato, realizam o Estágio Comunitário Interprofissional, com o objetivo de desenvolver ações de saúde no âmbito da Atenção Básica por meio do exercício interprofissional, visando à prática colaborativa, nos municípios de Firminópolis e São Luís de Montes Belos.

Os Convênios entre os municípios de Firminópolis, São Luís de Montes Belos e a UFG, atualizados regularmente, garantem que os acadêmicos recebam apoio no transporte, hospedagem e alimentação no Campus Firminópolis. A UFG também é responsável por parte dos recursos que viabilizam o funcionamento do campus, além de disponibilizar recursos humanos para administração e coordenação das atividades da integração ensino-serviço.

Diante da grande importância deste Câmpus da Universidade é preciso ter o estoque mínimo dos itens necessários ao seu funcionamento a saber : materiais de higiene e limpeza, gás glp, itens de mercearia: arroz, feijão, itens de açougue: carnes de diversos tipos, verduras, frutas e legumes, dentre outros.

Visando cumprir suas atribuições, tendo em vista a situação e justificativas apresentadas, considerando que a Universidade Federal de Goiás não produz os bens da natureza citados no parágrafo anterior, será necessário realizar a compra dos mesmos.

A lista completa dos itens que a UFG pretende comprar consta arrolada no relatório de materiais a serem licitados, Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar.

Tendo em vista o valor total estimado dos bens supracitados e ainda a natureza dos mesmos (comuns), para viabilizar a aquisição será necessário realizar licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, processado pelo sistema de registro de preços.

Os materiais deverão ser entregues no seguinte endereço:

Câmpus de Firminópolis da UFG, Av. Rui Barbosa, 1530, Centro, Firminópolis - GO, 76105-000

As entregas que ocorrerão de forma eventual e parcelada e deverão ser efetuadas das 08:00 às 16:00 hs, os telefones e e-mails dos responsáveis pelo recebimento dos bens são os seguintes: (64) 3681-1256 62 98533-3373. E-mail: mpedroso@ufg.br.

Os Resultados pretendidos com a aquisição dos bens já mencionados, estão arrolados no tópico 12 deste Estudo Técnico Preliminar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CÂMPUS DE FIRMINÓPOLIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	MAURO MOLINA PEDROSO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. As empresas que participarem da Licitação que será realizada para atender a necessidade apontada no tópico 2 - Descrição da Necessidade, deste Estudo deverão apresentar juntamente com sua proposta de preços, **exclusivamente para o item 35**, o Certificado de Autorização Ponto de Revenda emitido pela Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis -ANP, conforme previsto na Resolução ANP nº 51 de 02, de dezembro de 2016 e suas alterações. Este documento deverá ser exigido na licitação como documento de habilitação.

4.2. As empresas que participarem da licitação, decorrente deste Estudo, deverão apresentar os seguintes documentos de habilitação relativos à qualificação técnica:

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

4.2.1.1. Este documento não será exigido para as empresas que participarem do item 35, exceto quanto à sua participação nos demais itens/grupos, se for o caso.

4.2.2. Atestados de Capacidade Técnica (s) que comprovem sua aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.2.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, considerando as disposições do Acórdão TCU 914/2019, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas: comprovar o fornecimento de no mínimo 20 % (vinte por cento) do quantitativo total para cada grupo ou item desta licitação, que vier a participar. 4.13. Outros requisitos relativos a documentação de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, econômico financeira, constarão deverão constar do Edital da Licitação nos termos da Legislação de Licitação e Contratos. Esse percentual foi definido tendo em vista as orientações do Tribunal de Contas da União para fixação desse requisito previstas dentre outros no Acórdão TCU 914/2019 que em resumo dispõe que: **"é obrigatório o estabelecimento de padrões objetivos para a análise da comprovação de atestados de capacidade técnica"**. Como a licitação que será realizada para atender a necessidade aqui em questão será exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, com o objetivo de se ampliar a competitividade e primando pelo princípio da razoabilidade, foi fixado o referido percentual, que pode ser plenamente atendido por diversas empresas dos ramos do objeto desta contratação.

4.2. Para atender os requisitos relacionados a critérios e práticas de sustentabilidade as empresas que participarem da licitação que será realizada para prover solução a necessidade descrita no no item 2 deste ETP deverão cumprir os seguintes requisitos:

4.2.1. Apresentar Certificação de sustentabilidade ambiental comprovando que cumpre na execução de suas atividades a legislação federal de sustentabilidade ambiental brasileira (Lei 12.187/2009 - Política Nacional de Mudança no Clima, Lei 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos, Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010.), podendo alternativamente cumprir este requisito por meio do preenchimento de Declaração de Sustentabilidade Ambiental conforme modelo que constar do edital da licitação. Sugere-se que para esta contratação, seja analisada a possibilidade da Declaração de sustentabilidade constar do edital como parte integrante do modelo de proposta de preços e não em apartado.

Deverão constar do Termo de Referência como obrigação da Contratada o seguintes requisitos:

- Para alimentos industrializados dos grupos 01: "Mercearia" e 03: Carnes garantir que os produtos entregues possuam no mínimo 60% (sessenta por cento) do prazo de validade estipulado pelo fabricante.
- Para o grupo 3: Carnes, garantir que sejam entregues resfriadas (até 7°C – carnes bovinas e suínas) ou congeladas (frango, até -12°C sem sinais de descongelamento ou recongelamento). A comprovação deste item será realizada mediante fiscalização do contratação pelos agentes designados pela área competente da Universidade.

