

Edital 12/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
12/2024	154044-FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL /AC	JANIO DA CUNHA BASTOS	06/03/2024 19:02 (v 4.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23107.025610/2023-28

1. Do objeto

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2024

(Processo Administrativo nº 23107.025610/2023-28)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Universidade Federal do Acre, vinculada ao Ministério da Educação, sediada no Campus Universitário – BR 364, KM 04, Bairro Distrito Industrial, CEP: 69.920-900, através de seu Pregoeiro e sua equipe de apoio nomeados pelas Portarias nº 977 e 2.285 ambas de 17/03/2023 e 07/06/2023, 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.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 21/03/2024 às 11h (horário de Brasília)

UASG: 154044

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis e perecíveis, para que se possa viabilizar a produção do café da manhã, do almoço e do jantar, no Restaurante Universitário – RU, do campus reitor Áulio Gélio, da Universidade Federal do Acre - UFAC, no município de Rio Branco, a fim de contemplar os alunos de baixa renda que necessitam ser atendidos pela “política de alimentação e nutrição das comunidades universitária e escolar”, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. Do registro de preços

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. Da participação na licitação

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.5. Exceto os itens 3, 13, 61, 79, 82, 84, 86, 88, 90, 103, 105, 107, 109, 111, 116, 119, 123, 125, 129, 140, 142, 146, 148, 156, 160, 162 e 165, os demais são de participação exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no 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.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.11. 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.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 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.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 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.

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

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 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.

3.12. 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.

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

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

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

4.3.2. 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;

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

4.4. 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.

4.5. 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 n.º 14.133, de 2021.

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

4.5.2. 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.

4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1.a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

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

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

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

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

5. Do preenchimento da proposta

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. valor unitário e total do item;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Quantidade cotada.

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

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

5.10. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.10.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.**

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

5.10.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento)..
- 6.9. 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 inexecutável.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. 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.
- 6.11.1. 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.
- 6.11.2. 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.
- 6.11.3. 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.
- 6.11.4. 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, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o

período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores /inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. 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.

6.13.3. 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.

6.13.4. 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.

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

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

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

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

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

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

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro 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 aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.20. 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. 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.

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

6.20.2. A melhor 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.

6.20.3. 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 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.20.4. 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.

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. 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:

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

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

6.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

7. Da fase de julgamento

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

7.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

7.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

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

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

7.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital, quando for o caso;

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

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

7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.11. 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;

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

7.11.2. 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.

7.12. 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.

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

7.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

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

7.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. Da fase da habilitação

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. 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.

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

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

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

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por outro meio autorizado por lei.

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

8.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.11. 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*).

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.

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

8.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.14.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

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

8.15. 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.

8.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

8.17. 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.

8.18. 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).

8.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. Da ata de registro de preços

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. 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:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

9.4. 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.

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

9.6. 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.

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de

reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. Da formação do cadastro de reserva

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

10.2.2. 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.

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

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

10.3.2. 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.

10.4. 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:

10.4.1. 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

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

11. Dos recursos

11. DOS RECURSOS

11.1. 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.

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

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

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

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

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

11.3.3. 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.

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

11.5. 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.

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

11.7. 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.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.ufac.br/cpl.

12. Das infrações administrativas e sanções

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1. 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;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. 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.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, 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.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 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.

12.9. 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 12.1.3, 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.

12.10. 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.

12.11. 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.

12.12. 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.

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

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

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: e-mail cpl@ufac.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço, Campus Universitário, BR 364, KM 04, Sala da Comissão Permanente de Licitação, Bloco José Guimard dos Santos (Reitoria).

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

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

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

14. Das disposições gerais

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

14.2. 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.

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

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

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. 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.

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.ufac.br/cpl.

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

14.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços

15. 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](#).

TONE ELI DA SILVA ROCA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 06/03/2024 às 19:02:15.

JANIO DA CUNHA BASTOS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 06/03/2024 às 18:14:50.

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 - TR1_2024.pdf (726.6 KB)
- Anexo II - Estudo_Tecnico_Preliminar_N_C2_BA_95.2023_assinado_assinado.pdf (357.18 KB)
- Anexo III - SEI_UFAC - 1193437 - Minuta de Contrato.pdf (318.4 KB)
- Anexo IV - SEI_UFAC - 1193413 - Minuta de Ata de Registro de Precos.pdf (274.77 KB)

Anexo I - TR1_2024.pdf

Termo de Referência 1/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2024	154044-FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL/AC	SUZANA RODRIGUES DE SOUZA FEITOSA	06/03/2024 17:19 (v 7.0)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23107.025610/2023-28

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis e perecíveis, para que se possa viabilizar a produção do café da manhã, do almoço e do jantar, no Restaurante Universitário – RU, do campus reitor Aulio Gélío, da Universidade Federal do Acre - UFAC, no município de Rio Branco, a fim de contemplar os alunos de baixa renda que necessitam ser atendidos pela “política de alimentação e nutrição das comunidades universitária e escolar”, conforme especificações detalhadas constantes neste termo de referência, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP), justificado por enquadrar-se nas hipóteses do Inc. I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes; previstas no art. 3º do Decreto 7.892/2013, nos termos do Quadro 01, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Quadro 01 – Quantitativos dos itens e demais especificações a serem adquiridos para o campus de Rio Branco

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCAS PRÉ APROVADAS	CATMAT	QUANT.	UNID.	V. UNIT.	V. TOTAL
01	Açúcar, tipo cristal, em pacotes de 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais / caseiras ou similares.	União Bela Vista Itamarati Sonora	603269	8184	Kg	R\$ 4,99	R\$ 40.838,16
02	Amido de milho, unidades com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais / caseiras ou similares.	Maisena Sinhá Apti	459077	336	Pct.	R\$ 10,57	R\$ 3.551,52
	Arroz branco, Tipo 1, Grupo beneficiado, Subgrupo integral, Classe longo fino, em pacotes plásticos com 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante,	Brilhante					

03	devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais / caseiras ou similares	Tio Urbano Tia Eliza Camil	474371	27126	Kg	R\$ 8,06	R\$ 218.635,56
04	COTA RESERVADA - Arroz branco, Tipo 1, Grupo beneficiado, Subgrupo integral, Classe longo fino, em pacotes plásticos com 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais / caseiras ou similares	Brilhante Tio Urbano Tia Eliza Camil	474371	9042	Kg	R\$ 8,06	R\$ 72.878,52
05	Aveia em flocos finos, Classe: Branca, Contém Glúten, em unidades com peso líquido de 200 g, com embalagem primária de papel e secundária de papelão fino com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento	Quaquer Nestlé Apti Quality Life	460501	480	Pct.	R\$ 7,69	R\$ 3.691,20
06	Café tradicional, torrado e moído, intensidade suave, com selo da Classificação Brasileira (COB) ou selo de pureza Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC), em unidades embaladas em pacotes laminados a vácuo, com peso líquido de 250g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	3 Corações Café do Ponto Pilão Caboclo Itamaraty	463594	2016	Unid.	R\$ 10,05	R\$ 20.260,80
07	Canjica de milho branco, tipo grão, em pacotes plásticos com peso líquido de 500 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Dudy Campilar Zaeli	463690	696	Pct.	R\$ 9,43	R\$ 6.563,28
08	Farinha de milho flocada, enriquecida com ácido fólico, sem sal, pré-cozida, amarela, características adicionais transgênico, em pacotes com peso líquido de 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Milharina Sinhá Nutrivita Bonomilho	459017	864	Pct.	R\$ 6,08	R\$ 5.253,12
09	Farinha láctea original, com glúten, em pacotes laminados, com peso líquido de 210 g - 230 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Nestlé Maratá Nutribom	463974	816	Pct.	R\$ 12,62	R\$ 10.297,92
	Farinha de rosca, em pacotes com peso líquido de 500 g com dados de identificação do produto,	Mika					

10	marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Yoki Sinhá Dudy	459152	236	Pct.	R\$ 11,12	R\$ 2.624,32
11	Farinha de tapioca, sem impurezas, livre de outra coloração se não a branca característica, em pacote plástico com peso líquido de 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.		465695	432	Pct.	R\$ 9,83	R\$ 4.246,56
12	Farinha de trigo do tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, especial, em pacotes plásticos com peso líquido de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento	Dona Benta Sol Primor Campesina	460263	240	Pct.	R\$ 8,15	R\$ 1.956,00
13	Feijão carioca do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Tia Eliza Bastida Kumbuca Camil	464553	16200	Pct.	R\$ 10,05	R\$ 162.810,00
14	COTA RESERVADA - Feijão carioca do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Tia Eliza Bastida Kumbuca Camil	464553	5400	Pct.	R\$ 10,05	R\$ 54.270,00
15	Feijão preto do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Meu Biju Zaeli Urbano Camil	464552	4224	Pct.	R\$ 9,95	R\$ 42.028,80
16	Feijão branco do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 500 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento	Camil Meu Biju Yoki Sinhá	464559	948	Pct.	R\$ 11,38	R\$ 10.788,24
17	Lentilha marrom, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacote plástico, peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade,	Yoki Sinhá	464571	1128	Pct.	R\$ 12,37	R\$ 13.953,36

	peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Zaeli Camil					
18	Macarrão espaguete, massa seca, em pacote plásticos com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Liane Estrela Pelaggio Dona Benta	458951	1656	Pct.	R\$ 5,93	R\$ 9.820,08
19	Macarrão parafuso, massa seca, em pacote plásticos com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Liane Dona Benta Petybom	458974	2304	Pct.	R\$ 7,00	R\$ 16.128,00
20	Sal refinado, iodado. Características Adicionais: Teor Mínimo Cloreto De Sódio 98,5%, em pacote com peso líquido de 01 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Jasmine Lebre Cisne	448219	2016	Pct.	R\$ 5,19	R\$ 10.463,04
21	Trigo para quibe, tipo; cru, composição grãos de trigo selecionados e moídos, em pacotes plásticos com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Yoki Sinhá Zaeli Dudy	326330	2832	Pct.	R\$ 7,61	R\$ 21.551,52
22	Achocolatado em pó, Característica Adicional: Com Leite Apresentação: Pó Sabor: Tradicional unidades com peso líquido de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais /caseiras ou similares.	Nestlé Toddy 3 Corações	484189	672	Pct.	R\$ 8,53	R\$ 5.732,16
23	Ameixa em calda, embalagem contendo 400g em peso drenado, contendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. As latas não devem estar amassadas; enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; devem atender as exigências do ministério da agricultura e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal	Olé Quero Qualitá	462662	460	Lata	R\$ 20,91	R\$ 9.618,60
	Atum sólido em óleo comestível, enlatado, com peso drenado de 120 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo	Gomes da Costa					

24	com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. As latas não devem estar amassadas; enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna.	Coqueiro 88 Zuppa	448996	672	Lata	R\$ 11,78	R\$ 7.916,16
25	Azeitona verde sem caroço, fatiada, em conserva, Tamanho médio, em pote plástico com peso drenado de 2 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Campo Belo Ting Tio Paco	459638	108	Pote	R\$ 53,17	R\$ 5.742,36
26	Cogumelo (champignon), em conserva, fatiado, em pote plástico com peso drenado de 2 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Ting Aldeia da Serra Hemmer	462830	360	Pote	R\$ 57,15	R\$ 20.574,00
27	Creme de leite pasteurizado, teor de gordura acima de 40% , características adicionais: creme tipo Nata, em unidades com peso líquido de 200 ml cada com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Nestlé Piracanjuba Itambé	446536	5808	Unid.	R\$ 5,30	R\$ 30.782,40
28	Doce de leite tradicional, em potes com peso líquido de 400g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Aviação Viçosa Elegê Frimesa	462599	4704	Unid.	R\$ 12,78	R\$ 60.117,12
29	Fermento químico em pó, biológico seco, em potes plásticos com peso líquido de 100 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento	Royal Dona Benta Dr. Oetker	481031	120	Unid.	R\$ 5,23	R\$ 627,60
30	Goiabada, em embalagem com peso líquido de 600 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Olé Fugini Predilecta Quero	487591	1968	Unid.	R\$ 13,30	R\$ 26.174,40
31	Leite de coco, Tipo Integral, em unidade de vidro com peso líquido de 500 ml com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto	Sococo Sabor Nordeste Campilar Mais coco	464011	1008	Unid.	R\$ 13,76	R\$ 13.870,08
	Leite condensado, em unidade com peso líquido						

32	de 395 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Composição (ingredientes): leite integral, açúcar e lactose. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Nestlé Piracanjuba Itambé	464014	2928	Unid.	R\$ 8,98	R\$ 26.293,44
33	Milho verde em lata ou sachê, com peso drenado de 02 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Bonare Dez alimentos Quero	462824	1440	Unid.	R\$ 36,35	R\$ 52.344,00
34	Palmito, inteiro, embalagem com peso drenado de 300 g, devidamente lacrada e rotulada, certificado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), com data de fabricação, número do lote e validade mínima de 6 meses a contar do recebimento.	Reca Itapuã Gomes da Costa	460486	2352	Unid.	R\$ 22,13	R\$ 52.049,76
35	Sardinha em óleo comestível, apresentação: Filé, enlatada, em lata com peso líquido de 125g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Coqueiro Gomes da Costa Nautique	449005	3240	Unid.	R\$ 6,62	R\$ 21.448,80
36	Seleta de legumes em lata ou sachê, embalagem com peso drenado de 02 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Bonare Predilecta Quero	462825	1176	Unid.	R\$ 41,63	R\$ 48.956,88
37	Biscoito doce tipo rosquinha de coco, Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo E Glúten Características Adicionais: Sem Recheio, livre de gorduras trans, Apresentação: Redondo, Sabor: Coco, em pacote plástico com peso líquido de 400 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Piraquê Mabel Marilan	245803	828	Pct.	R\$ 8,14	R\$ 6.739,92
38	Bolacha água e sal, livre de gorduras trans, em pacote plástico laminado com peso líquido de 200g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Neltlé (Tostines) Piraquê Marilan	478564	1632	Pct.	R\$ 7,05	R\$ 11.505,60
	Bombom, com wafer e recheio cremoso, Cobertura: Chocolate Preto, Sabor: Castanha de Caju em pacote de 950 g disposto em unidades com peso líquido de 19 gramas cada, com a primeira embalagem laminada e a segunda de plástico resistente. Embalado segundo	Garoto					

39	normatizações da ANVISA e contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Lacta Nestlé	464002	468	Pct.	R\$ 50,06	R\$ 23.428,08
40	Castanha do Brasil (castanha do Pará), descascada, embalada a vácuo, em pacote laminado com peso líquido de 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.		484536	648	Unid.	R\$ 57,49	R\$ 37.253,52
41	Chia em grãos, tipo herbácea, em pacote plástico com peso líquido de 150 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento	Jasmine Vitão Dudy	457585	336	Pct.	R\$ 15,94	R\$ 5.355,84
42	Coco ralado, triturado, desidratado, integral, desengordurado ingredientes adicionais amêndoa de coco em pacote plástico com peso líquido de 100 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Sococo Dr. Oetker Mais coco	421669	1152	Pct.	R\$ 5,27	R\$ 6.071,04
43	Linhaça , em pacote plástico com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Mika Jasmine	301513	240	Pct.	R\$ 14,77	R\$ 3.544,80
44	Quinoa, em grãos, em pacote plástico com peso líquido de 250 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.		436615	192	Pct.	R\$ 30,33	R\$ 5.823,36
45	Queijo parmesão ralado, origem de vaca, em pacote plástico com peso líquido de 50g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Vigor Quatar Zaeli	225850	948	Pct.	R\$ 8,30	R\$ 7.868,40
46	Uvas passas escuras, desidratada/seca, em pacote plástico com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	La violeteira Qualitá	464883	196	Pct.	R\$ 9,47	R\$ 1.856,12
	Açafrão da Terra (cúrcuma) em pó, Embalagem com peso líquido de 100 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante,	Kitano					

47	devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais /caseiras ou similares.	Kodilar (Natural Life) Zaeli	463857	1872	Pct.	R\$ 7,68	R\$ 14.376,96
48	Alecrim desidratado, em pacote contendo 05 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais/caseiras ou similares.	Bom Apetit Kitano Kodilar	463856	768	Pct.	R\$ 5,05	R\$ 3.878,40
49	Canela em pó. Em pote plástico com tampa, com peso líquido de 30 a 35 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Kitano Kodilar Dudy	463872	768	Pct.	R\$ 7,18	R\$ 5.514,24
50	Chimichurri, ingredientes desidratados, aplicação: bife, churrasco e assado, tipo: chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação: em pacote com peso líquido de 12 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento	Br Spices Cantagallo Bombay Kodilar	458149	768	Pct.	R\$ 4,98	R\$ 3.824,64
51	Colorau em pó, aplicação culinária em geral, tipo: indústria, em pacote plástico com peso líquido de 500 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, com prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Maratá Kitano Sinhá	463937	1728	Pct.	R\$ 7,85	R\$ 13.564,80
52	Ervas finas, desidratadas, em pacote devidamente com peso líquido de 10 a 12 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.		444503	1536	Pct.	R\$ 6,00	R\$ 9.216,00
53	Folha de louro desidratada, em envelope plástico com peso líquido de 06 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Dudy Zaeli Bom apetite	463904	3456	Pct.	R\$ 4,31	R\$ 14.895,36
54	Gengibre em pó, em pacote com peso líquido de 10 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento	Dudy Mika	480032	384	Pct.	R\$ 7,21	R\$ 2.768,64
	Manjerição desidratado, em pacote com peso líquido de 5 a 6 g, com dados de identificação						