- A Contratada deverá garantir que os itens do grupo 02: Frutas, Verduras e Legumes: 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 da contratação, quando do recebimento dos bens.
- A contratada deverá entregar, para os itens do grupo 04 - Materiais de Limpeza,, quando aplicável, somente materiais registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- Os gêneros alimentícios, itens de limpeza e gás de cozinha (GLP) deverão ser entregues pela Contratada dentro do prazo de validade, devidamente protegidos e/ou embalados, certificados com registro e/ou Selo de Inspeção do Órgão Competente, conforme aplicável, de forma a mantê-los em perfeito estado de consumo.
- Da proposta de preços dos licitantes, deverá constar todos os custos, abrangendo inclusive os relacionados a impostos, taxas e custos logísticos relativos ao transporte e entrega dos bens no Câmpus de Firminópolis.
- O prazo de entrega dos bens é de no máximo 02 (dois) dias, contados do recebimento da nota de empenho via e-mail, em remessa (única ou parcelada), conforme acordado com a Direção do Câmpus de Firminópolis.
- O prazo de entrega dos bens, em casos excepcionais, mediante justificativa escrita da contratada poderá ser prorrogado pela Contratante.

5. Levantamento de Mercado

Diante da 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, mercearia e gás, tendo em vista que existem no mercado inúmeros fornecedores aptos a prestar tais serviços, o que resultará, ao certo, em preços mais baixos devido à concorrência entre os possíveis concorrentes.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo abrange a realização de licitação na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, processado pelo sistema de registro de preços, visando a aquisição eventual dos itens constantes do relatório de materiais a serem licitados, Anexo I deste Estudo, a saber: gêneros alimentícios (arroz, feijão, frutas, verduras, carnes de diversos tipos, etc), gás glp 13 kg, materiais de limpeza higiene e outros.

As compras decorrentes da licitação referida serão realizadas durante a vigência da ata de registro de preços, dela decorrente, de acordo com a necessidade da administração e disponibilidade orçamentária e financeira.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Segundo informações da Direção do Câmpus de Firminópolis as quantidades estimadas para os itens desta contratação foram fixadas com base no consumo mensal e/ou anual.

As quantidades serão para atendimento da demanda da unidade pelo período de um ano, coincidindo com a vigência da ata de registro de preços decorrente da licitação que será realizada para dar solução a necessidade apontada neste estudo.

O levantamento das quantidades foi feito ainda com base em reuniões com a equipe que atua na cozinha do câmpus de Firminópolis.

As quantidades para cada item desta contratação constam arroladas no Anexo I deste Estudo.

No Anexo II deste Estudo constam informações sobre os serviços prestados à comunidade acadêmica pelo Câmpus de Firminópolis e relativas a demanda dos mesmos, no que concerne à presente contratação.

8. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: A estimativa de valor da contratação foi realizada a partir de pesquisa realizada no Painel de Preços e pesquisa de preços com fornecedor local dos itens a serem contratados. A mediana dos valores encontrados foi utilizada como valor unitário. O valor total, por sua vez, foi obtido pela soma dos valores unitários multiplicados pelas respectivas quantidades a serem contratadas. Os preços utilizados para o cálculo, assim como os valores unitários e valor total obtido estão dispostos em Planilha de Preços (Documento SEI nº 2566459). Nos termos do Artigo Art. 15º, §1º e §2º do Decreto 10.024/2019 fica fixado que o valor unitário e total estimado para a presente contratação será sigiloso, sendo que o valor estimado para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.]

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente contratação será composta de 04 grupos e por um item avulso: item 35.

Os grupos foram formados pois trata-se de gêneros correlatos que podem ser fornecidos por fornecedores do mesmo ramo, tendo em vista ainda que o agrupamento irá colaborar para melhor economia de escala, melhor gestão contratual e maior racionalidade no uso dos recursos humanos e materiais do Câmpus de Firminópolis/ UFG.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O processo SEI nº 23070.027518/2019-81 está relacionado diretamente ao presente processo de contratação. O referido processo concretizou a última licitação realizada para atender a necessidade citada no tópico 2 deste Estudo. A Ata de Registro de Preços dele originada encerrou sua vigência em 29/12/2020, por isso a necessidade desta nova contratação.

A licitação da contratação anterior a esta foi precedida de pregão presencial, onde houve à época justificativa da autoridade competente para sua utilização.

Com o avanço tecnológico e com o advento do Decreto 10.024 de 20, de setembro de 2019, que tornou para bens comuns, o pregão, em sua forma eletrônica, obrigatório, para os órgãos da administração pública federal direta, pelas autarquias, pelas fundações e pelos fundos especiais, a presente contratação será precedida de pregão eletrônico. A presente contratação prospecta a necessidade de adaptação das

empresas às necessidades da administração pública e a evolução das tecnologias e da legislação de licitações e contratos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição dos itens relacionados neste processo está prevista no Plano Anual de Contratação - PAC 2022 do Campus de Firminópolis UFG.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

Melhorar a qualidade nutricional da alimentação oferecida à comunidade do Campus Firminópolis/UFG;

Mediar a execução das atividades educacionais da instituição;

Quanto a eficiência, a referida aquisição propiciará maior agilidade na oferta contínua de alimentos nos cardápios da alimentação ofertada aos alunos do Campus de Firminópolis;

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

13. Providências a serem Adotadas

Deverá ser realizada a publicação de Portaria interna do Pró-Reitor de Administração e Finanças designando servidores para atuarem como Gestor e Fiscal da contratação, os quais deverão acompanhar a fiel execução das compras decorrentes desta contratação e resolver problemas que eventualmente venham a ocorrer.