55	do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.		463908	576	Pct.	R\$ 3,87	R\$ 2.229,12
56	Noz Moscada em pó, embalagem com 10 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.		463912	240	Pct.	R\$ 4,83	R\$ 1.159,20
57	Orégano desidratado, em pacote plástico com peso líquido de 50 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.		463916	96	Pct.	R\$ 6,09	R\$ 584,64
58	Pimenta biquinho em conserva, em pote, com peso líquido mínimo de 180 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 6 meses a partir da entrega do produto		608266	132	Pote	R\$ 13,50	R\$ 1.782,00
59	Pimenta calabresa desidratada, apresentação; semente, em sachê com peso líquido de 30 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 6 meses a partir da entrega do produto		463925	24	Pct.	R\$ 8,00	R\$ 192,00
60	Pimenta do reino preta, inteira em grão, desidratada, em pacote plástico com peso líquido de 300g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.		463921	24	Pct.	R\$ 17,34	R\$ 416,16
61	Azeite de oliva extravirgem, teor de acidez não podendo ultrapassar 0,5 %, tipo: puro, embalado em vidro escuro, com peso líquido de 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Andorinha Belo Porto Gallo O-live	463696	1728	Unid.	R\$ 38,71	R\$ 66.890,88
62	COTA RESERVADA - Azeite de oliva extravirgem, teor de acidez não podendo ultrapassar 0,5 %, tipo: puro, embalado em vidro escuro, com peso líquido de 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Andorinha Belo Porto Gallo O-live	463696	576	Unid.	R\$ 38,71	R\$ 22.296,96
	Azeite de dendê, tipo: puro, teor de acidez baixo oléico, embalado em vidro escuro com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente						

63	lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.		463695	108	Unid.	R\$ 31,52	R\$ 3.404,16
64	Ketchup tradicional, embalado em frasco com peso líquido de 380 - 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto	Hemmer Heinz Cepera	459663	1800	Unid.	R\$ 11,55	R\$ 20.790,00
65	Maionese tradicional, em pacote plástico com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Hellmans Heinz Liza Arisco	459658	4704	Unid.	R\$ 5,22	R\$ 24.554,88
66	Mel de abelha puro, pasteurizado, em frasco plástico, devidamente lacrado e rotulado, certificado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), com data de fabricação e número do lote, peso líquido de 350g, com validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.		348080	408	Unid.	R\$ 31,41	R\$ 12.815,28
67	Molho Inglês tradicional, frasco com peso líquido de 900ml – 01 l, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto	D'ajuda Cepera Dusul	459655	192	Unid.	R\$ 13,97	R\$ 2.682,24
68	Molho madeira com sabor, pronto, em sachê laminado, peso líquido de 340 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	D'ajuda Predilecta Fugini	476902	1764	Unid.	R\$ 5,40	R\$ 9.525,60
69	Molho de pimenta, aplicação: alimentos, tipo uso: culinária em geral, em frasco com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Ingredientes: polpa de pimenta malagueta, vinagre e sal. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto	Nero Arrifana Sol nascente	241553	48	Frascos	R\$ 12,69	R\$ 609,12
70	Molho shoyo líquido tradicional, em frasco com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Mitsuwa Cepera Sakura	459653	312	Unid.	R\$ 13,63	R\$ 4.252,56
71	Molho tipo barbecue líquido tradicional, pronto, em frasco com peso líquido de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de	Heinz Hemmer	461710	2952	Unid.	R\$ 12,70	R\$ 37.490,40

	acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto	Cepêra Jack Daniel's Budweiser					
72	Mostarda tradicional, apresentação: creme, frasco com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Hemmer Heinz Fugini	459667	1848	Unid.	R\$ 9,59	R\$ 17.722,32
73	Óleo de soja, em frascos plásticos com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Soya Concórdia Sinhá Vitaliv	463692	2856	Unid.	R\$ 8,93	R\$ 25.504,08
74	Óleo de milho, tipo: puro, frascos plásticos com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Sinhá Liza Vitaliv Mazola	463693	1800	Unid.	R\$ 17,06	R\$ 30.708,00
75	Polpa de tomate tradicional, em caixa com peso líquido de 520g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Quero Cica Tarantella Olé	459670	3384	Unid.	R\$ 6,18	R\$ 20.913,12
76	Vinagre de álcool, Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos, Acidez: 4,20 Per, Matéria-Prima: Álcool De Cerais, Tipo: Neutro, em frascos com peso líquido de 750 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Castelo Toscano Virrosas	217095	480	Unid.	R\$ 5,41	R\$ 2.596,80
77	Vinagre de maçã, Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos, Acidez: 4,15 Per, Matéria-Prima: Maçã, Tipo: Ligth, em frascos com peso líquido de 750 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto	Castelo Toscano Maratá	340581	480	Unid.	R\$ 11,31	R\$ 5.428,80
78	Vinagre de vinho tinto, em frascos com peso líquido de 750 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Castelo Toscano Galo	249817	480	Unid.	R\$ 11,27	R\$ 5.409,60
79	Bisteca bovina, com osso, resfriada. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de		447459	4212	Kg	R\$ 37,14	R\$ 156.433,68

	lote, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.						
80	COTA RESERVADA - Bisteca bovina, com osso, resfriada. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.	447459	1404	Kg	R\$ 37,14	R\$ 52.144,56	
81	Carne bovina, tipo charque, salgada, ponta de agulha, embalagem individual de 1 kg, embalada a vácuo, de primeira qualidade, 100% traseira apresentando cor e cheiro característico. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447734	1044	Kg	R\$ 44,29	R\$ 46.238,76	
82	Coxão mole bovino, resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto	447432	11304	Kg	R\$ 45,12	R\$ 510.036,48	
83	COTA RESERVADA - Coxão mole bovino, resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto	447432	3768	Kg	R\$ 45,12	R\$ 170.012,16	
84	Coxão duro bovino, resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção	465394	11304	Kg	R\$ 38,38	R\$ 433.847,52	

	Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.						
85	COTA RESERVADA - Coxão duro bovino, resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	465394	3768	Kg	R\$ 38,38	R\$ 144.615,84	
86	Maminha bovina, sem osso, resfriada, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447471	11304	Kg	R\$ 52,13	R\$ 589.277,52	
87	COTA RESERVADA - Maminha bovina, sem osso, resfriada, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447471	3768	Kg	R\$ 52,13	R\$ 196.425,84	
88	Carne bovina moída, feita do Patinho, não pode conter gordura e enervações. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.	447447	1944	Kg	R\$ 34,44	R\$ 66.951,36	
89	COTA RESERVADA - Carne bovina moída, feita do Patinho, não pode conter gordura e enervações. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.	447447	648	Kg	R\$ 34,44	R\$ 22.317,12	
	Rabo bovino cerrado em pedaços estreitos, de aproximadamente 04 cm de espessura, resfriado,						

90	embalagem devidamente lacrada, a embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447495	7074	Kg	R\$ 28,64	R\$ 202.599,36
91	COTA RESERVADA - Rabo bovino cerrado em pedaços estreitos, de aproximadamente 04 cm de espessura, resfriado, embalagem devidamente lacrada, a embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447495	2358	Kg	R\$ 28,64	R\$ 67.533,12
92	Bacon defumado, fatiado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais, número de lote, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447668	51	Kg	R\$ 37,22	R\$ 1.898,22
93	Costelinha suína defumada, resfriada, embalada a vácuo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447669	49	Kg	R\$ 33,69	R\$ 1.650,81
94	Língua suína salgada, resfriada, embalada a vácuo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447746	39	Kg	R\$ 30,20	R\$ 1.177,80
	Linguíça calabresa, resfriada, embalada a vácuo.					

95	A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da entrega do produto. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto	447702	49	Kg	R\$ 30,67	R\$ 1.502,83
96	Copa lombo suíno, sem capa de gordura, sem couro, sem osso, congelado. Embalagem devidamente lacrada, deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447871	373	Kg	R\$ 27,40	R\$ 10.220,20
97	Mocotó suíno salgado, resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto	447745	59	Kg	R\$ 24,77	R\$ 1.461,43
98	Orelha suína salgada, resfriada, cortada, embalada a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447737	39	Kg	R\$ 22,64	R\$ 882,96
99	Presunto cozido de pernil, sem capa de gordura, fatiado, embalado a vácuo. Embalagem devidamente lacrada, deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção	447774	88	Kg	R\$ 33,45	R\$ 2.943,60

	Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega do produto.						
100	Rabo suíno salgado, cortado resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	480432	39	Kg	R\$ 25,55	R\$ 996,45	
101	Salsicha, embalada a vácuo, devidamente rotulada e certificada pelos órgãos fiscalizadores, pacote com peso líquido de 500g, devidamente lacrada, a embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	467200	23	Kg	R\$ 16,65	R\$ 382,95	
102	Chester, congelado. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447641	432	Kg	R\$ 32,24	R\$ 13.927,68	
103	Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	451063	15552	Kg	R\$ 15,64	R\$ 243.233,28	
104	COTA RESERVADA - Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de	451063	5184	Kg	R\$ 15,64	R\$ 81.077,76	

	inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.						
105	Filé de peito de frango, sem osso, congelado e sem tempero. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447581	10584	Kg	R\$ 23,47	R\$ 248.406,48	
106	COTA RESERVADA - Filé de peito de frango, sem osso, congelado e sem tempero. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	447581	3528	Kg	R\$ 23,47	R\$ 82.802,16	
107	Peixe fresco tipo filé, congelado, sem espinhas, sem barbatanas, sem cabeça ou fragmentos de cabeça, sem vísceras e sem o rabo, padronizado em filés entre 130g e 160g, sem escamas, pele ou espinhas. Podendo ser somente Tambaqui, Dourado ou Filhote. A embalagem devidamente lacrada, deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	448947	10584	Kg	R\$ 39,86	R\$ 421.878,24	
108	COTA RESERVADA - Peixe fresco tipo filé, congelado, sem espinhas, sem barbatanas, sem cabeça ou fragmentos de cabeça, sem vísceras e sem o rabo, padronizado em filés entre 130g e 160g, sem escamas, pele ou espinhas. Podendo ser somente Tambaqui, Dourado ou Filhote. A embalagem devidamente lacrada, deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito	448947	3528	Kg	R\$ 39,86	R\$ 140.626,08	

	produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.						
109	Iogurte de sabores variados, refrigerado, em embalagem plástica lacrado, com peso líquido mínimo de 100 ml, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura, do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e das especificações da IN nº46/2007 (MAPA), número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em ambiente refrigerado Composição mínima: leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral, calda de sabores variados e fermento lácteo.	446706	16200	Unid.	R\$ 4,16	R\$ 67.392,00	
110	COTA RESERVADA - Iogurte de sabores variados, refrigerado, em embalagem plástica lacrado, com peso líquido mínimo de 100 ml, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura, do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e das especificações da IN nº46 /2007 (MAPA), número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em ambiente refrigerado Composição mínima: leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral, calda de sabores variados e fermento lácteo.	446706	5400	Unid.	R\$ 4,16	R\$ 22.464,00	
111	Leite longa vida integral, pasteurizado, UHT, caixa com peso líquido de 01 l, contendo externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro do ministério da agricultura SIF /DIPOA, e validade mínima de 06 meses a contar do recebimento.	445995	13608	Cx.	R\$ 7,36	R\$ 100.154,88	
112	COTA RESERVADA - Leite longa vida integral, pasteurizado, UHT, caixa com peso líquido de 01 l, contendo externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA, e validade mínima de 06 meses a contar do recebimento.	445995	4536	Cx.	R\$ 7,36	R\$ 33.384,96	
113	Manteiga, tipo extra, com sal, embalagem primária plástica normatizada com 500g, contendo externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e com registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar do recebimento. Armazenada e transportada em temperatura indicada pelo fabricante.	446384	1440	Unid.	R\$ 29,41	R\$ 42.350,40	

114	Queijo muçarela, fatiado, embalado a vácuo, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em ambiente refrigerado. Prazo de validade mínimo de 07 dias a partir da entrega do produto.	446636	1296	Kg	R\$ 45,85	R\$ 59.421,60
115	Requeijão cremoso tradicional, em copo plástico ou de vidro com lacre laminado e tampa, com peso líquido de 250 ml, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em ambiente refrigerado. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto	347151	3492	Unid.	R\$ 10,57	R\$ 36.910,44
116	Pão francês, recém fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com a casca crocante levemente corada e miolo macio na cor branca. Observação: não será aceito se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.	470690	9720	Kg	R\$ 17,50	R\$ 170.100,00
117	COTA RESERVADA - Pão francês, recém fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com a casca crocante levemente corada e miolo macio na cor branca. Observação: não será aceito se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.	470690	3240	Kg	R\$ 17,50	R\$ 56.700,00
118	Pão massa fina para cachorro-quente, recém fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com casca fina e macia, levemente corada e miolo macio na cor branca sem se esfarelar. Observação: não será aceito se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento	470690	2700	Kg	R\$ 19,73	R\$ 53.271,00
119	Panetone contendo peso mínimo de 400 g, embalado em embalagem primária plástica, atóxica, e embalado secundariamente em caixa de papelão apropriada, lacrada, devidamente rotulada, com data de fabricação e número do lote, com validade mínima de 04 meses a contar da data de recebimento. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva	257762	3620	Unid.	R\$ 18,17	R\$ 65.775,40

	passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), conservadores: propionato de cálcio (INS 282), ácido sórbico (INS 200) e aromatizantes. Contém glúten.						
120	COTA RESERVADA - Panetone contendo peso mínimo de 400 g, embalado em embalagem primária plástica, atóxica, e embalado secundariamente em caixa de papelão apropriada, lacrada, devidamente rotulada, com data de fabricação e número do lote, com validade mínima de 04 meses a contar da data de recebimento. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), conservadores: propionato de cálcio (INS 282), ácido sórbico (INS 200) e aromatizantes. Contém glúten.	257762	1206	Unid.	R\$ 18,17	R\$ 21.913,02	
121	Abacate, in natura, maturação adequada para consumo, com textura firme, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	464371	1392	Kg	R\$ 11,94	R\$ 16.620,48	
122	Acelga limpa (sem folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas), com folhas íntegras, sem injúrias e livre de qualquer tipo de praga.	463818	4224	Kg	R\$ 14,17	R\$ 59.854,08	
123	Alface americana hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.	463830	14148	Maço	R\$ 5,30	R\$ 74.984,40	
124	COTA RESERVADA - Alface americana hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.	463830	4716	Maço	R\$ 5,30	R\$ 24.994,80	
125	Alface roxa hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.	463836	14148	Maço	R\$ 5,46	R\$ 77.248,08	
126	COTA RESERVADA - Alface roxa hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.	463836	4716	Maço	R\$ 5,46	R\$ 25.749,36	
127	Alho branco, in natura, sem a réstia, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e /ou Ministério da Saúde.	463938	2016	Kg	R\$ 26,30	R\$ 53.020,80	
128	Alho branco congelado, inteiro, descascado, com coloração sólida característica, sem manchas, sem injúrias, sem podridões e sem partes mofadas. Ingrediente: alho (e nada a mais). Acondicionado em pacote plástico com peso líquido mínimo de 01 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo	611980	2016	Kg	R\$ 25,66	R\$ 51.730,56	

	com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.						
129	Banana prata ou nanica, in natura, madura, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de injúrias, sem partes estragadas e sem partes mofadas.	464380	7830	Kg	R\$ 10,26	R\$ 80.335,80	
130	COTA RESERVADA - Banana prata ou nanica, in natura, madura, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de injúrias, sem partes estragadas e sem partes mofadas	464380	2610	Kg	R\$ 10,26	R\$ 26.778,60	
131	Batata inglesa, in natura, lavada, limpa, sem sujidades, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	463754	2124	Kg	R\$ 9,67	R\$ 20.539,08	
132	Beterraba, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	463767	4224	Kg	R\$ 7,10	R\$ 29.990,40	
133	Brócolis, in natura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	463837	2832	Kg	R\$ 27,69	R\$ 78.418,08	
134	Brócolis congelado, sem conservantes, 100 % natural, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	463837	2832	Kg	R\$ 20,00	R\$ 56.640,00	
135	Cebola de cabeça, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas	463781	1248	Kg	R\$ 7,18	R\$ 8.960,64	
136	Cenoura, in natura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor laranja característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	463770	4704	Kg	R\$ 10,72	R\$ 50.426,88	
137	Chuchu, in natura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	463778	4248	Kg	R\$ 9,26	R\$ 39.336,48	
138	Ervilha fresca, congelada, em pacote plástico com peso líquido de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	464617	1392	Kg	R\$ 20,46	R\$ 28.480,32	
139	Kiwi, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	464339	392	Kg	R\$ 31,21	R\$ 12.234,32	
140	Laranja, in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos	464393	10440	Kg	R\$ 7,46	R\$ 77.882,40	
141	COTA RESERVADA - Laranja, in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos	464393	3480	Kg	R\$ 7,46	R\$ 25.960,80	
142	Maçã, in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.	464402	10440	Kg	R\$ 14,34	R\$ 149.709,60	
143	COTA RESERVADA - Maçã, in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos	464402	3480	Kg	R\$ 14,34	R\$ 49.903,20	
144	Mamão formosa, in natura, maduro, não podendo ser verde e nem muito maduro, livre de	464405	588	Kg	R\$ 13,07	R\$ 7.685,16	

	brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.						
145	Manga rosa, in natura, madura, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	464410	392	Kg	R\$ 13,74	R\$ 5.386,08	
146	Melancia, in natura, livre de brocas, injúrias, rachaduras, podridões e partes mofadas.	464418	13032	Kg	R\$ 6,44	R\$ 83.926,08	
147	COTA RESERVADA - Melancia, in natura, livre de brocas, injúrias, rachaduras, podridões e partes mofadas.	464418	4344	Kg	R\$ 6,44	R\$ 27.975,36	
148	Melão, in natura, livre de brocas, injúrias, rachaduras, podridões e partes mofadas.	464422	8676	Kg	R\$ 13,75	R\$ 119.295,00	
149	COTA RESERVADA - Melão, in natura, livre de brocas, injúrias, rachaduras, podridões e partes mofadas.	464422	2892	Kg	R\$ 13,75	R\$ 39.765,00	
150	Mexerica ou Ponkan (tangerina), in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.	464436	5800	Kg	R\$ 13,47	R\$ 78.126,00	
151	Morango, in natura, fresco, com a parte do início do talo ainda verde, com textura firme, não pode apresentar outra coloração no fruto a não a cor vermelha, livre de injúrias, podridões e partes mofadas, sem partes amolecidas, morangos de tamanho homogêneo.	464328	158	Kg	R\$ 36,40	R\$ 5.751,20	
152	Ovos brancos de galinha, caixa com 30 dúzias, embalagem devidamente lacrada e rotulada, com data de fabricação, número do lote e validade mínima de 20 dias a contar do recebimento.	446619	240	Cx.	R\$ 251,63	R\$ 60.391,20	
153	Pepino, in natura, com textura firme, não pode apresentar rugas, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	463796	5664	Kg	R\$ 5,79	R\$ 32.794,56	
154	Pêra, in natura, madura, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de injúrias, podridões e partes mofadas.	464427	472	Kg	R\$ 15,36	R\$ 7.249,92	
155	Pimentão amarelo, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	463802	3312	Kg	R\$ 22,30	R\$ 73.857,60	
156	Pimentão vermelho, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	463808	2484	Kg	R\$ 25,88	R\$ 64.285,92	
157	COTA RESERVADA - Pimentão vermelho, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	463808	828	Kg	R\$ 25,88	R\$ 21.428,64	
158	Repolho roxo, limpo (sem folhas estragadas, amassadas, amareladas ou ressecadas), com folhas íntegras, sem injúrias e livre de qualquer tipo de praga	463829	4224	Kg	R\$ 13,35	R\$ 56.390,40	
159	Repolho verde, limpo (sem folhas estragadas, amassadas, amareladas ou ressecadas), com folhas íntegras, sem injúrias e livre de qualquer tipo de praga.	463839	4224	Kg	R\$ 10,70	R\$ 45.196,80	
160	Seleta de legumes congelada, embalagem contendo 01 kg, sem conservantes, 100 % natural, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	462825	3528	Pct.	R\$ 25,26	R\$ 89.117,28	
161	COTA RESERVADA - Seleta de legumes congelada, embalagem contendo 01 kg, sem conservantes, 100 % natural, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	462825	1176	Pct.	R\$ 25,26	R\$ 29.705,76	
162	Tomate, in natura, maduro, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos,	463806	8496	Kg	R\$ 10,09	R\$ 85.724,64	

	enrugados e manchados.						
163	COTA RESERVADA - Tomate, in natura, maduro, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos, enrugados e manchados	463806	2832	Kg	R\$ 10,09	R\$ 28.574,88	
164	Uva da variedade "Red Globe", mais fresca possível, livre de injúrias, fungos, podridões e enrugamento.	464441	158	Kg	R\$ 24,47	R\$ 3.866,26	
165	Picolé de sabores variados, com peso líquido de 63g, ingredientes: água filtrada, açúcar, leite em pó integral, gordura vegetal de palma, espessantes carboximetilcelulose e goma guar, emulsificantes e aroma de característico ao sabor, polpa de fruta, não contém glúten, validade mínima de 04 meses a partir da data de recebimento, em embalagem plástica lacrada devidamente rotulada, conservado a 18° C ou mais frio. Observação: este produto não será aceito no ato de sua entrega se apresentar sinais de descongelamento ou de recongelamento e se não se encaixar nas especificações acima citadas.	462776	23556	Unid.	R\$ 4,12	R\$ 97.050,72	
166	COTA RESERVADA - Picolé de sabores variados, com peso líquido de 63g, ingredientes: água filtrada, açúcar, leite em pó integral, gordura vegetal de palma, espessantes carboximetilcelulose e goma guar, emulsificantes e aroma de característico ao sabor, polpa de fruta, não contém glúten, validade mínima de 04 meses a partir da data de recebimento, em embalagem plástica lacrada devidamente rotulada, conservado a 18° C ou mais frio. Observação: este produto não será aceito no ato de sua entrega se apresentar sinais de descongelamento ou de recongelamento e se não se encaixar nas especificações acima citadas.	462776	5889	Unid.	R\$ 4,12	R\$ 24.262,68	
VALOR TOTAL ESTIMADO						R\$ 8.463.247,65	

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 19.361, de 21 de setembro de 2022.

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da Publicação no PNCP, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5 As especificações do(s) produto(s), estão em conformidade com catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança.

1.6. No preço ofertado deverão estar incluídas todas as despesas que incidam ou venham a incidir no valor real cada item, tais como frete, impostos, taxas, encargos, enfim, todos os direitos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado, inclusive os decorrentes de troca de produto dentro do prazo de garantia, caso necessário.

1.7 Conforme a legislação vigente, em licitação ou itens de valor correspondente a até R\$ 80.000,00 deve ser garantida a participação exclusiva de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (ME e EPP), conforme artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

1.8 Logo, todos os itens, exceto os nº 3, 13, 61, 79, 82, 84, 86, 88, 90, 103, 105, 107, 109, 111, 116, 119, 123, 125, 129, 140, 142, 146, 148, 156, 160, 162 e 165, serão para participação exclusiva de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (ME e EPP).

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024.

2.3 A metodologia de cálculo para estimativa das quantidades encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. Descrição da solução

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

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;

4.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

4.1.3. Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

4.1.3.1 Não serão aceitos materiais/produtos que tenham sido violados da embalagem/lacres de fábrica ou já utilizados, mesmo após quaisquer processos de acondicionamento, e ainda os que se apresentarem fora das embalagens originais de seus fabricantes.

4.1.4. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substance), tais como: mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd) bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs) .

Indicação de marcas ou modelos **(Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):**

4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares:

4.2.1. As marcas listadas no Quadro 1 como "Marcas Pré-aprovadas" poderão ser substituídas pelas empresas pleiteantes apenas durante o pregão, e se a marca sugerida for **equivalente, similar, ou de melhor qualidade** que as marcas listadas neste termo, podendo a Administração exigir que a empresa participante do certame demonstre desempenho, qualidade e produtividade compatíveis com a marca de referência mencionada.

4.2.2. Após a conclusão do certame, ao longo da vigência do contrato ou instrumento equivalente, só será aceita a troca da marca licitada caso o fornecedor apresente justificativa plausível, solicitando a troca por meio de processo e anexando documentos comprobatórios emitidos pelo distribuidor local ou fabricante da marca, comprovando a não comercialização de determinado produto/marca na região e/ou a suspensão da fabricação do produto/marca em questão. Essa solicitação fica sujeita à análise e facultada aprovação pela Administração do órgão contratante. Caso a solicitação seja aprovada, a Administração pode solicitar que o fornecedor encaminhe amostras do produto para análise da qualidade e possível aprovação para que a entrega da nova marca sugerida passe a ser executada.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3. Na presente contratação não será vedada nenhuma marca/produto desde que atendas as especificações e condições deste termo de referência

Da exigência de amostra

4.4. *Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, mas caso a marca seja diferente das listadas no Quadro 01, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar poderá ser convocado a enviar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema.*

4.4.1. Não haverá a necessidade de envio de amostra para análise cujos itens não possuam Marcas Pré-aprovadas listadas no Quadro 01.

4.5. Será avaliado se a amostra é equivalente aos itens solicitados no Quadro 01, e se a mesma apresenta as características próprias ao gênero alimentício como aparência, cor, textura, cheiro, sabor, e, quando for o caso, tempo de cocção e rendimento.

4.6. As amostras dos itens deverão ser apresentadas de acordo com as descrições do Quadro 01, devendo essas serem encaminhadas, ao Restaurante Universitário da UFAC, no prazo limite de 03 (três) dias úteis, a contar da solicitação do Pregoeiro, *sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega, no seguinte endereço: Campus Reitor Áulio Gélio, BR 364, Km 04, no Bairro Distrito Industrial, CEP 69920-900, Rio Branco – AC.*

4.7. *É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.*

4.8. *As amostras colocadas à disposição da Administração serão tratadas como protótipos, não gerando direito a ressarcimento.*

4.9. *Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo limite de 2 (dois) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.*

4.10. As amostras devem estar dentro do prazo de validade e estar identificadas, com nome da empresa licitante e CNPJ, identificação do número do item representado pela amostra, fabricante e marca.

4.11. A amostra poderá ser dispensada, a critério da Administração, em caso de itens com marcas já utilizadas pelos restaurantes em seu histórico recente. A solicitação de dispensa do envio da amostra deverá ser formalizada pelo licitante. A não aprovação por parte da Administração da dispensa de envio, não implicará em prorrogação nos prazos para entrega da amostra.

4.12. Para os itens cuja apresentação da amostra for dispensada, faz-se necessária a apresentação do catálogo.

4.13. Os informativos do fabricante, folder ou catálogo, deverão ser enviados no prazo máximo de 02 (duas) horas, juntamente com o envio da proposta, contados da solicitação do Pregoeiro.

4.14. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto aos padrões de qualidade, não possa ser aferida através da análise dos informativos do fabricante, folders ou catálogos mencionados, a Administração poderá exigir que o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, a ser ENTREGUE no RU da UFAC - Campus Reitor Áulio Gélio, BR 364, Km 04, Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco, no estado do Acre, dentro de 03 (três) dias úteis contados a partir do dia útil imediatamente posterior à solicitação no chat do Pregão.

4.15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem aos propensos fornecedores.

4.16. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pela Administração, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste documento, a proposta do licitante será recusada.

4.17. Se a amostra ou informativo do fabricante/folder/catálogo apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, ocorrerá análise da aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras ou informativo do fabricante/folder/catálogo e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste *Termo de Referência*.

4.18. *Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os documentos impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.*

Da exigência de carta de solidariedade

4.19 Não será exigida carta de solidariedade.

Subcontratação

4.20 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.21 Não haverá exigência da garantia da contratação nos termos do artigo 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Restaurante Universitário - RU, da Universidade Federal do Acre – UFAC - Campus Reitor Áulio Gélio, BR 364, Km 04, Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco, no estado do Acre, telefone (68) 99252-1590.

5.2. A aceitação dos gêneros alimentícios vincula-se à qualidade dos produtos apresentados e ao atendimento às especificações contidas neste Termo de Referência e na proposta apresentada.

5.2.1. O fato de os itens já licitados possuírem marca e especificações compatíveis com as deste termo, além das amostras terem sido aprovadas (quando for o caso), não obriga a contratada a aceitar o item que apresentar algum tipo de irregularidade - nas características físicas do produto, na embalagem/rotulagem e/ou no transporte etc. - no ato da entrega.

5.3. O RU da UFAC fará as aquisições sempre que julgar necessário, por meio de Ordem de Entrega que será encaminhada direto ao fornecedor por correio eletrônico (e-mail), mediante a assinatura do Contrato, Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, e emissão de Nota de Empenho.

5.3.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, onde as quantidades de cada item para cada entrega serão determinadas pelo RU em datas específicas e constarão nas Ordens de Entrega.

5.3.1.1. As entregas deverão obedecer às datas estabelecidas no cronograma que constará nas Ordens de Entrega, para isso, o setor demandante encaminhará as Ordens de Entrega por correio eletrônico com pelo menos 2 (dois) dias que antecederão o início das entregas.

5.4. A entrega de todos os gêneros alimentícios deverá ser efetuada obedecendo as quantidades e as datas determinadas na Ordem de Entrega, pela empresa vencedora do processo licitatório, mediante a assinatura do Contrato ou Ata de Registro de Preços e emissão de Nota de Empenho, somente em dias úteis, **de segunda a sexta-feira, obedecendo o horário que compreende das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 17h00min.**

5.5. O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Acre (UFAC) não estará obrigado a adquirir na totalidade os quantitativos dispostos neste Termo de Referência, devendo adquirir os gêneros de acordo com a sua necessidade.

5.6. A Administração possui autonomia e discricionariedade para emitir a quantidade de Notas de Empenho que entender necessárias para atender as suas necessidades.

5.7. As quantidades solicitadas de todos os gêneros alimentícios, sejam eles não perecíveis ou perecíveis, podem variar conforme a necessidade do período letivo, de maneira que pode aumentar ou diminuir ao longo da vigência do contrato ou documento equivalente, podendo haver suspensão temporária da emissão da Ordem de Entrega, dentre outros eventos que alterem o cronograma normal.

5.8. As carnes vermelhas (carne bovina), devem ser entregues devidamente acondicionadas, com embalagem primária (em contato direto com o produto) a **vácuo** e embalagem secundária (que abriga a embalagem primária) em sacos plásticos transparentes, atóxicos, íntegros (sem rasgos ou furos), limpos, não reciclados e não reaproveitados. Os itens 76 (bisteca bovina), 81 (patinho bovino moído) e 82 (rabo bovino) a embalagem primária pode ser a vácuo ou não.

5.9. Os pães devem ser entregues devidamente acondicionados, embalados em pelo menos dois sacos plásticos transparentes, atóxicos, íntegros (sem rasgos ou furos), limpos, não reciclados e não reaproveitados.

5.10. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao estabelecido na descrição de cada item no Quadro 01.

5.11. Após concretizado o processo licitatório, só serão aceitas as marcas licitadas. Caso haja a necessidade de troca de marca, deverá ser solicitada por meio de processo, em tempo hábil para análise, com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas antes da entrega, devidamente justificada anexada de documentos comprobatórios, conforme orienta o subitem 4.2.2.

5.12. A Contratada será responsável pelo transporte, acondicionamento, embalagem e qualidade de cada produto a ser fornecido.

5.13. Os gêneros serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou por funcionário designado, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.14. Os gêneros poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos de imediato, a contar da notificação à Contratada, as suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.15. Os gêneros serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do fim do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

5.18. Os hortifrutis deverão ser fornecidos frescos em tamanho uniforme, não imaturos e com aroma e aparência característicos de cada espécie. Esses gêneros devem estar íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Não serão aceitos hortifrutis "muito pequenos", ou seja, em tamanhos a quem da média para cada espécie. Não podem ter sofrido danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de animais, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor, mucosidade (textura "gosmenta") ou umidade externa anormal.

5.19. Os gêneros deverão ser entregues agrupados por itens e acondicionados em local indicado de forma que a contagem e a conferência sejam facilitadas;

5.20. Os itens que estiverem em desacordo com as especificações exigidas no instrumento convocatório ou apresentarem vício de qualidade ou impropriedade para o uso serão recusados e devolvidos parcial ou totalmente, conforme o caso, e a Contratada fica obrigada a substituí-los no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento por correio eletrônico (e-mail) da notificação escrita, sob pena de incorrer nas multas previstas.

5.21. Os gêneros deverão ser entregues em embalagens limpas, firmes e devidamente lacradas, sem mofo, sem sinais de formação de gases (como embalagens estufadas), sem nenhum tipo de amassado, injúria, deterioração (ferrugens) ou sujidades, com validade mínima conforme exigido no Quadro 01 deste termo de referência para cada gênero.

5.22. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa no uniforme e ou no crachá, uniformizados (camisa, avental, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpo, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparados, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos, além de boa conduta e bom relacionamento no local de entrega.

5.23. Caso seja detectada alguma falha no fornecimento, no transporte, na higiene (dos veículos, dos utensílios, das embalagens dos gêneros e dos funcionários da empresa), a contratante efetuará a devolução imediata de todos os gêneros no ato da entrega, e a contratada será notificada, sem prejuízo das sanções previstas.

5.24. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em sua totalidade, obedecendo estritamente as quantidades estabelecidas na Ordem de Entrega e demais especificações constantes neste Termo de Referência, sob pena de incorrer nas sanções previstas.

5.25. A licitante vencedora, após assinar a Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, seguido da emissão da Nota de Empenho, obriga-se a efetuar a entrega dos gêneros e emitir nota fiscal nas descrições estabelecidas na nota de empenho sempre que for solicitado o fornecimento dos gêneros por meio das Ordens de Entrega.

Periodicidade de entrega

5.26. Os gêneros perecíveis deverão ser entregues diariamente, de acordo com as datas estabelecidas pelo RU nas Ordens de Entrega. Para gêneros não perecíveis, as entregas podem ser semanal, quinzenal ou mensal, de acordo com a necessidade do RU e datas estabelecidas nas Ordens de Entrega.

5.26.1. A entrega dos gêneros perecíveis (**pães**), deverá ser efetuada diariamente, de **segunda-feira a sábado**, entre as **04h00min e 04h30min da manhã**, como também em outros horários que podem ser acordados a posteriori, conforme as datas e quantidades estabelecidas na Ordem de Entrega que será encaminhada por correio eletrônico (e-mail), para a empresa vencedora do processo licitatório, mediante a assinatura da Ata de Registro de Preços e emissão de Nota de Empenho.

Transporte

5.27. Todos os produtos deverão ser transportados **obrigatoriamente** em veículo com carroceria **fechada e isotérmica**. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade.

5.28. Os produtos **não devem entrar em contato direto com o chão do veículo**, necessitando ficar sobre paletes ou estrados, em material apropriado e impermeável.

5.29. Os veículos para transporte deverão estar providos de **medidores de temperatura de fácil leitura**;

5.30. Todos os alimentos **perceíveis** devem ser transportados **obrigatoriamente** em veículo fechado **refrigerado**, para manter a temperatura dos alimentos em níveis seguros durante todo o trajeto, com o nível de temperatura adequada para cada tipo de alimento, de acordo com a RDC nº 275 de outubro de 2002 e a RDC nº 216 de setembro de 2004 da ANVISA:

- Refrigerados/resfriados -> até **6° C**: carne bovina (itens 76, 78, 79, 80, 81 e 82), carne suína e derivados (itens 83, 84, 85, 88, 89, 90, 91 e 92), iogurte (item 97), manteiga (item 99), queijo muçarela (item 100), requeijão (item 101) e todos os itens da seção hortifrutis com exceção do alho branco *in natura* (item 109);
- Congelados -> igual ou menor que **-18° C**: carne de aves (itens 87, 93, 94 e 95), carne de peixe (item 96) e picolé (item 139).

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.31 Aplica-se, no que couber, o Código de Proteção e Defesa do Consumidor quanto à oferta de reposição do produto, ainda que cessada a sua fabricação ou importação;

5.32 No caso de vícios ou de quaisquer outras irregularidades constatadas, a Administração fornecerá à Contratada relatório concernente a essas ocorrências, expondo seus motivos, a fim de que as mesmas sejam corrigidas;

5.33 Os materiais deverão ter garantia mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega no órgão licitante;

a) A garantia prevista para o objeto diz respeito à solução de problemas no que tange as embalagens, bem com todo e qualquer defeito de fabricação apresentado e terá início da data de recebimento definitivo, sem ônus adicional para a contratante;

5.34 Os chamados relativos à garantia serão feitos pelo Contratante, por escrito por correio eletrônico, por telefone e ou pelos correios postais nacionais, obrigando-se a empresa Contratada atendê-la no prazo Máximo de 48 (quarenta e oito) horas e, caso tenha que substituir o produto, deverão trocá-los por outro de igual especificação em até 72 (setenta e duas) horas, em perfeitas condições de uso e sob as mesmas condições contratuais;

5.35 Os produtos que possuam prazo de validade somente serão recebidos com prazo máximo expirado de 25%, não sendo aceitos com prazo de validade remanescente inferior a 75%;

5.36 O período de garantia consiste na reparação, sem quaisquer ônus adicional para a Administração Pública, de eventuais desajustes, defeitos no funcionamento proveniente de fábrica, com as necessárias substituições de peças e componentes defeituosos, de acordo com os manuais e normas técnicas específicas;

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

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

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

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

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

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

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

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

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. 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.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de crédito

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

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

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

7.26. 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](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

8.5. **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>;

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnica

8.27. As empresas que se candidatarem a fornecer pães devem obrigatoriamente possuir Alvará Sanitário vigente, expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual. Ou seja, as empresas PRECISAM SER DO RAMO DA PANIFICAÇÃO (PANIFICADORAS) e estarem regulares junto ao Departamento de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.

8.28. As empresas que se candidatarem a fornecer carnes bovinas, suína e derivados, de aves e de peixe, devem obrigatoriamente possuir Alvará Sanitário vigente, expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA). Ou seja, as empresas devem ser produtoras de carnes, sejam elas açougues, frigoríficos/abatedouros, e estarem regulares junto ao Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal.

8.29. Todos os pretendidos fornecedores deverão comprovar aptidão apresentando **Atestado de Capacidade Técnica**, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem ter o licitante fornecido satisfatoriamente os insumos ou serviços pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação, de no mínimo 50% dos itens da proposta apresentada. Podendo ser exigido da proposta melhor classificada, que apresente cópia autenticada do contrato (ou documento equivalente) da prestação do serviço ou da nota fiscal, que deram origem ao Atestado. Se o atestado for emitido por pessoa jurídica de direito privado, deverá constar o reconhecimento de firma passada em cartório do titular da empresa que firmou a declaração.

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

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

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

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

8.33.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

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

8.33.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.33.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

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

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

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

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 8.463.247,65

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 8.463.247,65 (oito milhões, quatrocentos e sessenta e três mil, duzentos e quarenta e sete reais e sessenta e cinco centavos).

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11. Do reajuste

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

11.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

11.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

11.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

12. Infrações e Sanções Administrativas

12.1 Nos termos dos artigos 155 e 156, da Lei nº 14.133/2021, que tratam de infrações administrativas e sanções previstas, informamos o seguinte:

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

12.3 Multa moratória de 0,5% (zero virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

12.4 O atraso superior a 15 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da lei nº 14.133, de 2021;

12.5 Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.6 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13. Informações gerais

13.1 Do termo de Referência (Lei de Acesso à Informação)

13.1.1 De acordo com o art. 10 da Instrução Normativa Seges/Me nº 81, de 25 de novembro de 2022, e em conformidade com a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, não constam no Estudo Técnico Preliminar, ou no Termo de Referência, informações de caráter sigiloso que possam impedir sua publicação.

14. Do Interesse Público

14.1 Em conformidade com o Artigo 3º do Decreto nº 8.540/2015, apresentamos esta razões para destacar a essencialidade e o interesse público na Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para o Restaurante Universitário da Ufac:

14.1.1 A presente aquisição atende ao Plano Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, que tem como objetivo viabilizar a igualdade de oportunidades entre os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que busquem combater situações de repetência e evasão, garantindo aos acadêmicos oferta alimentar.

14.1.2 O Restaurante Universitário atende uma demanda de aproximadamente 3.500 (três mil e quinhentos) comensais oriundos dos cursos de graduação e Pós-graduação diariamente, disponibilizando a estes, refeições balanceadas distribuídas nos três turnos com a oferta de café da manhã, almoço e jantar respectivamente.

14.1.3 Através da aquisição de gêneros alimentícios será possível ofertar refeições saudáveis e de qualidade para à comunidade universitária, promovendo suporte energético e nutricional, proporcionando a comunidade universitária condições para o pleno desenvolvimento cognitivo de suas atividades acadêmicas.

15. 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](#).

CYDIA DE MENEZES FURTADO

Requisitante

RAFAEL LIMA DE OLIVEIRA

Integrante Requisitante

EVERTON FIDELIS DA SILVA

Integrante Administrativo



Assinou eletronicamente em 06/03/2024 às 17:19:37.

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 - Estudo_Tecnico_Preliminar_N_C2_BA_95.2023_assinado_assinado.pdf (357.18 KB)

**Anexo I - Estudo_Tecnico_Preliminar_N_C2_BA_95.
2023_assinado_assinado.pdf**

Estudo Técnico Preliminar 95/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23107.025610/2023-28

2. Objeto

2.1 Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios, com intuito de atender a demanda do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre - UFAC do Campus de Rio Branco, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação;

2.2 Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições da NSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

3. Descrição da necessidade

3.1 A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para viabilizar a produção de refeições completas, balanceadas e variadas à comunidade acadêmica por meio do Restaurante Universitário - RU, justifica-se em razão da necessidade diária de prover alimentação aos estudantes, a fim de fornecer o adequado suporte energético e nutricional, proporcionando condições para a plena exploração cognitiva, para o desenvolvimento das atividades acadêmicas de maneira satisfatória e para a permanência dos estudantes na educação superior;

3.2 A aquisição desses gêneros alimentícios é de suma importância para que possamos fornecer ao RU da Universidade Federal do Acre – UFAC, elementos suficientes visando proporcionar condições para produzir e ofertar refeições completas, balanceadas e com variabilidade à comunidade acadêmica, para o ano de 2024;

3.4 No campus sede, em Rio Branco, a UFAC oferece atualmente 34 cursos de graduação presenciais, sendo 14 na modalidade integral, e em função disso, recebe diariamente em suas dependências milhares de jovens oriundos de vários municípios, inclusive de outros estados, de diferentes classes sociais, que anseiam à qualificação necessária para ingressar no mercado de trabalho. Muitos desses jovens precisam permanecer em pelo menos dois turnos no campus sede, por exercer atividades de pesquisa, extensão ou estágios na própria instituição, o que implica em deslocar-se muito cedo de suas residências, retornando somente à noite aos seus lares devido à distância e ou à carência financeira. Portanto, surge a necessidade de realizar refeições balanceadas no ambiente universitário;

3.5 Com objetivo de cumprir as metas do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), o Decreto nº 7.234/2010 prevê no seu artigo 3º, § 1º, inciso II a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, visando ao atendimento de estudantes de baixa condição socioeconômica, regularmente matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior- Ifes;

3.6 Com vistas à implementação efetiva do PNAES na UFAC, a Pró Reitoria de Assistência Estudantil – PROAES investe em ações que favoreçam o acesso e a permanência do estudante em condição de vulnerabilidade socioeconômica na educação superior;

3.7 Diante da necessidade de prover alimentação aos estudantes contemplados no Programa de Alimentação, faz-se necessário, de forma a proporcionar o alcance dos objetivos institucionais no campus sede;

3.8 Ressalta-se que o RU presta serviço essencial à comunidade acadêmica, com ênfase de atendimento aos estudantes que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Apoio Estudantil - DAE	Cydia de Menezes Furtado

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 A empresa a ser contratada deverá entregar gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis no Restaurante Universitário do campus Reitor Áulio Gélío Alvez de Souza (campus sede) da UFAC localizada no KM-04 da BR - 364, no bairro Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco, no estado do Acre, nas quantidades que vierem a ser efetivamente solicitadas, conforme condições, exigências e especificações estabelecidas no Termo de Referência – TR, através do Sistema de Registro de Preço - SRP, em formato eletrônico, de acordo com o Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013;

5.2 Trata-se de aquisição de bens de consumo, sob demanda diária ou sempre que houver a necessidade, não havendo nenhum tipo de serviço de natureza continuada;

5.3 A empresa Contratada deverá observar as práticas de sustentabilidade previstas em leis, decretos e resoluções de órgãos ambientais, mormente a Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, do MPOG, bem como o respeito a medidas e ações destinadas a evitar ou corrigir danos ao meio ambiente, segurança e medicina do trabalho, que possam vir a ser causados pelo objeto contratado;

5.4 Os gêneros deverão ser fornecidos em embalagens constituídas, no todo ou em parte, de material atóxico reutilizável, reciclável ou biodegradável, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

5.5 A duração do contrato será de 12 (doze) meses;

5.6 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;

5.7 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

5.8 . Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

5.9 A contratação visa à aquisição de materiais de consumo, de modo que não haverá transferência de conhecimento, tecnologias ou de técnicas empregadas.

6. Levantamento de Mercado

6.1 Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido;

6.2. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

6.3. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento;

6.4 A pesquisa de mercado deverá ser realizada seguindo a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de julho de 2021.

6.5 Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

6.6 Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

6.7 Ainda, considerando o levantamento das soluções de mercado que atendam ao objeto a ser contratado, os estudos preliminares apontam que a forma de execução dos serviços é a contratação de empresa especializada que atue no ramo, sendo esta a solução técnica e economicamente adequada para atender à necessidade da UFAC

Solução 1: Adesão a uma Ata Vigente

Descrição: Não foram encontradas IRP's ou atas vigentes para adesão que atendam integralmente o fornecimentos dos materiais a serem adquiridos, conforme necessidade específica da UFAC.

Solução 2: Pregão Eletrônico.

Descrição: Considerando os prazos e o valor estimado da contratação, o pregão seria a melhor alternativa para a presente contratação.

Solução 3: Dispensa de Licitação.

Descrição: Através da contratação de uma única empresa pelo menor valor e seria mais vantajoso à administração. Considerando os prazos para contratação, a dispensa de licitação seria a forma mais viável em virtude da celeridade do processo, mas por se tratar de uma contratação de valor estimado altíssimo, que se não enquadra no valor estipulado no Art. 75 Inciso II da Lei 14.133/2021, sendo assim, esta não seria a melhor alternativa para a presente contratação.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 Contratar empresas especializadas para o fornecimento de gêneros alimentícios ao RU da Universidade Federal do Acre - UFAC, campus Reitor Áulio Gélio;

7.2 A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o ressuprimento dos estoques de gêneros de alimentação, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada para a comunidade acadêmica;

7.3 No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante procedimento de licitação, na forma eletrônica, de que trata a norma vigente, com o menor formalismo e cujo tempo necessária para processamento seja o menor possível, sob pena de prejudicar sobremaneira o interesse público primário ora tutelado;

7.4 Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 Os gêneros alimentícios constantes neste estudo, tiveram suas quantidades estimadas a partir da realização de cálculos multiplicando a média de pessoas/dia de cada refeição (desjejum, almoço e jantar) realizada no RU - a partir da obtenção da média de cada refeição considerando todos os meses letivos (janeiro, fevereiro, março, maio, junho, julho, agosto e setembro) do corrente ano até o mês (setembro) que antecedeu o início da elaboração deste estudo, que foi de 450 pessoas no café da manhã, 1.400 pessoas no almoço e 563 pessoas no jantar -, pelo valor *per capita* de cada alimento sugerido em literatura específica.

8.2 Especificamente, as quantidades totais de cada gênero alimentício foram estimadas pelos nutricionistas do RU da UFAC, com base nas tabelas de per capita de alimentos do livro "Cardápio — Guia Prático para a Elaboração", de autoria de Sandra Chemim e Sílvia Martinez (2019)¹, e nas médias diárias de cada refeição conforme descrito no parágrafo supramencionado.

8.3 Oportuno esclarecer que, as *per capita* são valores sugeridos pelos autores mas não são valores rígidos, pois são passíveis de adequações pelos profissionais competentes, que são os nutricionistas, uma vez que vários fatores relacionados à cada gênero alimentício - como marca, variedade de cultivar, condições climáticas durante a colheita, transporte e armazenagem -, e à clientela - como preferências alimentares, necessidades energéticas específicas, e, principalmente,

hábitos alimentares culturais -, podem influenciar no rendimento, e, conseqüentemente, no cômputo de cada alimento. Assim, na prática, o valor da per capita de cada alimento pode variar. Além do mais, também se faz necessário considerar quanto de cada gênero alimentício será necessário para contribuir com o percentual que cada um dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) deve ocupar em um prato considerado ideal, levando em consideração uma alimentação para um adulto saudável de 2.000 calorias/dia (OPAS, 2019)².

8.3.1 Para melhor entendimento, em relação à distribuição de calorias ao longo do dia, recomenda-se o seguinte para um adulto saudável (OMS, 2015)³:

- Café da manhã: 25% das calorias diárias
- Almoço: 30% a 40% das calorias diárias
- Lanche da tarde: 10% a 15% das calorias diárias
- Jantar: 20% das calorias diárias

8.3.1.1 Idealmente, os alimentos destas refeições devem ser:

- Carboidratos: 50% a 60% do total de alimentos consumidos, entre eles estão os vegetais, sementes e nozes, tubérculos e grãos integrais como aveia, quinoa, arroz integral etc.
- Proteínas: 15% a 20% do total de alimentos consumidos. As proteínas podem ser encontradas tanto em vegetais como em alimentos de origem animal, tais como carnes vermelhas, ovos, peixes, soja, quinoa, semente de linhaça entre outros.
- Gorduras: 15% a 30% do total de alimentos consumidos, entre ele estão os ovos, abacates, castanhas, semente de girassol entre outros.

8.4 É de suma importância esclarecer que as quantidades de cada gênero alimentício constantes neste estudo não foram obtidas em memória de cálculo de estoque consumido, em razão de o sistema automatizado de controle de estoque ainda se encontrar em fase de implementação. Por isso, se fez necessário estimar as quantidades se utilizando do método a seguir:

8.4.1 Especificamente, a quantidade de cada gênero alimentício que será utilizado em uma refeição/dia é calculada tomando por base as *per capita* utilizadas no RU da UFAC (Anexo 1) multiplicando pelo número da média de pessoas por refeição/dia:

$$Per\ capita \times Média\ de\ pessoas\ por\ refeição/dia = Quantidade\ de\ gênero\ alimentício\ por\ refeição/dia$$

Exemplo 1: 0,070 kg (*Per capita* do arroz cru) x 1.400 (Média de pessoas do almoço/dia) = **98 kg de arroz cru por almoço/dia**

Exemplo 2: 0,070 kg (*Per capita* do arroz cru) x 563 (Média de pessoas do jantar/dia) = **39 kg de arroz cru por jantar/dia**

8.4.2 A quantidade total de cada gênero alimentício que será utilizado em um dia é obtida a partir da soma do total de cada gênero por refeição:

$$Quantidade\ de\ gênero\ alimentício\ por\ almoço/dia + Quantidade\ de\ gênero\ alimentício\ por\ jantar/dia = Quantidade\ total\ de\ gênero\ alimentício\ por\ dia$$

Exemplo 3: 98 kg de arroz cru por almoço/dia + 39 kg de arroz cru por jantar/dia = **137 kg de arroz cru por dia**

8.4.3 A quantidade total de gêneros alimentícios que serão utilizados em um mês é calculada multiplicando a quantidade de gênero por dia pela frequência de utilização por mês:

$$Quantidade\ de\ gênero\ por\ dia \times Frequência\ de\ utilização\ por\ mês = Quantidade\ total\ de\ gênero\ alimentício\ por\ mês$$

Exemplo 4: 137 kg de arroz cru por dia x 22 vezes/mês = **3.014 kg de arroz cru por mês**

8.4.4 Por fim, a quantidade total de gêneros alimentícios que serão utilizados em 12 meses é calculada multiplicando a quantidade total de gêneros por mês pela quantidade de meses que esses gêneros serão utilizados:

$$Quantidade\ total\ de\ gênero\ por\ mês \times 12\ meses\ por\ ano = quantidade\ total\ de\ gênero\ por\ ano$$

Exemplo 5: 3.014 kg por mês x 12 meses por ano = **36.168 kg de arroz cru por ano**

8.5. As estimativas de consumo individualizadas, encontram-se consignadas na tabela a seguir:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_AÇÚCARES, CEREAIS, FARINHAS E LEGUMINOSAS DESIDRATADAS							

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero /Ano
1	Açúcar, tipo cristal, em pacotes de 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais / caseiras ou similares.	kg	0,013 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	31 kg	22 x mês	682 kg	8.184 kg
2	Amido de milho, unidades com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais / caseiras ou similares.	Pacote	0.008 kg	450 (café)	07 pacotes	4 x mês	28 pacotes	336 pacotes
3	Arroz branco, Tipo 1, Grupo beneficiado, Subgrupo integral, Classe longo fino, em pacotes plásticos com 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais / caseiras ou similares.	kg	0,070 kg	1.963 (almoço + jantar)	3.014 kg	22 x mês	3.014 kg	36.168 kg
4	Aveia em flocos finos, Classe: Branca, Contém Glúten, em unidades com peso líquido de 200 g, com embalagem primária de papel e secundária de papelão fino com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	pacote	0,0045 kg	450 (café)	10 pacotes	4 x mês	40 pacotes	480 pacotes
	Café tradicional, torrado e moído, intensidade suave, com selo da Classificação Brasileira (COB) ou selo de pureza Associação Brasileira da Indústria do Café							

5	(ABIC), em unidades embaladas em pacotes laminados a vácuo, com peso líquido de 250g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,004 kg	450 (café)	07	24 x mês	168	2.016
6	Canjica de milho branco, tipo grão, em pacotes plásticos com peso líquido de 500 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,012 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	58	1 x mês	58	696
7	Farinha de milho flocada, enriquecida com ácido fólico, sem sal, pré-cozida, amarela, características adicionais transgênico, em pacotes com peso líquido de 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,020 kg	450 (café)	18 pacotes	4 x mês	72 pacotes	864 pacotes
8	Farinha láctea original, com glútem, em pacotes laminados, com peso líquido de 210 g - 230 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,010 kg	450 (café)	34 pacotes	2 x mês	68 pacotes	816
9	Farinha de rosca, em pacotes com peso líquido de 500 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	59 pacotes	4 x ano	59 pacotes	236 pacotes