Eventuais adaptações de espaços para recebimento dos bens e seu armazenamento e outras providências, se for o caso, serão providenciados pelas áreas competentes da UFG no momento oportuno, previamente à realização das compras decorrentes deste Estudo

14. Possíveis Impactos Ambientais

De forma geral, toda atividade humana gera resíduos e impactos ao meio ambiente, com a produção dos itens arrolados no Anexo I deste Estudo não é diferente. No que diz respeito aos produtos que passam por processo de industrialização, a extração da matéria prima para produzi-los, bem como as formas que ocorrerão os descartes das embalagens após sua vida útil são exemplos de impactos ambientais aplicáveis.

Os possíveis impactos ambientais relacionados à aquisição de frutas e hortaliças estão na utilização de substâncias tóxicas ou nocivas ao consumo humano, que podem ser também nocivas ao meio ambiente. Para amenizar essa possibilidade, na especificação dos folhosos será descrito que os itens devem ser isentos de substâncias tóxicas ou nocivas ao consumo humano.

Ainda, de modo a realizar esforços para mitigar os impactos ambientais no tópico 4 - Requisitos da Contratação deste Estudo, está prevista a apresentação pelos fornecedores de Certificação ou Declaração de Sustentabilidade Ambiental, comprovando boas práticas de sustentabilidade nos termos da legislação federal.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas premissas levantadas no Estudo, considera-se que a solução indicada em seu item 6 atenderá plenamente a necessidade do Câmpus de Firminópolis, área requisitante da contratação, e consequentemente da UFG.

16. Responsáveis

ETP 09/2022

MAURO MOLINA PEDROSO
Psicólogo/Diretor do Câmpus de Firminópolis

ETP 09/2022

VERLANY SOUZA MARINHO DE BIAGE
Administradora/ Diretora da Diretoria de Compras

ETP 09/2022

LEANDRO RODRIGUES FREIRE

Tecnólogo em Gestão Pública

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 - RELATÓRIO DE MATERIAIS A SEREM LICITADOS CÂMPUS DE FIRMINÓPOLIS UFG.pdf (432.07 KB)
- Anexo II - ANEXO II - SERVIÇOS DO CÂMPUS.pdf (61.95 KB)

**Anexo I - RELATÓRIO DE MATERIAIS A SEREM
LICITADOS CÂMPUS DE FIRMINÓPOLIS UFG.pdf**



RELATÓRIO DOS MATERIAIS A SEREM LICITADOS

Licitação: 23070.065205/2021-45 - PR 65/2021 - UFG

Gestora: 1100 - UFG

Assunto: PR 65/2021 (SRP) - AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

Tipo: MATERIAIS

Status: SETOR DE COMPRAS - EM ANÁLISE - SETOR COMPRAS

LISTA DOS MATERIAIS

Item	Especificação do Material	Unid.	Quant. Interna	Quant. Externa	Quant. Total
------	---------------------------	-------	----------------	----------------	--------------

NÃO ASSOCIADO(S) A LOTE/GRUPO

35	3004000000012 GÁS, LIQUEFEITO DE PETRÓLEO - GLP, ENVASADO EM BOTIJÃO 13KG (P-13)	UNIDADE	40	0	40
	GÁS, LIQUEFEITO DE PETRÓLEO - GLP, ENVASADO EM BOTIJÃO DE 13KG (P-13), USO FOGÃO DOMÉSTICO E OUTROS				
	Quant. Int.				
	153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				40

LOTE/GRUPO 1: MERCEARIA

3	3007000000159 ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR CHOCOLATE - POTE 400G	UNIDADE	20	0	20
	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR CHOCOLATE - POTE 400G				
	Quant. Int.				
	153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				20

4	3007000000360 AÇÚCAR, CRISTAL, BRANCO, COMPOSTO POR SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 5KG	PACOTE	50	0	50
	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 APROXIMADAMENTE 5KG				
	Quant. Int.				
	153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				50

5	3007000000353 AÇÚCAR, REFINADO, BRANCO - PACOTE 1KG	QUILO	10	0	10
	AÇÚCAR, REFINADO, BRANCO - PACOTE 1KG				
	Quant. Int.				
	153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				10

11	3007000000322 AMIDO, MILHO, PACOTE 1KG	Kg	20	0	20
	AMIDO, MILHO, PACOTE 1KG				
	Quant. Int.				
	153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				20

12	3007000000030 ARROZ, TIPO I, CLASSE LONGO FINO (AGULHINHA), DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 5KG	PACOTE	80	0	80
	ARROZ, TIPO I, CLASSE LONGO FINO (AGULHINHA), DESPROVIDO DE IMPUREZAS, PARASITOS, E SUBS				

TÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA D E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM APR OXIMADAMENTE 5KG