10	Farinha de tapioca, sem impurezas, livre de outra coloração se não a branca característica, em pacote plástico com peso líquido de 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,010 kg	450 (café)	09 pacotes	4 x mês	36 pacotes	432 pacotes
11	Farinha de trigo do tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, especial, em pacotes plásticos com peso líquido de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,020 kg	1.013 (café + jantar)	20 pacotes	1 x mês	20 pacotes	240 pacotes
12	Feijão carioca do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,038 kg	1.963 (almoço + jantar)	75 pacotes	24 x mês	1.800 pacotes	21.600 pacotes
13	Feijão preto do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,045 kg	1.963 (almoço + jantar)	88 pacotes	4 x mês	352 pacotes	4.224 pacotes
14	Feijão branco do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 500 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo	Pacote	0,040 kg	1.963 (almoço + jantar)	79 pacotes	1 x mês	79 pacotes	948 pacotes

	de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.							
15	Lentilha marrom, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacote plástico, peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,024 kg	1.963 (almoço + jantar)	47 pacotes	2 x mês	94 pacotes	1.128 pacotes
16	Macarrão espaguete, massa seca, em pacote plásticos com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,035 kg	1.963 (almoço + jantar)	69 pacotes	2 x mês	138 pacotes	1.656 pacotes
17	Macarrão parafuso, massa seca, em pacote plásticos com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,007 kg	563 (jantar)	08 pacotes	24 x mês	192 pacotes	2.304 pacotes
18	Sal refinado, iodado. Características Adicionais: Teor Mínimo Cloreto De Sódio 98,5%, em pacote com peso líquido de 01 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,003 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	07 pacotes	24 x mês	168 pacotes	2.016 pacotes
19	Trigo para quibe, tipo; cru, composição grãos de trigo selecionados e moídos, em pacotes plásticos com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	59 pacotes	4 x mês	236 pacotes	2.832 pacotes

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_ ENLATADOS E ENVASADOS								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero/Mês	Quantidade de Gênero /Ano
20	<p>Achocolatado em pó,</p> <p>Característica Adicional: Com Leite</p> <p>Apresentação: Pó</p> <p>Sabor: Tradicional</p> <p>unidades com peso líquido de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais /caseiras ou similares.</p>	Pacote	0,012 kg	450 (café)	14 pacotes	4 x mês	56 pacotes	672 pacotes
21	<p>Ameixa em calda, embalagem contendo 400g em peso drenado, contendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. As latas não devem estar amassadas; enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; devem atender as exigências do ministério da agricultura e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal.</p>	lata	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	73 latas	6 x ano	73 latas	460 latas
22	<p>Atum sólido em óleo comestível, enlatado, com peso drenado de 120 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. As latas não devem estar</p>	lata	0,015 kg	450 (café)	56 latas	1 x mês	56 latas	672 latas

	amassadas; enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna.							
23	Azeitona verde sem caroço, fatiada, em conserva, Tamanho médio, em pote plástico com peso drenado de 2 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pote	0,003 kg	1.963 (almoço + jantar)	03 potes	3 x mês	09 potes	108 potes
24	Cogumelo (champignon), em conserva, fatiado, em pote plástico com peso drenado de 2 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pote	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	15 potes	3 x mês	30 potes	360 potes
25	Crema de leite pasteurizado, teor de gordura acima de 40% , características adicionais: crema tipo Nata, em unidades com peso líquido de 200 ml cada com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Unidade	0,010 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	121 unidades	4 x mês	484 unidades	5.808 unidades
26	Doce de leite tradicional, em potes com peso líquido de 400g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	unidades	0,040 kg	1.963 (almoço + jantar)	196 unidades	2 x mês	392 unidades	4.704 unidades
27	Fermento químico em pó, biológico seco, em potes plásticos com peso líquido de 100 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções	unidade	0,001 kg	1.013 (café + jantar)	10 unidades	1 x mês	10 unidades	120 unidades

	da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.							
28	Goiabada, em embalagem com peso líquido de 600 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,025 kg	1.963 (almoço + jantar)	82 unidades	2 x mês	164 unidades	1.968 unidades
29	Leite de coco, Tipo Integral, em unidade de vidro com peso líquido de 500 ml com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,006 ml	2.413 (café + almoço + jantar)	28 unidades	3 x mês	84 unidades	1.008 unidades
30	Leite condensado, em unidade com peso líquido de 395 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Composição (ingredientes): leite integral, açúcar e lactose. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,010 ml	2.413 (café + almoço + jantar)	61 unidades	4 x mês	244 unidades	2.928 unidades
31	Milho verde em lata ou sachê, com peso drenado de 02 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	15 unidades	8 x mês	120 unidades	1.440 unidades
32	Palmito, inteiro, embalagem com peso drenado de 300 g, devidamente lacrada e rotulada, certificado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), com data de fabricação, número do lote e validade mínima de 6 meses a contar do recebimento.	Unidade	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	98 unidades	2 x mês	196 unidades	2.352 unidades
33	Sardinha em óleo comestível, apresentação: Filé, enlatada, em lata com peso líquido de 125g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou	Unidade	0,007 kg	2.413 (café + almoço +	135 unidades	2 x mês	270 unidades	3.240 unidades

	Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.				jantar)			
34	Seleta de legumes em lata ou sachê, embalagem com peso drenado de 02 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,050 kg	1.963 (almoço + jantar)	49 unidades	2 x mês	98 unidades	1.176 unidades
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS, AMENDÔAS, SEMENTES E PROCESSADOS								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero/Mês	Quantidade de Gênero/Ano
35	Biscoito doce tipo rosquinha de coco, Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo E Glúten Características Adicionais: Sem Recheio, livre de gorduras trans , Apresentação: Redondo, Sabor: Coco, em pacote plástico com peso líquido de 400 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	20 g	450 (café)	23	3 x mês	69	828
36	Bolacha água e sal, livre de gorduras trans , em pacote plástico laminado com peso líquido de 200g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	30 g	450 (café)	68	2 x mês	136	1.632
	Bombom, com wafer e recheio cremoso,							

37	Cobertura: Chocolate Preto, Sabor: Castanha de Caju em pacote de 950 g disposto em unidades com peso líquido de 19 gramas cada, com a primeira embalagem laminada e a segunda de plástico resistente. Embalado segundo normatizações da ANVISA e contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	1 unidade	1.963 (almoço + jantar)	39	1 x mês	39	468
38	Castanha do Brasil (castanha do Pará), descascada, embalada a vácuo, em pacote laminado com peso líquido de 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Unidade	0,005 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	27	2 x mês	54	648
39	Chia em grãos, tipo herbácea, em pacote plástico com peso líquido de 150 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,0005 kg	1.963 (almoço + jantar)	07	4 x mês	28	336
40	Coco ralado, triturado, desidratado, integral, desengordurado ingredientes adicionais amêndoa de coco em pacote plástico com peso líquido de 100 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante,	Pacote	0,002 kg	2.413 (café + almoço +	48	2 x mês	96	1.152

	devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.			jantar)				
41	Linhaça , em pacote plástico com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,0005 kg	1.963 (almoço + jantar)	05 pacotes	4 x mês	20 pacotes	240 pacotes
42	Quinoa, em grãos, em pacote plástico com peso líquido de 250 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,0005 kg	1.963 (almoço + jantar)	04 pacotes	4 x mês	16 pacotes	192 pacotes
43	Queijo parmesão ralado, origem de vaca, em pacote plástico com peso líquido de 50g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,002 kg	1.963 (almoço + jantar)	79 pacotes	1 x mês	79 pacotes	948 pacotes
44	Uvas passas escuras, desidratada/seca, em pacote plástico com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou	Pacote	0,005 kg	1.963 (almoço + jantar)	49 pacotes	4 x ano	49 pacotes	196 pacotes

	Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.							
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero /Ano
45	Açafrão da Terra (cúrcuma) em pó, Embalagem com peso líquido de 100 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais /caseiras ou similares.	Pacote	0,002 kg	1.963 (almoço + jantar)	39 pacotes	4 x mês	156 pacotes	1.872 pacotes
46	Alecrim desidratado, em pacote contendo 05 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais/caseiras ou similares.	Pacote	0,00004	1.963 (almoço + jantar)	16 pacotes	4 x mês	64 pacotes	768 pacote
47	Canela em pó. Em pote plástico com tampa, com peso líquido de 30 a 35 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Unidade	0,0002 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	16 pacotes	4 x mês	64 pacotes	768 pacote
48	Chimichurri, ingredientes desidratados, aplicação: bife, churrasco e assado, tipo: chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação: em pacote com peso líquido de 12 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,0001 kg	1.963 (almoço + jantar)	16 pacotes	4 x mês	64 pacotes	768 pacote

49	Colorau em pó, aplicação culinária em geral, tipo: indústria, em pacote plástico com peso líquido de 500 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, com prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,0015 kg	1.963 (almoço + jantar)	06 pacotes	24 x mês	144 pacotes	1.728 pacotes
50	Ervas finas, desidratadas, em pacote devidamente com peso líquido de 10 a 12 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,00008 kg	1.963 (almoço + jantar)	16 pacotes	8 x mês	128 pacotes	1.536 pacotes
51	Folha de louro desidratada, em envelope plástico com peso líquido de 06 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,000035 kg	1.963 (almoço + jantar)	12 pacotes	24 x mês	288 pacotes	3.456 pacotes
52	Gengibre em pó, em pacote com peso líquido de 10 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,00004 kg	1.963 (almoço + jantar)	08 pacotes	4 x mês	32 pacotes	384 pacotes
53	Manjerição desidratado, em pacote com peso líquido de 5 a 6 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,00005 kg	1.963 (almoço + jantar)	16 pacotes	3 x mês	48 pacotes	576 pacotes
54	Noz Moscada em pó, embalagem com 10 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,00005 kg	1.963 (almoço + jantar)	10 pacotes	2 x mês	20 pacotes	240 pacotes
	Orégano desidratado, em pacote plástico com peso líquido de 50 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso			1.963				

55	líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,00004 kg	(almoço + jantar)	02 pacotes	4 x mês	08 pacotes	96 pacotes
56	Pimenta biquinho em conserva, em pote, com peso líquido mínimo de 180 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pote	0,001	1.963 (almoço + jantar)	11 potes	1 x mês	11 potes	132 potes
57	Pimenta calabresa desidratada, apresentação; semente, em sachê com peso líquido de 30 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,00001 kg	1.963 (almoço + jantar)	01 pacotes	2 x mês	02 pacotes	24 pacotes
58	Pimenta do reino preta, inteira em grão, desidratada, em pacote plástico com peso líquido de 300g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,00001 kg	1.963 (almoço + jantar)	01 pacotes	2 x mês	02 pacotes	24 pacotes

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_ÓLEOS, MOLHOS E VINAGRES

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero/Mês	Quantidade de Gênero /Ano
59	Azeite de oliva extravirgem, teor de acidez não podendo ultrapassar 0,5 %, tipo: puro, embalado em vidro escuro, com peso líquido de 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Unidades	0,002 ml	1.963 (almoço + jantar)	08 frascos	24 x mês	192 unidades	2.304 unidades

60	Azeite de dendê, tipo: puro, teor de acidez baixo oléico, embalado em vidro escuro com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Unidade	0,0015 ml	1.963 (almoço + jantar)	03 unidades	03 x mês	09 unidades	108 unidades
61	Ketchup tradicional, embalado em frasco com peso líquido de 380 - 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,010 kg	1.963 (almoço + jantar)	50 unidades	03 x mês	150 unidades	1.800 unidades
62	Maionese tradicional, em pacote plástico com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,010 kg	1.963 (almoço + jantar)	98 unidades	4 x mês	392 unidades	4.704 unidades
63	Mel de abelha puro, pasteurizado, em frasco plástico, devidamente lacrado e rotulado, certificado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), com data de fabricação e número do lote, peso líquido de 350g, com validade mínima de 06	Unidade	0,003 ml	1.963 (almoço + jantar)	17 unidades	2 x mês	34 unidades	408 unidades

	meses a contar da data de recebimento.							
64	Molho Inglês tradicional, frasco com peso líquido de 900ml – 01 l, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	0,0002 ml	1.963 (almoço + jantar)	04 unidades	4 x mês	16 unidades	192 unidades
65	Molho madeira com sabor, pronto, em sachê laminado, peso líquido de 340 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	0,025 ml	1.963 (almoço + jantar)	49 unidades	3 x mês	147 unidades	1.764 unidades
66	Molho de pimenta, aplicação: alimentos, tipo uso: culinária em geral, em frasco com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Ingredientes: polpa de pimenta malagueta, vinagre e sal. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Frasco	0,0001 ml	1.963 (almoço + jantar)	02 unidades	2 x mês	04 unidades	48 unidades
67	Molho shoyo líquido tradicional, em frasco com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou	Unidades	0,006 ml	1.963 (almoço + jantar)	13 unidades	2 x mês	26 unidades	312 unidades

	Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.							
68	Molho tipo barbecue líquido tradicional, pronto, em frasco com peso líquido de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	0,025 ml	1.963 (almoço + jantar)	123 unidades	2 x mês	246 unidades	2.952 unidades
69	Mostarda tradicional, apresentação: creme, frasco com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	0,0078 ml	1.963 (almoço + jantar)	77 unidades	2 x mês	154 unidades	1.848 unidades
70	Óleo de soja, em frascos plásticos com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,007 ml	2.413 (café + almoço + jantar)	17 unidades	14 x mês	238 unidades	2.856 unidades
	Óleo de milho, tipo: puro, frascos plásticos com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso			1.963				1.800

71	Líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,007 ml	(almoço + jantar)	15 unidades	10 x mês	150 unidades	unidades
72	Polpa de tomate tradicional, em caixa com peso líquido de 520g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,025 ml	1.963 (almoço + jantar)	94 unidades	3 x mês	282 unidades	3.384 unidades
73	Vinagre de álcool, Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos, Acidez: 4,20 Per, Matéria-Prima: Álcool De Cerais, Tipo: Neutro, em frascos com peso líquido de 750 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,002 ml	1.963 (almoço + jantar)	05 unidades	8 x mês	40 unidades	480 unidades
74	Vinagre de maçã, Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos, Acidez: 4,15 Per, Matéria-Prima: Maçã, Tipo: Ligth, em frascos com peso líquido de 750 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade	Unidade	0,002 ml	1.963 (almoço + jantar)	05 unidades	8 x mês	40 unidades	480 unidades

	mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.							
75	Vinagre de vinho tinto, em frascos com peso líquido de 750 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,002 ml	1.963 (almoço + jantar)	05 unidades	8 x mês	40 unidades	480 unidades

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE BOVINA

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero/Mês	Quantidade Gênero/A
76	Bisteca bovina, com osso, resfriada. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.	Kg	0,220 kg	1.963 (almoço + jantar)	432 kg	1 x mês	432 kg	5.616 k
77	Carne bovina, tipo charque, salgada, ponta de agulha, embalagem individual de 1 kg, embalada a vácuo, de primeira qualidade, 100% traseira apresentando cor e cheiro característico. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal	kg	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	29 kg	3 x mês	87 kg	1.044 k

	<p>– SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.</p>							
78	<p>Coxão mole bovino, resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.</p>	kg	0,160 kg	1.963 (almoço + jantar)	314 kg	4 x mês	1.256 kg	15.072 l
79	<p>Coxão duro bovino, resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.</p>	kg	0,160 kg	1.963 (almoço + jantar)	314 kg	4 x mês	1.256 kg	15.072 l
	<p>Maminha bovina, sem osso, resfriada, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações</p>							

80	nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,160 kg	1.963 (almoço + jantar)	314 kg	4 x mês	1.256 kg	15.072 l
81	Carne bovina moída, feita do Patinho, não pode conter gordura e enervações. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.	kg	0,060 kg	450 (café)	27 kg	8 x mês	216 kg	2.592 k
82	Rabo bovino cerrado em pedaços estreitos, de aproximadamente 04 cm de espessura, resfriado, embalagem devidamente lacrada, a embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,200 kg	1.963 (almoço + jantar)	393 kg	4 x mês	786 kg	9.432 k

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE SUÍNA E DERIVADOS

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /M
------	--------------------	---------	------------	-------------------------	---------------------------	--------------------------	-------------------------

83	Bacon defumado, fatiado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais, número de lote, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Kg	0,007 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	17 kg	3 x mês	51
84	Costelinha suína defumada, resfriada, embalada a vácuo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,025 kg	1.963 (almoço + jantar)	49 kg	6 x ano	49
85	Língua suína salgada, resfriada, embalada a vácuo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,020 kg	1.963 (almoço + jantar)	39 kg	6 x ano	39
86	Linguiça calabresa, resfriada, embalada a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da entrega do produto. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,025 kg	1.963 (almoço + jantar)	49 kg	6 x ano	49
87	Copa lombo suíno, sem capa de gordura, sem couro, sem osso, congelado. Embalagem devidamente lacrada, deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,190 kg	1.963 (almoço + jantar)	373 kg	1 x mês	373
88	Mocotó suíno salgado, resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será	kg	0,030 kg	1.963 (almoço + jantar)	59 kg	6 x ano	59

	aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.							
89	Orelha suína salgada, resfriada, cortada, embalada a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,020 kg	1.963 (almoço + jantar)	39 kg	6 x ano	39	
90	Presunto cozido de pernil, sem capa de gordura, fatiado, embalado a vácuo. Embalagem devidamente lacrada, deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,025 kg	450 (café)	11 kg	8 x mês	88	
91	Rabo suíno salgado, cortado resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,020 kg	1.963 (almoço + jantar)	39 kg	6 x ano	39	
92	Salsicha, embalada a vácuo, devidamente rotulada e certificada pelos órgãos fiscalizadores, pacote com peso líquido de 500g, devidamente lacrada, a embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,050 kg	450 (café)	23 kg	1 x mês	23	

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE DE AVE

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero/Mês	Quantidade Gênero//
	Chester, congelado. A embalagem deve conter externamente rótulo							