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS 80

13 3007000000180 AZEITE, OLIVA, PURO, VIRGEM, REFINADO, ACIDEZ MÁXIMA 1,50 - LATA 200ML UNIDADE 24 0 24

AZEITE, OLIVA, PURO, VIRGEM, REFINADO, ACIDEZ MÁXIMA 1,50 - LATA 200ML

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS 24

14 3007000000354 AZEITONA, VERDE, COM CAROÇO, TAMANHO GRANDE, SEM TEMPERO - VIDRO 500G VD. 24 0 24

AZEITONA, VERDE, COM CAROÇO, TAMANHO GRANDE, SEM TEMPERO - VIDRO 500G

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS 24

17 3007000000166 CAFÉ, MOÍDO - PACOTE 1KG Kg 100 0 100

CAFÉ, MOÍDO - PACOTE 1KG

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS 100

24 3007000000535 CREME, LEITE, ESTERELIZADO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO TEOR MÍNIMO DE GORDURA DE 17% - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS Emb. 50 0 50

CREME, LEITE, ESTERELIZADO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, APRESENTANDO TEOR MÍNIMO DE GORDURA DE 17%. 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 APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS 50

28 3007000000406 EXTRATO, ALIMENTÍCIO, TOMATE, CONCENTRADO, 1º QUALIDADE - LATA APROXIMADAMENTE 340G LATA 300 0 300

EXTRATO, ALIMENTÍCIO, TOMATE, CONCENTRADO, 1º QUALIDADE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATES MADUROS, SELECIONADOS, SEM PELE E SEM SEMENTES, CONSERVAÇÃO ISENTO DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE 12 MESES - LATA APROXIMADAMENTE 340G

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS 300

29 3007000000478 FARINHA, MANDIOCA, APRESENTAÇÃO TORRADA, SECA, FINA, BRANCA, TIPO 1 Kg 300 0 300

FARINHA, MANDIOCA, APRESENTAÇÃO TORRADA, SECA, FINA, BRANCA, TIPO 1

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS 300

30 3007000000534 FARINHA, QUIBE CRU, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS - SACO 500G Saco 200 0 200

FARINHA, QUIBE CRU, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS - SACO 500G

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS 200

31 3007000000362 FARINHA, TRIGO, MATERIAL TRIGO, APRESENTAÇÃO PÓ, PRAZO VALIDADE 6 MESES - PACOTE 1KG QUILO 300 0 300

FARINHA, TRIGO, MATERIAL TRIGO, APRESENTAÇÃO PÓ, PRAZO VALIDADE 6 MESES - PACOTE 1KG

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS 300

32 3007000000393 FEIJÃO, TIPO I, CLASSE CARIOCA - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 1KG PACOTE 200 0 200

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 APROXIMADAMENTE 1 KG

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

200

33 3007000000068 FERMENTO, QUÍMICO, APRESENTAÇÃO PÓ, VARIEDADES REGULAR, APLICAÇÃO ELABORAÇÃO DE BOLO, 1º QUALIDADE - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 100G

PACOTE 20 0 20

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 GLUTEN - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 100G

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

20

34 30070000000515 FUBÁ, MILHO, COMPOSTO POR 100% DE MILHO PROCESSADO, COR AMARELO, ASPECTO PÓ - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500G

PACOTE 30 0 30

FUBÁ, MILHO, COMPOSTO POR 100% DE MILHO PROCESSADO, COR AMARELO, ASPECTO PÓ, DESPROVIDO DE MATÉRIA TERROSA, 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, ISENTO DE GLÚTEN - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500G

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

30

37 30070000000453 LEGUME, EM CONSERVA, ERVILHA, INGREDIENTES ÁGUA/ AÇÚCAR/ ÁCIDO CÍTRICO E SAL, PRAZO VALIDADE 24 MESES - EMBALAGEM 200G

FRASCO 40 0 40

LEGUME, EM CONSERVA, ERVILHA, INGREDIENTES ÁGUA/ AÇÚCAR/ ÁCIDO CÍTRICO E SAL, PRAZO VALIDADE 24 MESES - EMBALAGEM 200G

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

40

39 30070000000092 LEITE, PASTEURIZADO, INTEGRAL, TIPO C, TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3,0%, CONSERVADO ENTRE 4º A 10ºC, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA - APRESENTAÇÃO EMBALAGEM 1L

UNIDADE 48 0 48

LEITE, PASTEURIZADO, INTEGRAL, TIPO C, TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3,0%, CONSERVADO ENTRE 4º A 10ºC, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA - APRESENTAÇÃO EMBALAGEM 1L

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

48

41 30070000000095 MACARRÃO, COMUM, FORMATO ESPAGUETE, 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, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

PACOTE 100 0 100

MACARRÃO, COMUM, FORMATO ESPAGUETE, 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, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

100

42 30070000000177 MAIONESE, TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO - EMBALAGEM 500G

Emb. 20 0 20

MAIONESE, TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO - EMBALAGEM 500G

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

20

43	3007000000357	MARGARINA, VEGETAL - EMBALAGEM 1KG Emb.		60	0	60
		MARGARINA, VEGETAL - EMBALAGEM 1KG				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				60
44	3007000000454	MASSA, LASANHA (MACARRÃO), USO CONVENCIONAL - PACOTE 500G	PACOTE	100	0	100
		MASSA, LASANHA (MACARRÃO), USO CONVENCIONAL - PACOTE 500G				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				100
45	3007000000105	MISTURA, ALIMENTÍCIA, APLICAÇÃO BOLO, DIVERSOS SABORES, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, LEITE EM PÓ, ESTABILIZANTE, EMBALAGEM ATÓXICA APROXIMADAMENTE 450G, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	PACOTE	24	0	24
		MISTURA, ALIMENTÍCIA, APLICAÇÃO BOLO, DIVERSOS SABORES, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, LEITE EM PÓ, ESTABILIZANTE, EMBALAGEM ATÓXICA APROXIMADAMENTE 450G, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				24
46	3007000000112	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 APROXIMADAMENTE 900ML, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	UNIDADE	200	0	200
		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 APROXIMADAMENTE 900ML, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				200
47	3007000000156	OVO, GALINHA, BRANCO, TIPO A, 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	DUZIA	60	0	60
		OVO, GALINHA, BRANCO, TIPO A, 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				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				60
49	3007000000588	PÃO, FORMA, APRESENTAÇÃO FATIADO - PACOTE COM 20 FATIAS/ PESO 500G	PACOTE	500	0	500
		PÃO, FORMA, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, APRESENTAÇÃO FATIADO - PACOTE COM 20 FATIAS/ PESO 500G				

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

500

51	3007000000109	QUEIJO, MUSSARELA, LEITE PASTEURIZADO, ÁCIDO LÁCTICO, FERMENTO LÁCTEO, COALHO, POUCO SAL, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVAÇÃO 1º A 10º, APRESENTAR TEXTURA E COR E ODOR E	Kg	80	0	80
		CARACTERÍSTICA FÍSICO/QUÍMICA COMPATIVELAS AO PRODUTO, EMBALAGEM ATÓXICA EMBALADA À VÁCUO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS				

QUEIJO, MUSSARELA, LEITE PASTEURIZADO, ÁCIDO LÁCTICO, FERMENTO LÁCTEO, COALHO, POUCO SAL, PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVAÇÃO 1º A 10º, APRESENTAR TEXTURA E COR E ODOR E CARACTERÍSTICA FÍSICO/QUÍMICA COMPATIVELAS AO PRODUTO, EMBALAGEM ATÓXICA EMBALADA À VÁCUO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

80

58	3007000000141	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	Kg	12	0	12

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

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

12

59	3007000000586	TEMPERO, COMPLETO COM PIMENTA, EM PÓ - EMBALAGEM 300G	EMBALAGEM	36	0	36

TEMPERO, COMPLETO COM PIMENTA, EM PÓ - EMBALAGEM 300G

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

36

69	3007000000152	VINAGRE, VINHO TINTO, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, COMPOSTO POR ÁCIDO ACÉTICO A PARTIR DE VINHO TINTO - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 750ML	FRASCO	20	0	20

VINAGRE, VINHO TINTO, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, COMPOSTO POR ÁCIDO ACÉTICO A PARTIR DE VINHO TINTO. EMBALAGEM ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 750ML

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

20

LOTE/GRUPO 2: FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

1	3007000000211	ABÓBORA, IN NATURA, TIPO CABOTIÁ (JAPONESA)	Kg	50	0	50

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 SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

50

2	3007000000422	ABOBRINHA, ITALIANA, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE COMUM, PARA USO CULINÁRIO	QUILO	100	0	100

ABOBRINHA, ITALIANA, IN NATURA, COLORAÇÃO VERDE COMUM, 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, DE

SPROVIDA DE MATÉRIAS TERROSAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

100

8 3007000000242 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 SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS

UNIDADE 120 0 120

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 SUBSTÂNCIA TÓXICA S OU NOCIVAS

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

120

9 3007000000308 ALHO, TIPO BRANCO/ROSA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇA GRAÚDA, COM CASCA, FIRME E INTEIRA

Kg 12 0 12

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

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

12

16 3007000000215 BATATA, INGLESA, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIA/GRAÚDA

Kg 150 0 150

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.

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

150

22 3007000000220 CEBOLA, IN NATURA, ESPÉCIE AMARELA/BRANCA/ROXA, COM CASCA, PARA USO CULINÁRIO

Kg 200 0 200

CEBOLA, IN NATURA, ESPÉCIE AMARELA/BRANCA/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

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

200

38 3007000000236 LEGUME, IN NATURA, TOMATE, ESPÉCIE MADURO, LONGA VIDA, TAMBÉM CHAMADO "CARMEM", USO CULINÁRIO

Kg 250 0 250

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.

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

250

50 3007000000230 PIMENTÃO, ESPÉCIE VERDE, IN NATURA,

Kg 30 0 30

COLORAÇÃO VERDE ESCURO

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.

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

30

64 3007000000214 VERDURA, IN NATURA, BATATA DOCE, ESPÉCIE AMARELA, LAVADA OU ESCOVADA, CLASSE MÉDIA/GRAÚDA, USO CULINÁRIO Kg 100 0 100

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 SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

100

65 3007000000218 VERDURA, IN NATURA, BETERRABA, ESPÉCIE COMUM, SEM FOLHAS, CATEGORIA EXTRA (MENOR QUE 50MM), USO CULINÁRIO Kg 50 0 50

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 SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

50

66 3007000000221 VERDURA, IN NATURA, CENOURA, ESPÉCIE COMUM, SEM FOLHAS, CLASSE MAIOR QUE 14CM E MENOR QUE 22CM, USO CULINÁRIO Kg 200 0 200

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 SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

200

67 3007000000222 VERDURA, IN NATURA, CHUCHU, ESPÉCIE COMUM, GRUPO VERDE INTENSO, CATEGORIA EXTRA, USO CULINÁRIO Kg 60 0 60

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 SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

60

68 3007000000235 VERDURA, IN NATURA, REPOLHO VERDE, ESPÉCIE COMUM, SUBGRUPO VERDE-CLARO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, USO CULINÁRIO Kg 120 0 120

VERDURA, IN NATURA, REPOLHO VERDE, ESPÉCIE COMUM, SUBGRUPO VERDE-CLARO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, USO CULINÁRIO. PESO UNITÁRIO DE 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 SUBSTÂNCIA TÓXICAS OU NOCIVAS.