93	contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,220 kg	1.963 (almoço + jantar)	432 kg	1 x ano	432 kg	432 kg
94	Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,220 kg	1.963 (almoço + jantar)	432 kg	4 x mês	1.728 kg	20.736 kg
95	Filé de peito de frango, sem osso, congelado e sem tempero. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de	Kg	0,150 kg	1.963 (almoço + jantar)	294 kg	4 x mês	1.176 kg	14.112 kg

	Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.							
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE DE PEIXE								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero/Ano
96	Peixe fresco tipo filé, congelado, sem espinhas, sem barbatanas, sem cabeça ou fragmentos de cabeça, sem vísceras e sem o rabo, padronizado em filés entre 130g e 160g, sem escamas, pele ou espinhas. Podendo ser somente Tambaqui, Dourado ou Filhote. A embalagem devidamente lacrada, deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,150 kg	1.963 (almoço + jantar)	294 kg	4 x mês	1.146 kg	14.112 kg
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_LATICÍNIOS E DERIVADOS REFRIGERADOS								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero /Ano

97	<p>logurte de sabores variados, refrigerado, em embalagem plástica lacrado, com peso líquido mínimo de 100 ml, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura, do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e das especificações da IN nº46/2007 (MAPA), número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em ambiente refrigerado Composição mínima: leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral, calda de sabores variados e fermento lácteo.</p>	Unidade	01 unidade	450 (café)	450 unidades	4 x mês	1.800 unidades	21.600 unidades
98	<p>Leite longa vida integral, pasteurizado, UHT, caixa com peso líquido de 01 l, contendo externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA, e validade mínima de 06 meses a contar do recebimento.</p>	Caixa	0,140 litros	450 (café)	63 litros	24 x mês	1.512 litros	18.144 litros
	<p>Manteiga, tipo extra, com sal, embalagem primária plástica normatizada com 500g, contendo externamente dados de identificação do produto, marca do</p>							

99	fabricante, prazo de validade e com registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar do recebimento. Armazenada e transportada em temperatura indicada pelo fabricante.	Unidade	0,005 kg	450 (café)	05 potes	24 x mês	120 unidades	1.440 unidades
100	Queijo muçarela, fatiado, embalado a vácuo, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em ambiente refrigerado. Prazo de validade mínimo de 07 dias a partir da entrega do produto.	Kg	0,015 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	36 kg	3 x mês	108 kg	1.296 kg
101	Requeijão cremoso tradicional, em copo plástico ou de vidro com lacre laminado e tampa, com peso líquido de 250 ml, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em	Unidade	0,010 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	97 unidades	3 x mês	291 unidades	3.492 unidades

	ambiente refrigerado. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.							
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_PÃES								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero/Ano
102	Pão francês, recém-fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com a casca crocante levemente corada e miolo macio na cor branca. Observação: não será aceito se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.	kg	0,100 kg	450 (café)	45 kg	24 x mês	1.080 kg	12.960 kg
103	Pão massa fina para cachorro-quente, recém-fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com casca fina e macia, levemente corada e miolo macio na cor branca sem se esfarelar. Observação: não será aceito se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.	kg	0,100 kg	450 (café)	45 kg	5 x mês	225 kg	2.700 kg

104	<p>Panetone contendo peso mínimo de 400 g, embalado em embalagem primária plástica, atóxica, e embalado secundariamente em caixa de papelão apropriada, lacrada, devidamente rotulada, com data de fabricação e número do lote, com validade mínima de 04 meses a contar da data de recebimento.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), conservadores: propionato de cálcio (INS 282), ácido sórbico (INS 200) e aromatizantes. Contém glúten.</p>	Unidade	01 unidade	2.413 (café + almoço + jantar)	2.413 unidades	2 x ano	2.413 unidades	4.826 unidades
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	------------	--------------------------------	----------------	---------	----------------	----------------

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_HORTIFRUTIS

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero /Ano
105	Abacate, in natura, maturação adequada para consumo, com textura firme, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,065 kg	450 (café)	29 kg	4 x mês	116 kg	1.392 kg
106	Acelga limpa (sem folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas), com folhas íntegras, sem injúrias e livre de qualquer tipo de praga.	Kg	0,045 kg	1.963 (almoço + jantar)	88 kg	4 x mês	352 kg	4.224 kg
	Alface americana hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas,			1.963				18.864

107	injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.	Maço	0,0002 maços	(almoço + jantar)	393 maços	4 x mês	1.572 maços	maços
108	Alface roxa hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.	Maço	0,0002 maços	1.963 (almoço + jantar)	393 maços	4 x mês	1.572 maços	18.864 maços
109	Alho branco, in natura, sem a réstia, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e /ou Ministério da Saúde.	Kg	0,0034 kg	1.963 (almoço + jantar)	07 kg	24 x mês	168 kg	2.016 kg
110	Alho branco congelado , inteiro, descascado, com coloração sólida característica, sem manchas, sem injúrias, sem podridões e sem partes mofadas. Ingrediente: alho (e nada a mais). Acondicionado em pacote plástico com peso líquido mínimo de 01 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Kg	0,0034 kg	1.963 (almoço + jantar)	07 kg	24 x mês	168 kg	2.016 kg
111	Banana prata ou nanica, in natura, madura, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de injúrias, sem partes estragadas e sem partes mofadas.	Kg	0,120 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	290 kg	3 x mês	870 kg	10.440 kg
112	Batata inglesa, in natura, lavada, limpa, sem sujidades, livre de	Kg	0,030 kg	1.963 (almoço +	59 kg	3 x mês	177 kg	2.124 kg

	brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.			jantar)				
113	Beterraba, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,045 kg	1.963 (almoço + jantar)	88 kg	4 x mês	352 kg	4.224 kg
114	Brócolis, in natura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,030 kg	1.963 (almoço + jantar)	59 kg	4 x mês	236 kg	2.832 kg
115	Brócolis congelado, sem conservantes, 100 % natural, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,030 kg	1.963 (almoço + jantar)	59 kg	4 x mês	236 kg	2.832 kg
116	Cebola de cabeça, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,013 kg	1.963 (almoço + jantar)	26 kg	4 x mês	104 kg	1.248 kg
117	Cenoura, in natura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor laranja característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,050 kg	1.963 (almoço + jantar)	98 kg	4 x mês	392 kg	4.704 kg
118	Chuchu, in natura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,090 kg	1.963 (almoço + jantar)	177 kg	2 x mês	354 kg	4.248 kg
	Ervilha fresca, congelada, em pacote plástico com peso líquido de 01 kg com dados de							

119	identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Kg	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	29 kg	4 x mês	116 kg	1.392 kg
120	Kiwi, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,100 kg	1.963 (almoço + jantar)	196 kg	2 x ano	196 kg	392 kg
121	Laranja, in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos	Kg	0,120 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	290 kg	4 x mês	1.160 kg	13.920 kg
122	Maçã, in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.	Kg	0,120 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	290 kg	4 x mês	1.160 kg	13.920 kg
123	Mamão formosa, in natura, maduro, não podendo ser verde e nem muito maduro, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,150 kg	1.963 (almoço + jantar)	294 kg	2 x mês	294 kg	588 kg
124	Manga rosa, in natura, madura, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,100 kg	1.963 (almoço + jantar)	196 kg	2 x ano	196 kg	392 kg
125	Melancia, in natura, livre de brocas, injúrias, rachaduras, podridões e partes mofadas.	Kg	0,150 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	362 kg	4 x ano	1.448 kg	17.376 kg
126	Melão, in natura, livre de brocas, injúrias, rachaduras, podridões e partes mofadas.	Kg	0,100 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	241 kg	4 x ano	964 kg	11.568 kg

127	Mexerica ou Ponkan (tangerina), in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.	Kg	0,120 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	290 kg	4 x mês	1.160 kg	5.800 kg
128	Morango, in natura, fresco, com a parte do início do talo ainda verde, com textura firme, não pode apresentar outra coloração no fruto a não a cor vermelha, livre de injúrias, podridões e partes mofadas, sem partes amolecidas, morangos de tamanho homogêneo.	Kg	0,040 kg	1.963 (almoço + jantar)	79 kg	2 x ano	79 kg	158 kg
129	Ovos brancos de galinha, caixa com 30 dúzias, embalagem devidamente lacrada e rotulada, com data de fabricação, número do lote e validade mínima de 20 dias a contar do recebimento.	caixa	0,0008 unidade	2.413 (café + almoço + jantar)	05 caixas	4 x mês	20 caixas	240 caixas
130	Pepino, in natura, com textura firme, não pode apresentar rugas, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,060 kg	1.963 (almoço + jantar)	118 kg	4 x mês	472 kg	5.664 kg
131	Pêra, in natura, madura, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,120 kg	1.963 (almoço + jantar)	236 kg	2 x mês	236 kg	472 kg
132	Pimentão amarelo, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,0035	1.963 (almoço + jantar)	69 kg	4 x mês	276 kg	3.312 kg
133	Pimentão vermelho, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,0035	1.963 (almoço + jantar)	69 kg	4 x mês	276 kg	3.312 kg
	Repolho roxo, limpo (sem folhas estragadas,							

134	amassadas, amareladas ou ressecadas), com folhas íntegras, sem injúrias e livre de qualquer tipo de praga.	Kg	0,045 kg	1.963 (almoço + jantar)	88 kg	4 x mês	352 kg	4.224 kg
135	Repolho verde, limpo (sem folhas estragadas, amassadas, amareladas ou ressecadas), com folhas íntegras, sem injúrias e livre de qualquer tipo de praga.	Kg	0,045 kg	1.963 (almoço + jantar)	88 kg	4 x mês	352 kg	4.224 kg
136	Seleta de legumes congelada, embalagem contendo 01 kg, sem conservantes, 100 % natural, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Pacote	0,050 kg	1.963 (almoço + jantar)	98 pacotes	4 x mês	392 pacotes	4.704 pacotes
137	Tomate, in natura, maduro, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos, enrugados e manchados.	Kg	0,060 kg	1.963 (almoço + jantar)	118 kg	8 x mês	944 kg	11.328 kg
138	Uva da variedade "Red Globe", mais fresca possível, livre de injúrias, fungos, podridões e enrugamento.	Kg	0,040 kg	1.963 (almoço + jantar)	79 kg	2 x ano	79 kg	158 kg

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_PICOLÉ

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero /Ano
	Picolé de sabores variados, com peso líquido de 63g, ingredientes: água filtrada, açúcar, leite em pó integral, gordura vegetal de palma, espessantes carboximetilcelulose e goma guar, emulsificantes e aroma de característico ao sabor, polpa de fruta, não contém glúten, validade mínima de 04							
					1.963		1.963	23.556

139	meses a partir da data de recebimento, em embalagem plástica lacrada devidamente rotulada, conservado a 18° C ou mais frio. Observação: este produto não será aceito no ato de sua entrega se apresentar sinais de descongelamento ou de recongelamento e se não se encaixar nas especificações acima citadas.	Unidade	01 unidade	1.963 (almoço + jantar)	unidades	1 x mês	unidades	unidades
-----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	------------	----------------------------	----------	---------	----------	----------

1 - DA SILVA, Sandra Maria Chemim; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio: guia prático para a elaboração** . Grupo Gen-Editora Guanabara Koogan, 2019.

2 - Organização Pan-Americana de Saúde (2019). Alimentação Saudável. [consultado em outubro de 2023]. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/topicos/alimentacao-saudavel>.

3 - Organización Mundial de la Salud (2015). Alimentación sana. [consultado em outubro de 2023]. Disponível em: <http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.500.000,00

9.1 O valor estimado da contratação, com base no Plano Anual de Contratação é de R\$ 6.500.000,00 (seis milhões e quinhentos mil reais)

9.2 Os valores aqui citados podem sofrer alterações quando do levantamento de preços, que poderá ser realizada conforme a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de julho de 2021, observados os critérios nela estabelecidos

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1 A aquisição de que trata o objeto destes Estudos Preliminares será dividida em itens, onde cada qual representa um bem de forma autônoma, razão pela qual aumenta a competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores, de modo a ampliar a competitividade e obter o menor preço possível;

10.2 O inciso II do § 2º do art. 40 da Lei 14.133/2021 exprime a necessidade do parcelamento para proporcionar competitividade às empresas que compõem o mercado e economicidade à Administração Pública que ampliará as possibilidades de contratar com melhor qualidade e menor preço, permitindo, com isso, a participação de um número maior de empresas.

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

10.3 Como regra geral, devemos seguir o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (Art. 40, V, b) A esse respeito, o Tribunal de Contas da União editou a Súmula n. 247, transcrita a seguir:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou

perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

10.4 A divisibilidade é pressuposta técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.

9.4 Esta contratação foi dividida em ITENS.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1 A aquisição pretendida está alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional da Ufac (2020-2024).

12.2 Esclarecemos ainda que os instrumentos a serem adquiridos foram devidamente cadastrados e aprovados no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações do Governo Federal.

12.3 Quanto ao alinhamento ao Plano Diretor de Logística Sustentável, que tem sido alvo nos últimos processos licitatórios, conforme manifestações anteriores da Pró Reitoria de Administração, informamos que o PLS está em fase de análise e atualização, considerando que o PLS vigente é do ano de 2016;

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 Promover suporte energético e nutricional, proporcionando à comunidade universitária condições para o pleno desenvolvimento cognitivo de suas atividades acadêmicas.

13.2 Atender ao Plano Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, o qual tem como objetivo viabilizar a igualdade de oportunidades entre os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que busquem combater situações de repetência e evasão, garantindo aos acadêmicos oferta alimentar.

13.3 Atender a uma demanda média de 2.413 (dois mil quatrocentos e treze) comensais oriundos dos cursos de graduação e Pós-graduação diariamente, disponibilizando a estes, refeições balanceadas distribuídas nos três turnos com a oferta de café da manhã, almoço e jantar respectivamente.

13.4 Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade acadêmica um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 Não se aplica.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte desses devem ser realizados de forma adequada. Sendo assim, não haverá risco de impacto ambiental.

16. Do Interesse Público

16.1 Para os fins do previsto no art. 3º do Decreto nº 8.540/2015, a Diretoria de Apoio Estudantil elabora e implementa uma política de apoio estudantil com o intuito de possibilitar aos estudantes a igualdade de oportunidades em relação ao exercício das atividades acadêmicas, com concessão de bolsas e auxílios, acompanhamento psicossocial, **restaurante universitário** e residência estudantil no Campus Floresta no município de Cruzeiro do Sul. Os estudantes atendidos pelo PNAES devem ser, prioritariamente, oriundos da rede pública de educação básica ou com renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio;

16.2 Vale ressaltar que os Restaurantes Universitários nos campi Rio Branco e Cruzeiro do Sul oferecem refeições balanceadas no sistema self service, com cardápios de alto valor nutricional, que atendem a recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS), contribuindo para que os estudantes possam permanecer na universidade desenvolvendo atividades acadêmicas. No Campus Sede o atendimento ocorre de segunda a sexta-feira, oferecendo café da manhã, almoço e jantar e, aos sábados, oferecendo café da manhã e almoço. No Campus Floresta, o funcionamento ocorre de segunda a sexta-feira, oferecendo café da manhã, almoço e jantar.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1 Entendemos que a aquisição dos gêneros alimentícios, nos termos do presente Estudo, apresenta-se como essencial ao bom andamento dos trabalhos institucionais da Fundação Universidade Federal do Acre - UFAC;

17.2 Diante da fundamentação exposta neste documento, esta equipe de planejamento declara viável esta contratação, consoante a INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022;

17.3 Os materiais a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podem ser licitados por meio da modalidade Pregão eletrônico e julgamento por Menor Preço. Assim, com o estímulo a ampla concorrência dos licitantes, a contratação será dividida em itens unitários.

17. 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](#).

CYDIA DE MENEZES FURTADO

Requisitante

RAFAEL LIMA DE OLIVEIRA

Integrante Requisitante - Nutricionista

EVERTON FIDELIS DA SILVA

Integrante Administrativo

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 - Per Capitas para Cálculo de Cardápio Quantitativo do Restaurante Universitário - UFAC 2023.xlsx (136.31 KB)

**Anexo II - Estudo_Tecnico_Preliminar_N_C2_BA_95.
2023_assinado_assinado.pdf**

Estudo Técnico Preliminar 95/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23107.025610/2023-28

2. Objeto

2.1 Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios, com intuito de atender a demanda do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre - UFAC do Campus de Rio Branco, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação;

2.2 Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições da NSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

3. Descrição da necessidade

3.1 A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para viabilizar a produção de refeições completas, balanceadas e variadas à comunidade acadêmica por meio do Restaurante Universitário - RU, justifica-se em razão da necessidade diária de prover alimentação aos estudantes, a fim de fornecer o adequado suporte energético e nutricional, proporcionando condições para a plena exploração cognitiva, para o desenvolvimento das atividades acadêmicas de maneira satisfatória e para a permanência dos estudantes na educação superior;

3.2 A aquisição desses gêneros alimentícios é de suma importância para que possamos fornecer ao RU da Universidade Federal do Acre – UFAC, elementos suficientes visando proporcionar condições para produzir e ofertar refeições completas, balanceadas e com variabilidade à comunidade acadêmica, para o ano de 2024;

3.4 No campus sede, em Rio Branco, a UFAC oferece atualmente 34 cursos de graduação presenciais, sendo 14 na modalidade integral, e em função disso, recebe diariamente em suas dependências milhares de jovens oriundos de vários municípios, inclusive de outros estados, de diferentes classes sociais, que anseiam à qualificação necessária para ingressar no mercado de trabalho. Muitos desses jovens precisam permanecer em pelo menos dois turnos no campus sede, por exercer atividades de pesquisa, extensão ou estágios na própria instituição, o que implica em deslocar-se muito cedo de suas residências, retornando somente à noite aos seus lares devido à distância e ou à carência financeira. Portanto, surge a necessidade de realizar refeições balanceadas no ambiente universitário;

3.5 Com objetivo de cumprir as metas do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), o Decreto nº 7.234/2010 prevê no seu artigo 3º, § 1º, inciso II a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, visando ao atendimento de estudantes de baixa condição socioeconômica, regularmente matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior- Ifes;

3.6 Com vistas à implementação efetiva do PNAES na UFAC, a Pró Reitoria de Assistência Estudantil – PROAES investe em ações que favoreçam o acesso e a permanência do estudante em condição de vulnerabilidade socioeconômica na educação superior;

3.7 Diante da necessidade de prover alimentação aos estudantes contemplados no Programa de Alimentação, faz-se necessário, de forma a proporcionar o alcance dos objetivos institucionais no campus sede;

3.8 Ressalta-se que o RU presta serviço essencial à comunidade acadêmica, com ênfase de atendimento aos estudantes que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Apoio Estudantil - DAE	Cydia de Menezes Furtado

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 A empresa a ser contratada deverá entregar gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis no Restaurante Universitário do campus Reitor Áulio Gélío Alvez de Souza (campus sede) da UFAC localizada no KM-04 da BR - 364, no bairro Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco, no estado do Acre, nas quantidades que vierem a ser efetivamente solicitadas, conforme condições, exigências e especificações estabelecidas no Termo de Referência – TR, através do Sistema de Registro de Preço - SRP, em formato eletrônico, de acordo com o Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013;

5.2 Trata-se de aquisição de bens de consumo, sob demanda diária ou sempre que houver a necessidade, não havendo nenhum tipo de serviço de natureza continuada;

5.3 A empresa Contratada deverá observar as práticas de sustentabilidade previstas em leis, decretos e resoluções de órgãos ambientais, mormente a Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, do MPOG, bem como o respeito a medidas e ações destinadas a evitar ou corrigir danos ao meio ambiente, segurança e medicina do trabalho, que possam vir a ser causados pelo objeto contratado;

5.4 Os gêneros deverão ser fornecidos em embalagens constituídas, no todo ou em parte, de material atóxico reutilizável, reciclável ou biodegradável, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

5.5 A duração do contrato será de 12 (doze) meses;

5.6 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;

5.7 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

5.8 . Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

5.9 A contratação visa à aquisição de materiais de consumo, de modo que não haverá transferência de conhecimento, tecnologias ou de técnicas empregadas.