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

120

LOTE/GRUPO 3: CARNES

15 3007000000429 BACON, DEFUMADO, COMPOSIÇÃO CARNE SUÍNA DEFUMADA, APRESENTAÇÃO PEÇA QUILO 12 0 12

BACON, DEFUMADO, COMPOSIÇÃO CARNE SUÍNA DEFUMADA, APRESENTAÇÃO PEÇA, RESFRIADO a 4°C. INDUSTRIALIZADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR, E CARACTERÍSTICAS TÍPICAS.

ERÍSTICA FÍSICO/ QUÍMICA COMPATÍVEIS AO PRODUTO. ISENTA DE SUJIDADES E IMPUREZAS. EMBALAGEM ATÓXICA À VÁCUO, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

12

18 3007000000589 CARNE, BOVINA, IN NATURA, PRIMEIRA, ALCATRA, APRESENTAÇÃO CORTADA QUILO 350 0 350

CARNE, BOVINA, IN NATURA, PRIMEIRA, ALCATRA, APRESENTAÇÃO CORTADA

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

350

19 3007000000590 CARNE, BOVINA, IN NATURA, SEGUNDA, ACÉM, APRESENTAÇÃO CORTADA QUILO 450 0 450

CARNE, BOVINA, IN NATURA, SEGUNDA, ACÉM, APRESENTAÇÃO CORTADA

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

450

20 3007000000328 CARNE, FRANGO, TIPO INTEIRO, CONGELADO Kg 300 0 300

CARNE, FRANGO, TIPO INTEIRO, CONGELADO

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

300

21 3007000000587 CARNE, SUÍNA, IN NATURA, LOMBO, APRESENTAÇÃO CORTADA QUILO 200 0 200

CARNE, SUÍNA, IN NATURA, LOMBO, APRESENTAÇÃO CORTADA

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

200

40 3007000000023 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 Kg 50 0 50

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

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

50

LOTE/GRUPO 4: MATERIAIS DE LIMPEZA

6 3022000000166 ÁGUA, SANITÁRIA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA HIPOCLORITO DE SÓDIO/ HIDRÓXIDO DE SÓDIO/ CLORETO/ TEOR CLORO ATIVO DE 2% A 2,5%, CLASSE CORROSIVO 8, NÚMERO RISCO 85, RISCO SAÚDE 3, CORROSIVIDADE 1, DENSIDADE DE 1,20 A 1 G/L, COR INCOLOR, APLICAÇÃO LAVAGEM E ALVEJANTE DE ROUPAS/ BANHEIROS/ PIAS - FRASCO 1L Litro 150 0 150

ÁGUA, SANITÁRIA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA HIPOCLORITO DE SÓDIO/ HIDRÓXIDO DE SÓDIO/ CLORETO/ TEOR CLORO ATIVO DE 2% A 2,5%, CLASSE CORROSIVO 8, NÚMERO RISCO 85, RISCO SAÚDE 3, CORROSIVIDADE 1, PESO MOLECULAR CLORO 74,50 G/MOL, DENSIDADE DE 1,20 A 1 G/L, COR INCOLOR, APLICAÇÃO LAVAGEM E ALVEJANTE DE ROUPAS/ BANHEIROS/ PIAS - FRASCO 1L

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

150

7	3022000000438	ÁLCOOL, ETÍLICO, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO LÍMPIDO, INCOLOR, VOLÁTIL, TEOR ALCOÓLICO MÍNIMO DE 99,5°GL, PUREZA 99,7% P/P INPM, ANIDRO, ABSOLUTO - FRASCO 1L	Litro	50	0	50
		ÁLCOOL, ETÍLICO, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO LÍMPIDO, INCOLOR, VOLÁTIL, TEOR ALCOÓLICO MÍNIMO DE 99,5°GL, FÓRMULA QUÍMICA C ₂ H ₅ OH, PESO MOLECULAR 46,07 G/MOL, GRAU DE PUREZA MÍNIMO DE 99,7% P/P INPM, ANIDRO, ABSOLUTO, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 64-17-5 - FRASCO 1L				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				50
10	3022000000528	AMACIANTE, ROUPA - FRASCO 2L	FRASCO	12	0	12
		AMACIANTE, ROUPA - FRASCO 2L				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				12
23	3022000000529	CERA, PISO, AUTO BRILHO E IMPERMEABILIZANTE PARA PISOS, INCOLOR - FRASCO 750ML	FRASCO	50	0	50
		CERA, PISO, AUTO BRILHO E IMPERMEABILIZANTE PARA PISOS, INCOLOR - FRASCO 750ML				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				50
25	3022000000172	DESINFETANTE, BASE DE QUATERNÁRIO DE AMÔNIO, BACTERICIDA E FUNGICIDA, COMPOSIÇÃO CLORETO DE BENZALCÔNIO (CLORETO DE ALQUIL DIMETIL BENZIL AMÔNIO), APLICAÇÃO DESINFETAR E PERFUMAR PISOS, AZULEJOS, ESMALTADOS, BANHEIROS E MÁRMORES, FRAGRÂNCIAS VARIADAS (A ESCOLHER) - EMBALAGEM 1L	Litro	60	0	60
		DESINFETANTE, BASE DE QUATERNÁRIO DE AMÔNIO, BACTERICIDA E FUNGICIDA, COMPOSIÇÃO CLORETO DE BENZALCÔNIO (CLORETO DE ALQUIL DIMETIL BENZIL AMÔNIO), APLICAÇÃO DESINFETAR E PERFUMAR PISOS, AZULEJOS, ESMALTADOS, BANHEIROS E MÁRMORES, FRAGRÂNCIAS VARIADAS (A ESCOLHER) - EMBALAGEM 1L				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				60
26	3022000000037	DETERGENTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO ALQUIL BENZENO SULFATO SÓDIO, LAURIL, ÉTER, NEUTRO, BIODEGRADÁVEL, BICO DOSADOR - FRASCO 500ML	FRASCO	120	0	120
		DETERGENTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO ALQUIL BENZENO SULFATO SÓDIO, LAURIL, ÉTER, NEUTRO, BIODEGRADÁVEL, BICO DOSADOR - FRASCO 500ML				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				120
27	3022000000042	ESPONJA, LIMPEZA, LÃ DE AÇO, COMPOSIÇÃO AÇO CARBONO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, PESO 60G - PACOTE 8 UNIDADES	PCT	120	0	120
		ESPONJA, LIMPEZA, LÃ DE AÇO, COMPOSIÇÃO AÇO CARBONO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, PESO 60G - PACOTE 8 UNIDADES				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				120
36	3022000000706	GUARDANAPO, PAPEL, FOLHA SIMPLES, MEDIDAS APROXIMADAS 22,7CM X 22,8CM - PACOTE 50 UNIDADES	PACOTE	200	0	200
		GUARDANAPO, PAPEL, FOLHA SIMPLES, MEDIDAS APROXIMADAS 22,7CM x 22,8CM - PACOTE 50 UNIDADES				
		Quant. Int.				
		153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS				200
48	3022000000446	PALHA, AÇO CARBONO, Nº 0, ABRASIVIDADE MÉDIA (N1), APLICAÇÃO LIMPEZA EM GERAL, PACOTE 25 G	PACOTE	500	0	500
		PALHA, AÇO CARBONO, Nº 0, ABRASIVIDADE MÉDIA (N1), APLICAÇÃO LIMPEZA EM GERAL, PACOTE 25 G				

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

500

52 3022000000051 RODO, CABO MATERIAL MADEIRA PLASTIFICADO OU ALUMÍNIO MEDINDO 1,50M, SISTEMA DE ROSCA UNIVERSAL, BORRACHA DUPLA, TAMANHO 60CM

UNIDADE 20 0 20

RODO, CABO MATERIAL MADEIRA PLASTIFICADO OU ALUMÍNIO MEDINDO 1,50M, SISTEMA DE ROSCA UNIVERSAL, BORRACHA DUPLA, TAMANHO 60CM

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

20

53 30220000000177 SABÃO, BARRA, GLICERINADO, BIODEGRADÁVEL, PH 9,00-11,00 - PACOTE 1KG (5 UNIDADES DE 200G CADA)

PACOTE 60 0 60

SABÃO, BARRA, GLICERINADO, BIODEGRADÁVEL, PH 9,00-11,00 - PACOTE 1KG (5 UNIDADES DE 200G CADA)

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

60

54 30220000000401 SABÃO, PÓ, BIODEGRADÁVEL, APLICAÇÃO LIMPEZA GERAL, PH 9,00 A 11,5 - CAIXA 1KG

CAIXA 50 0 50

SABÃO, PÓ, BIODEGRADÁVEL, APLICAÇÃO LIMPEZA GERAL, PH 9,00 A 11,5 - CAIXA 1KG

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

50

55 30220000000510 SACO, LIXO, MATERIAL PLÁSTICO, COR PRETO, CAPACIDADE 100 LITROS, MATERIAL POLIETILENO ALTA DENSIDADE (PEAD), BIODEGRADÁVEL, REFORÇADO, FUNDO TIPO ESTRELA, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS DOMICILIARES - PACOTE 100 UNIDADES

PACOTE 200 0 200

SACO, LIXO, MATERIAL PLÁSTICO, COR PRETO, CAPACIDADE 100 LITROS, MATERIAL POLIETILENO ALTA DENSIDADE (PEAD), BIODEGRADÁVEL, REFORÇADO, FUNDO TIPO ESTRELA, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS DOMICILIARES - PACOTE 100 UNIDADES

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

200

56 30220000000512 SACO, LIXO, MATERIAL PLÁSTICO, COR PRETO, CAPACIDADE 200 LITROS, BIODEGRADÁVEL, REFORÇADO, 12 MICRAS, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS DOMICILIARES - PACOTE 100 UNIDADES

PACOTE 200 0 200

SACO, LIXO, MATERIAL PLÁSTICO, COR PRETO, CAPACIDADE 200 LITROS, BIODEGRADÁVEL, REFORÇADO, 12 MICRAS, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS DOMICILIARES - PACOTE 100 UNIDADES