6. Levantamento de Mercado

6.1 Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido;

6.2. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

6.3. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento;

6.4 A pesquisa de mercado deverá ser realizada seguindo a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de julho de 2021.

6.5 Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

6.6 Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

6.7 Ainda, considerando o levantamento das soluções de mercado que atendam ao objeto a ser contratado, os estudos preliminares apontam que a forma de execução dos serviços é a contratação de empresa especializada que atue no ramo, sendo esta a solução técnica e economicamente adequada para atender à necessidade da UFAC

Solução 1: Adesão a uma Ata Vigente

Descrição: Não foram encontradas IRP's ou atas vigentes para adesão que atendam integralmente o fornecimentos dos materiais a serem adquiridos, conforme necessidade específica da UFAC.

Solução 2: Pregão Eletrônico.

Descrição: Considerando os prazos e o valor estimado da contratação, o pregão seria a melhor alternativa para a presente contratação.

Solução 3: Dispensa de Licitação.

Descrição: Através da contratação de uma única empresa pelo menor valor e seria mais vantajoso à administração. Considerando os prazos para contratação, a dispensa de licitação seria a forma mais viável em virtude da celeridade do processo, mas por se tratar de uma contratação de valor estimado altíssimo, que se não enquadra no valor estipulado no Art. 75 Inciso II da Lei 14.133/2021, sendo assim, esta não seria a melhor alternativa para a presente contratação.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 Contratar empresas especializadas para o fornecimento de gêneros alimentícios ao RU da Universidade Federal do Acre - UFAC, campus Reitor Áulio Gélio;

7.2 A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o ressuprimento dos estoques de gêneros de alimentação, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada para a comunidade acadêmica;

7.3 No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante procedimento de licitação, na forma eletrônica, de que trata a norma vigente, com o menor formalismo e cujo tempo necessária para processamento seja o menor possível, sob pena de prejudicar sobremaneira o interesse público primário ora tutelado;

7.4 Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 Os gêneros alimentícios constantes neste estudo, tiveram suas quantidades estimadas a partir da realização de cálculos multiplicando a média de pessoas/dia de cada refeição (desjejum, almoço e jantar) realizada no RU - a partir da obtenção da média de cada refeição considerando todos os meses letivos (janeiro, fevereiro, março, maio, junho, julho, agosto e setembro) do corrente ano até o mês (setembro) que antecedeu o início da elaboração deste estudo, que foi de 450 pessoas no café da manhã, 1.400 pessoas no almoço e 563 pessoas no jantar -, pelo valor *per capita* de cada alimento sugerido em literatura específica.

8.2 Especificamente, as quantidades totais de cada gênero alimentício foram estimadas pelos nutricionistas do RU da UFAC, com base nas tabelas de per capita de alimentos do livro "Cardápio — Guia Prático para a Elaboração", de autoria de Sandra Chemim e Sílvia Martinez (2019)¹, e nas médias diárias de cada refeição conforme descrito no parágrafo supramencionado.

8.3 Oportuno esclarecer que, as *per capita* são valores sugeridos pelos autores mas não são valores rígidos, pois são passíveis de adequações pelos profissionais competentes, que são os nutricionistas, uma vez que vários fatores relacionados à cada gênero alimentício - como marca, variedade de cultivar, condições climáticas durante a colheita, transporte e armazenagem -, e à clientela - como preferências alimentares, necessidades energéticas específicas, e, principalmente,

hábitos alimentares culturais -, podem influenciar no rendimento, e, conseqüentemente, no cômputo de cada alimento. Assim, na prática, o valor da per capita de cada alimento pode variar. Além do mais, também se faz necessário considerar quanto de cada gênero alimentício será necessário para contribuir com o percentual que cada um dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) deve ocupar em um prato considerado ideal, levando em consideração uma alimentação para um adulto saudável de 2.000 calorias/dia (OPAS, 2019)².

8.3.1 Para melhor entendimento, em relação à distribuição de calorias ao longo do dia, recomenda-se o seguinte para um adulto saudável (OMS, 2015)³:

- Café da manhã: 25% das calorias diárias
- Almoço: 30% a 40% das calorias diárias
- Lanche da tarde: 10% a 15% das calorias diárias
- Jantar: 20% das calorias diárias

8.3.1.1 Idealmente, os alimentos destas refeições devem ser:

- Carboidratos: 50% a 60% do total de alimentos consumidos, entre eles estão os vegetais, sementes e nozes, tubérculos e grãos integrais como aveia, quinoa, arroz integral etc.
- Proteínas: 15% a 20% do total de alimentos consumidos. As proteínas podem ser encontradas tanto em vegetais como em alimentos de origem animal, tais como carnes vermelhas, ovos, peixes, soja, quinoa, semente de linhaça entre outros.
- Gorduras: 15% a 30% do total de alimentos consumidos, entre eles estão os ovos, abacates, castanhas, semente de girassol entre outros.

8.4 É de suma importância esclarecer que as quantidades de cada gênero alimentício constantes neste estudo não foram obtidas em memória de cálculo de estoque consumido, em razão de o sistema automatizado de controle de estoque ainda se encontrar em fase de implementação. Por isso, se fez necessário estimar as quantidades se utilizando do método a seguir:

8.4.1 Especificamente, a quantidade de cada gênero alimentício que será utilizado em uma refeição/dia é calculada tomando por base as *per capita* utilizadas no RU da UFAC (Anexo 1) multiplicando pelo número da média de pessoas por refeição/dia:

$$Per\ capita \times Média\ de\ pessoas\ por\ refeição/dia = Quantidade\ de\ gênero\ alimentício\ por\ refeição/dia$$

Exemplo 1: 0,070 kg (*Per capita* do arroz cru) x 1.400 (Média de pessoas do almoço/dia) = **98 kg de arroz cru por almoço/dia**

Exemplo 2: 0,070 kg (*Per capita* do arroz cru) x 563 (Média de pessoas do jantar/dia) = **39 kg de arroz cru por jantar/dia**

8.4.2 A quantidade total de cada gênero alimentício que será utilizado em um dia é obtida a partir da soma do total de cada gênero por refeição:

$$Quantidade\ de\ gênero\ alimentício\ por\ almoço/dia + Quantidade\ de\ gênero\ alimentício\ por\ jantar/dia = Quantidade\ total\ de\ gênero\ alimentício\ por\ dia$$

Exemplo 3: 98 kg de arroz cru por almoço/dia + 39 kg de arroz cru por jantar/dia = **137 kg de arroz cru por dia**

8.4.3 A quantidade total de gêneros alimentícios que serão utilizados em um mês é calculada multiplicando a quantidade de gênero por dia pela frequência de utilização por mês:

$$Quantidade\ de\ gênero\ por\ dia \times Frequência\ de\ utilização\ por\ mês = Quantidade\ total\ de\ gênero\ alimentício\ por\ mês$$

Exemplo 4: 137 kg de arroz cru por dia x 22 vezes/mês = **3.014 kg de arroz cru por mês**

8.4.4 Por fim, a quantidade total de gêneros alimentícios que serão utilizados em 12 meses é calculada multiplicando a quantidade total de gêneros por mês pela quantidade de meses que esses gêneros serão utilizados:

$$Quantidade\ total\ de\ gênero\ por\ mês \times 12\ meses\ por\ ano = quantidade\ total\ de\ gênero\ por\ ano$$

Exemplo 5: 3.014 kg por mês x 12 meses por ano = **36.168 kg de arroz cru por ano**

8.5. As estimativas de consumo individualizadas, encontram-se consignadas na tabela a seguir:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_AÇÚCARES, CEREAIS, FARINHAS E LEGUMINOSAS DESIDRATADAS							

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero /Ano
1	Açúcar, tipo cristal, em pacotes de 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais / caseiras ou similares.	kg	0,013 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	31 kg	22 x mês	682 kg	8.184 kg
2	Amido de milho, unidades com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais / caseiras ou similares.	Pacote	0.008 kg	450 (café)	07 pacotes	4 x mês	28 pacotes	336 pacotes
3	Arroz branco, Tipo 1, Grupo beneficiado, Subgrupo integral, Classe longo fino, em pacotes plásticos com 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais / caseiras ou similares.	kg	0,070 kg	1.963 (almoço + jantar)	3.014 kg	22 x mês	3.014 kg	36.168 kg
4	Aveia em flocos finos, Classe: Branca, Contém Glúten, em unidades com peso líquido de 200 g, com embalagem primária de papel e secundária de papelão fino com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	pacote	0,0045 kg	450 (café)	10 pacotes	4 x mês	40 pacotes	480 pacotes
	Café tradicional, torrado e moído, intensidade suave, com selo da Classificação Brasileira (COB) ou selo de pureza Associação Brasileira da Indústria do Café							

5	(ABIC), em unidades embaladas em pacotes laminados a vácuo, com peso líquido de 250g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,004 kg	450 (café)	07	24 x mês	168	2.016
6	Canjica de milho branco, tipo grão, em pacotes plásticos com peso líquido de 500 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,012 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	58	1 x mês	58	696
7	Farinha de milho flocada, enriquecida com ácido fólico, sem sal, pré-cozida, amarela, características adicionais transgênico, em pacotes com peso líquido de 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,020 kg	450 (café)	18 pacotes	4 x mês	72 pacotes	864 pacotes
8	Farinha láctea original, com glútem, em pacotes laminados, com peso líquido de 210 g - 230 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,010 kg	450 (café)	34 pacotes	2 x mês	68 pacotes	816
9	Farinha de rosca, em pacotes com peso líquido de 500 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	59 pacotes	4 x ano	59 pacotes	236 pacotes

10	Farinha de tapioca, sem impurezas, livre de outra coloração se não a branca característica, em pacote plástico com peso líquido de 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,010 kg	450 (café)	09 pacotes	4 x mês	36 pacotes	432 pacotes
11	Farinha de trigo do tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, especial, em pacotes plásticos com peso líquido de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,020 kg	1.013 (café + jantar)	20 pacotes	1 x mês	20 pacotes	240 pacotes
12	Feijão carioca do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,038 kg	1.963 (almoço + jantar)	75 pacotes	24 x mês	1.800 pacotes	21.600 pacotes
13	Feijão preto do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,045 kg	1.963 (almoço + jantar)	88 pacotes	4 x mês	352 pacotes	4.224 pacotes
14	Feijão branco do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 500 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo	Pacote	0,040 kg	1.963 (almoço + jantar)	79 pacotes	1 x mês	79 pacotes	948 pacotes

	de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.							
15	Lentilha marrom, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacote plástico, peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,024 kg	1.963 (almoço + jantar)	47 pacotes	2 x mês	94 pacotes	1.128 pacotes
16	Macarrão espaguete, massa seca, em pacote plásticos com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,035 kg	1.963 (almoço + jantar)	69 pacotes	2 x mês	138 pacotes	1.656 pacotes
17	Macarrão parafuso, massa seca, em pacote plásticos com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,007 kg	563 (jantar)	08 pacotes	24 x mês	192 pacotes	2.304 pacotes
18	Sal refinado, iodado. Características Adicionais: Teor Mínimo Cloreto De Sódio 98,5%, em pacote com peso líquido de 01 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,003 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	07 pacotes	24 x mês	168 pacotes	2.016 pacotes
19	Trigo para quibe, tipo; cru, composição grãos de trigo selecionados e moídos, em pacotes plásticos com peso líquido de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	59 pacotes	4 x mês	236 pacotes	2.832 pacotes

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_ ENLATADOS E ENVASADOS								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero/Mês	Quantidade de Gênero /Ano
20	<p>Achocolatado em pó,</p> <p>Característica Adicional: Com Leite</p> <p>Apresentação: Pó</p> <p>Sabor: Tradicional</p> <p>unidades com peso líquido de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais /caseiras ou similares.</p>	Pacote	0,012 kg	450 (café)	14 pacotes	4 x mês	56 pacotes	672 pacotes
21	<p>Ameixa em calda, embalagem contendo 400g em peso drenado, contendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. As latas não devem estar amassadas; enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; devem atender as exigências do ministério da agricultura e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal.</p>	lata	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	73 latas	6 x ano	73 latas	460 latas
22	<p>Atum sólido em óleo comestível, enlatado, com peso drenado de 120 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. As latas não devem estar</p>	lata	0,015 kg	450 (café)	56 latas	1 x mês	56 latas	672 latas

	amassadas; enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna.							
23	Azeitona verde sem caroço, fatiada, em conserva, Tamanho médio, em pote plástico com peso drenado de 2 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pote	0,003 kg	1.963 (almoço + jantar)	03 potes	3 x mês	09 potes	108 potes
24	Cogumelo (champignon), em conserva, fatiado, em pote plástico com peso drenado de 2 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pote	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	15 potes	3 x mês	30 potes	360 potes
25	Crema de leite pasteurizado, teor de gordura acima de 40% , características adicionais: crema tipo Nata, em unidades com peso líquido de 200 ml cada com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Unidade	0,010 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	121 unidades	4 x mês	484 unidades	5.808 unidades
26	Doce de leite tradicional, em potes com peso líquido de 400g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	unidades	0,040 kg	1.963 (almoço + jantar)	196 unidades	2 x mês	392 unidades	4.704 unidades
27	Fermento químico em pó, biológico seco, em potes plásticos com peso líquido de 100 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções	unidade	0,001 kg	1.013 (café + jantar)	10 unidades	1 x mês	10 unidades	120 unidades

	da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.							
28	Goiabada, em embalagem com peso líquido de 600 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,025 kg	1.963 (almoço + jantar)	82 unidades	2 x mês	164 unidades	1.968 unidades
29	Leite de coco, Tipo Integral, em unidade de vidro com peso líquido de 500 ml com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,006 ml	2.413 (café + almoço + jantar)	28 unidades	3 x mês	84 unidades	1.008 unidades
30	Leite condensado, em unidade com peso líquido de 395 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Composição (ingredientes): leite integral, açúcar e lactose. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,010 ml	2.413 (café + almoço + jantar)	61 unidades	4 x mês	244 unidades	2.928 unidades
31	Milho verde em lata ou sachê, com peso drenado de 02 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	15 unidades	8 x mês	120 unidades	1.440 unidades
32	Palmito, inteiro, embalagem com peso drenado de 300 g, devidamente lacrada e rotulada, certificado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), com data de fabricação, número do lote e validade mínima de 6 meses a contar do recebimento.	Unidade	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	98 unidades	2 x mês	196 unidades	2.352 unidades
33	Sardinha em óleo comestível, apresentação: Filé, enlatada, em lata com peso líquido de 125g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou	Unidade	0,007 kg	2.413 (café + almoço +	135 unidades	2 x mês	270 unidades	3.240 unidades

	Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.				jantar)			
34	Seleta de legumes em lata ou sachê, embalagem com peso drenado de 02 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,050 kg	1.963 (almoço + jantar)	49 unidades	2 x mês	98 unidades	1.176 unidades
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS, AMENDÔAS, SEMENTES E PROCESSADOS								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero/Mês	Quantidade de Gênero/Ano
35	Biscoito doce tipo rosquinha de coco, Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo E Glúten Características Adicionais: Sem Recheio, livre de gorduras trans , Apresentação: Redondo, Sabor: Coco, em pacote plástico com peso líquido de 400 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	20 g	450 (café)	23	3 x mês	69	828
36	Bolacha água e sal, livre de gorduras trans , em pacote plástico laminado com peso líquido de 200g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	30 g	450 (café)	68	2 x mês	136	1.632
	Bombom, com wafer e recheio cremoso,							