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

200

57 30220000000606 SACO, LIXO, MATERIAL PLÁSTICO, COR PRETO, CAPACIDADE 50L, BIODEGRADÁVEL, REFORÇADO, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS DOMICILIARES - PACOTE 100 UNIDADES

PACOTE 200 0 200

SACO, LIXO, MATERIAL PLÁSTICO, COR PRETO, CAPACIDADE 50L, BIODEGRADÁVEL, REFORÇADO, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS DOMICILIARES - PACOTE 100 UNIDADES

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

200

60 30220000000316 TOALHA, PAPEL, ROLO, FOLHA SIMPLES, DIMENSÕES COMPRIMENTO 22 X LARGURA 20 CM, COR BRANCA, COM DESENHOS, ROLOS COM 60 UNIDADES - PACOTE 2 ROLOS

PACOTE 100 0 100

TOALHA, PAPEL, ROLO, FOLHA SIMPLES, DIMENSÕES COMPRIMENTO 22 X LARGURA 20 CM, COR BRANCA

A, COM DESENHOS, ROLOS COM 60 UNIDADES - PACOTE 2 ROLOS

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

100

61 3022000000690 VASSOURA PLASTICA PARA JARDIM/RASTELO, 26 DENTES COM CABO DE MADEIRA DE 120 CM UNIDADE 20 0 20

VASSOURA, PLASTICA, USO JARDIM/RASTELO, MATERIAL POLIPROPILENO DE ALTA RESISTÊNCIA, 26 DENTES, CABO DE MADEIRA DE 120 M

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

20

62 3022000000524 VASSOURA, CERCAS SINTÉTICAS FIRMES, COMPRIMENTO DE VARREDURA DE 40CM, CABO EM MADEIRA DE 1,5M, PLASTIFICADO, SISTEMA DE FIXAÇÃO ATRAVÉS DE ROSCA UNIVERSAL UNIDADE 10 0 10

VASSOURA, CERCAS SINTÉTICAS FIRMES, COMPRIMENTO DE VARREDURA DE 40CM, CABO EM MADEIRA DE 1,5M, PLASTIFICADO, SISTEMA DE FIXAÇÃO ATRAVÉS DE ROSCA UNIVERSAL

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

10

63 3022000000525 VASSOURA, MATERIAL CERCAS PALHA, MÍNIMO TRÊS COSTURAS, CABO EM MADEIRA MEDINDO 1,50M UNIDADE 50 0 50

VASSOURA, MATERIAL CERCAS PALHA, MÍNIMO TRÊS COSTURAS, CABO EM MADEIRA MEDINDO 1,50M

Quant. Int.

153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS

50

Anexo II - ANEXO II - SERVIÇOS DO CÂMPUS.pdf

Anexo II - serviços e demandas do câmpus de Firminópolis da UFG

O Câmpus Firminópolis da Universidade Federal de Goiás (UFG), localizado a 118 km de Goiânia, no município de Firminópolis, recebe alunos de graduação dos cursos de Enfermagem, Medicina, Nutrição e Odontologia, em regime de internato, para a realização do Estágio Comunitário Interprofissional (ECI). Com duração de 4 a 6 semanas (a depender do curso), o ECI tem o objetivo de desenvolver ações de saúde no âmbito da Atenção Básica por meio do exercício interprofissional, visando à prática colaborativa, em Unidades Básicas de Saúde de Firminópolis e São Luís de Montes Belos, município vizinho (distante cerca de 8 km do Câmpus).

A UFG oferta as instalações e parte dos recursos que viabilizam o funcionamento do Campus, além de disponibilizar recursos humanos para administração e coordenação das atividades da integração ensino-serviço. Além disso, os convênios entre Firminópolis, São Luís de Montes Belos e a UFG, atualizados regularmente, dão apoio no transporte, hospedagem e alimentação dos alunos envolvidos no ECI.

Antes da pandemia de COVID-19, o Câmpus Firminópolis recebia até 23 alunos por ciclo de estágio, com uma média de 17 alunos por mês. Segundo dados disponíveis no relatório de atividades de 2019 (disponível na área de documentos no site <https://firminopolis.ufg.br>), de janeiro a dezembro de 2019 passaram pelo Câmpus Firminópolis e realizaram o ECI 201 alunos, sendo 35 da enfermagem, 102 da medicina, 47 da odontologia e 17 da nutrição.

As atividades do ECI estiveram paralisadas de março de 2020 a julho de 2021, como medida de restrição à COVID-19, e retornaram em agosto de 2021, seguindo as “Recomendações gerais para retorno das atividades do ECI” (disponível na área de documentos no site <https://firminopolis.ufg.br>), com até 50% da capacidade de hospedagem do Campus, chegando ao máximo de 10 alunos por ciclo de estágio.

De agosto a dezembro de 2021 participaram do ECI 30 acadêmicos, sendo 2 da enfermagem, 10 da medicina, 15 da odontologia e 3 da nutrição, com um máximo de 8 alunos por ciclo de estágio e uma média de 6 alunos por mês.

Logo, no segundo semestre de 2021, as refeições (café da manhã, almoço e jantar) foram servidas para uma média de 6 alunos, diariamente. Lembrando que o número de pessoas pode variar em virtude de reuniões de professores/coordenadores e também de visitas de autoridades, professores e outros profissionais das áreas acadêmicas e administrativas da UFG.