37	Cobertura: Chocolate Preto, Sabor: Castanha de Caju em pacote de 950 g disposto em unidades com peso líquido de 19 gramas cada, com a primeira embalagem laminada e a segunda de plástico resistente. Embalado segundo normatizações da ANVISA e contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	1 unidade	1.963 (almoço + jantar)	39	1 x mês	39	468
38	Castanha do Brasil (castanha do Pará), descascada, embalada a vácuo, em pacote laminado com peso líquido de 500g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Unidade	0,005 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	27	2 x mês	54	648
39	Chia em grãos, tipo herbácea, em pacote plástico com peso líquido de 150 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,0005 kg	1.963 (almoço + jantar)	07	4 x mês	28	336
40	Coco ralado, triturado, desidratado, integral, desengordurado ingredientes adicionais amêndoa de coco em pacote plástico com peso líquido de 100 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante,	Pacote	0,002 kg	2.413 (café + almoço +	48	2 x mês	96	1.152

	devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.			jantar)				
41	Linhaça , em pacote plástico com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,0005 kg	1.963 (almoço + jantar)	05 pacotes	4 x mês	20 pacotes	240 pacotes
42	Quinoa, em grãos, em pacote plástico com peso líquido de 250 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,0005 kg	1.963 (almoço + jantar)	04 pacotes	4 x mês	16 pacotes	192 pacotes
43	Queijo parmesão ralado, origem de vaca, em pacote plástico com peso líquido de 50g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,002 kg	1.963 (almoço + jantar)	79 pacotes	1 x mês	79 pacotes	948 pacotes
44	Uvas passas escuras, desidratada/seca, em pacote plástico com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou	Pacote	0,005 kg	1.963 (almoço + jantar)	49 pacotes	4 x ano	49 pacotes	196 pacotes

	Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.							
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero /Ano
45	Açafrão da Terra (cúrcuma) em pó, Embalagem com peso líquido de 100 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais /caseiras ou similares.	Pacote	0,002 kg	1.963 (almoço + jantar)	39 pacotes	4 x mês	156 pacotes	1.872 pacotes
46	Alecrim desidratado, em pacote contendo 05 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais/caseiras ou similares.	Pacote	0,00004	1.963 (almoço + jantar)	16 pacotes	4 x mês	64 pacotes	768 pacote
47	Canela em pó. Em pote plástico com tampa, com peso líquido de 30 a 35 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Unidade	0,0002 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	16 pacotes	4 x mês	64 pacotes	768 pacote
48	Chimichurri, ingredientes desidratados, aplicação: bife, churrasco e assado, tipo: chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação: em pacote com peso líquido de 12 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,0001 kg	1.963 (almoço + jantar)	16 pacotes	4 x mês	64 pacotes	768 pacote

49	Colorau em pó, aplicação culinária em geral, tipo: indústria, em pacote plástico com peso líquido de 500 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, com prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,0015 kg	1.963 (almoço + jantar)	06 pacotes	24 x mês	144 pacotes	1.728 pacotes
50	Ervas finas, desidratadas, em pacote devidamente com peso líquido de 10 a 12 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,00008 kg	1.963 (almoço + jantar)	16 pacotes	8 x mês	128 pacotes	1.536 pacotes
51	Folha de louro desidratada, em envelope plástico com peso líquido de 06 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,000035 kg	1.963 (almoço + jantar)	12 pacotes	24 x mês	288 pacotes	3.456 pacotes
52	Gengibre em pó, em pacote com peso líquido de 10 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e /ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Pacote	0,00004 kg	1.963 (almoço + jantar)	08 pacotes	4 x mês	32 pacotes	384 pacotes
53	Manjerição desidratado, em pacote com peso líquido de 5 a 6 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,00005 kg	1.963 (almoço + jantar)	16 pacotes	3 x mês	48 pacotes	576 pacotes
54	Noz Moscada em pó, embalagem com 10 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,00005 kg	1.963 (almoço + jantar)	10 pacotes	2 x mês	20 pacotes	240 pacotes
	Orégano desidratado, em pacote plástico com peso líquido de 50 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso			1.963				

55	líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,00004 kg	(almoço + jantar)	02 pacotes	4 x mês	08 pacotes	96 pacotes
56	Pimenta biquinho em conserva, em pote, com peso líquido mínimo de 180 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pote	0,001	1.963 (almoço + jantar)	11 potes	1 x mês	11 potes	132 potes
57	Pimenta calabresa desidratada, apresentação; semente, em sachê com peso líquido de 30 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,00001 kg	1.963 (almoço + jantar)	01 pacotes	2 x mês	02 pacotes	24 pacotes
58	Pimenta do reino preta, inteira em grão, desidratada, em pacote plástico com peso líquido de 300g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	0,00001 kg	1.963 (almoço + jantar)	01 pacotes	2 x mês	02 pacotes	24 pacotes

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_ÓLEOS, MOLHOS E VINAGRES

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero/Mês	Quantidade de Gênero /Ano
59	Azeite de oliva extravirgem, teor de acidez não podendo ultrapassar 0,5 %, tipo: puro, embalado em vidro escuro, com peso líquido de 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Unidades	0,002 ml	1.963 (almoço + jantar)	08 frascos	24 x mês	192 unidades	2.304 unidades

60	Azeite de dendê, tipo: puro, teor de acidez baixo oléico, embalado em vidro escuro com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Unidade	0,0015 ml	1.963 (almoço + jantar)	03 unidades	03 x mês	09 unidades	108 unidades
61	Ketchup tradicional, embalado em frasco com peso líquido de 380 - 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,010 kg	1.963 (almoço + jantar)	50 unidades	03 x mês	150 unidades	1.800 unidades
62	Maionese tradicional, em pacote plástico com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,010 kg	1.963 (almoço + jantar)	98 unidades	4 x mês	392 unidades	4.704 unidades
63	Mel de abelha puro, pasteurizado, em frasco plástico, devidamente lacrado e rotulado, certificado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), com data de fabricação e número do lote, peso líquido de 350g, com validade mínima de 06	Unidade	0,003 ml	1.963 (almoço + jantar)	17 unidades	2 x mês	34 unidades	408 unidades

	meses a contar da data de recebimento.							
64	Molho Inglês tradicional, frasco com peso líquido de 900ml – 01 l, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	0,0002 ml	1.963 (almoço + jantar)	04 unidades	4 x mês	16 unidades	192 unidades
65	Molho madeira com sabor, pronto, em sachê laminado, peso líquido de 340 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	0,025 ml	1.963 (almoço + jantar)	49 unidades	3 x mês	147 unidades	1.764 unidades
66	Molho de pimenta, aplicação: alimentos, tipo uso: culinária em geral, em frasco com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Ingredientes: polpa de pimenta malagueta, vinagre e sal. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Frasco	0,0001 ml	1.963 (almoço + jantar)	02 unidades	2 x mês	04 unidades	48 unidades
67	Molho shoyo líquido tradicional, em frasco com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou	Unidades	0,006 ml	1.963 (almoço + jantar)	13 unidades	2 x mês	26 unidades	312 unidades

	Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.							
68	Molho tipo barbecue líquido tradicional, pronto, em frasco com peso líquido de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	0,025 ml	1.963 (almoço + jantar)	123 unidades	2 x mês	246 unidades	2.952 unidades
69	Mostarda tradicional, apresentação: creme, frasco com peso líquido de 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	0,0078 ml	1.963 (almoço + jantar)	77 unidades	2 x mês	154 unidades	1.848 unidades
70	Óleo de soja, em frascos plásticos com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,007 ml	2.413 (café + almoço + jantar)	17 unidades	14 x mês	238 unidades	2.856 unidades
	Óleo de milho, tipo: puro, frascos plásticos com peso líquido de 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso			1.963				1.800

71	Líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,007 ml	(almoço + jantar)	15 unidades	10 x mês	150 unidades	unidades
72	Polpa de tomate tradicional, em caixa com peso líquido de 520g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,025 ml	1.963 (almoço + jantar)	94 unidades	3 x mês	282 unidades	3.384 unidades
73	Vinagre de álcool, Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos, Acidez: 4,20 Per, Matéria-Prima: Álcool De Cerais, Tipo: Neutro, em frascos com peso líquido de 750 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,002 ml	1.963 (almoço + jantar)	05 unidades	8 x mês	40 unidades	480 unidades
74	Vinagre de maçã, Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos, Acidez: 4,15 Per, Matéria-Prima: Maçã, Tipo: Ligth, em frascos com peso líquido de 750 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS. Prazo de validade	Unidade	0,002 ml	1.963 (almoço + jantar)	05 unidades	8 x mês	40 unidades	480 unidades

	mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.							
75	Vinagre de vinho tinto, em frascos com peso líquido de 750 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	0,002 ml	1.963 (almoço + jantar)	05 unidades	8 x mês	40 unidades	480 unidades

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE BOVINA

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero/Mês	Quantidade Gênero/A
76	Bisteca bovina, com osso, resfriada. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.	Kg	0,220 kg	1.963 (almoço + jantar)	432 kg	1 x mês	432 kg	5.616 k
77	Carne bovina, tipo charque, salgada, ponta de agulha, embalagem individual de 1 kg, embalada a vácuo, de primeira qualidade, 100% traseira apresentando cor e cheiro característico. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal	kg	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	29 kg	3 x mês	87 kg	1.044 k

	– SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.							
78	Coxão mole bovino, resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,160 kg	1.963 (almoço + jantar)	314 kg	4 x mês	1.256 kg	15.072 l
79	Coxão duro bovino, resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,160 kg	1.963 (almoço + jantar)	314 kg	4 x mês	1.256 kg	15.072 l
	Maminha bovina, sem osso, resfriada, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações							

80	nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,160 kg	1.963 (almoço + jantar)	314 kg	4 x mês	1.256 kg	15.072 l
81	Carne bovina moída, feita do Patinho, não pode conter gordura e enervações. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.	kg	0,060 kg	450 (café)	27 kg	8 x mês	216 kg	2.592 k
82	Rabo bovino cerrado em pedaços estreitos, de aproximadamente 04 cm de espessura, resfriado, embalagem devidamente lacrada, a embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,200 kg	1.963 (almoço + jantar)	393 kg	4 x mês	786 kg	9.432 k

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE SUÍNA E DERIVADOS

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /M
------	--------------------	---------	------------	-------------------------	---------------------------	--------------------------	-------------------------

83	Bacon defumado, fatiado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais, número de lote, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	Kg	0,007 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	17 kg	3 x mês	51
84	Costelinha suína defumada, resfriada, embalada a vácuo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,025 kg	1.963 (almoço + jantar)	49 kg	6 x ano	49
85	Língua suína salgada, resfriada, embalada a vácuo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,020 kg	1.963 (almoço + jantar)	39 kg	6 x ano	39
86	Linguiça calabresa, resfriada, embalada a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da entrega do produto. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,025 kg	1.963 (almoço + jantar)	49 kg	6 x ano	49
87	Copa lombo suíno, sem capa de gordura, sem couro, sem osso, congelado. Embalagem devidamente lacrada, deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,190 kg	1.963 (almoço + jantar)	373 kg	1 x mês	373
88	Mocotó suíno salgado, resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será	kg	0,030 kg	1.963 (almoço + jantar)	59 kg	6 x ano	59

	aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.							
89	Orelha suína salgada, resfriada, cortada, embalada a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,020 kg	1.963 (almoço + jantar)	39 kg	6 x ano	39	
90	Presunto cozido de pernil, sem capa de gordura, fatiado, embalado a vácuo. Embalagem devidamente lacrada, deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,025 kg	450 (café)	11 kg	8 x mês	88	
91	Rabo suíno salgado, cortado resfriado, embalado a vácuo. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,020 kg	1.963 (almoço + jantar)	39 kg	6 x ano	39	
92	Salsicha, embalada a vácuo, devidamente rotulada e certificada pelos órgãos fiscalizadores, pacote com peso líquido de 500g, devidamente lacrada, a embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,050 kg	450 (café)	23 kg	1 x mês	23	

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE DE AVE

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero/Mês	Quantidade Gênero//
	Chester, congelado. A embalagem deve conter externamente rótulo							

93	contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,220 kg	1.963 (almoço + jantar)	432 kg	1 x ano	432 kg	432 kg
94	Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,220 kg	1.963 (almoço + jantar)	432 kg	4 x mês	1.728 kg	20.736 kg
95	Filé de peito de frango, sem osso, congelado e sem tempero. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de	Kg	0,150 kg	1.963 (almoço + jantar)	294 kg	4 x mês	1.176 kg	14.112 kg

	Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.							
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE DE PEIXE								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero/Ano
96	Peixe fresco tipo filé, congelado, sem espinhas, sem barbatanas, sem cabeça ou fragmentos de cabeça, sem vísceras e sem o rabo, padronizado em filés entre 130g e 160g, sem escamas, pele ou espinhas. Podendo ser somente Tambaqui, Dourado ou Filhote. A embalagem devidamente lacrada, deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.	kg	0,150 kg	1.963 (almoço + jantar)	294 kg	4 x mês	1.146 kg	14.112 kg
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_LATICÍNIOS E DERIVADOS REFRIGERADOS								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero /Ano

97	<p>logurte de sabores variados, refrigerado, em embalagem plástica lacrado, com peso líquido mínimo de 100 ml, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura, do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e das especificações da IN nº46/2007 (MAPA), número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em ambiente refrigerado Composição mínima: leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral, calda de sabores variados e fermento lácteo.</p>	Unidade	01 unidade	450 (café)	450 unidades	4 x mês	1.800 unidades	21.600 unidades
98	<p>Leite longa vida integral, pasteurizado, UHT, caixa com peso líquido de 01 l, contendo externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA, e validade mínima de 06 meses a contar do recebimento.</p>	Caixa	0,140 litros	450 (café)	63 litros	24 x mês	1.512 litros	18.144 litros
	<p>Manteiga, tipo extra, com sal, embalagem primária plástica normatizada com 500g, contendo externamente dados de identificação do produto, marca do</p>							

99	fabricante, prazo de validade e com registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar do recebimento. Armazenada e transportada em temperatura indicada pelo fabricante.	Unidade	0,005 kg	450 (café)	05 potes	24 x mês	120 unidades	1.440 unidades
100	Queijo muçarela, fatiado, embalado a vácuo, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em ambiente refrigerado. Prazo de validade mínimo de 07 dias a partir da entrega do produto.	Kg	0,015 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	36 kg	3 x mês	108 kg	1.296 kg
101	Requeijão cremoso tradicional, em copo plástico ou de vidro com lacre laminado e tampa, com peso líquido de 250 ml, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Conservação em	Unidade	0,010 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	97 unidades	3 x mês	291 unidades	3.492 unidades

	ambiente refrigerado. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.							
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_PÃES								
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero/Ano
102	Pão francês, recém-fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com a casca crocante levemente corada e miolo macio na cor branca. Observação: não será aceito se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.	kg	0,100 kg	450 (café)	45 kg	24 x mês	1.080 kg	12.960 kg
103	Pão massa fina para cachorro-quente, recém-fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com casca fina e macia, levemente corada e miolo macio na cor branca sem se esfarelar. Observação: não será aceito se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.	kg	0,100 kg	450 (café)	45 kg	5 x mês	225 kg	2.700 kg

104	<p>Panetone contendo peso mínimo de 400 g, embalado em embalagem primária plástica, atóxica, e embalado secundariamente em caixa de papelão apropriada, lacrada, devidamente rotulada, com data de fabricação e número do lote, com validade mínima de 04 meses a contar da data de recebimento.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), conservadores: propionato de cálcio (INS 282), ácido sórbico (INS 200) e aromatizantes. Contém glúten.</p>	Unidade	01 unidade	2.413 (café + almoço + jantar)	2.413 unidades	2 x ano	2.413 unidades	4.826 unidades
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	------------	--------------------------------	----------------	---------	----------------	----------------

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_HORTIFRUTIS

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero /Ano
105	Abacate, in natura, maturação adequada para consumo, com textura firme, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,065 kg	450 (café)	29 kg	4 x mês	116 kg	1.392 kg
106	Acelga limpa (sem folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas), com folhas íntegras, sem injúrias e livre de qualquer tipo de praga.	Kg	0,045 kg	1.963 (almoço + jantar)	88 kg	4 x mês	352 kg	4.224 kg
	Alface americana hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas,			1.963				18.864

107	injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.	Maço	0,0002 maços	(almoço + jantar)	393 maços	4 x mês	1.572 maços	maços
108	Alface roxa hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.	Maço	0,0002 maços	1.963 (almoço + jantar)	393 maços	4 x mês	1.572 maços	18.864 maços
109	Alho branco, in natura, sem a réstia, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e /ou Ministério da Saúde.	Kg	0,0034 kg	1.963 (almoço + jantar)	07 kg	24 x mês	168 kg	2.016 kg
110	Alho branco congelado , inteiro, descascado, com coloração sólida característica, sem manchas, sem injúrias, sem podridões e sem partes mofadas. Ingrediente: alho (e nada a mais). Acondicionado em pacote plástico com peso líquido mínimo de 01 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Kg	0,0034 kg	1.963 (almoço + jantar)	07 kg	24 x mês	168 kg	2.016 kg
111	Banana prata ou nanica, in natura, madura, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de injúrias, sem partes estragadas e sem partes mofadas.	Kg	0,120 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	290 kg	3 x mês	870 kg	10.440 kg
112	Batata inglesa, in natura, lavada, limpa, sem sujidades, livre de	Kg	0,030 kg	1.963 (almoço +	59 kg	3 x mês	177 kg	2.124 kg

	brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.			jantar)				
113	Beterraba, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,045 kg	1.963 (almoço + jantar)	88 kg	4 x mês	352 kg	4.224 kg
114	Brócolis, in natura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,030 kg	1.963 (almoço + jantar)	59 kg	4 x mês	236 kg	2.832 kg
115	Brócolis congelado, sem conservantes, 100 % natural, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,030 kg	1.963 (almoço + jantar)	59 kg	4 x mês	236 kg	2.832 kg
116	Cebola de cabeça, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,013 kg	1.963 (almoço + jantar)	26 kg	4 x mês	104 kg	1.248 kg
117	Cenoura, in natura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor laranja característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,050 kg	1.963 (almoço + jantar)	98 kg	4 x mês	392 kg	4.704 kg
118	Chuchu, in natura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,090 kg	1.963 (almoço + jantar)	177 kg	2 x mês	354 kg	4.248 kg
	Ervilha fresca, congelada, em pacote plástico com peso líquido de 01 kg com dados de							

119	identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Kg	0,015 kg	1.963 (almoço + jantar)	29 kg	4 x mês	116 kg	1.392 kg
120	Kiwi, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,100 kg	1.963 (almoço + jantar)	196 kg	2 x ano	196 kg	392 kg
121	Laranja, in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos	Kg	0,120 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	290 kg	4 x mês	1.160 kg	13.920 kg
122	Maçã, in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.	Kg	0,120 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	290 kg	4 x mês	1.160 kg	13.920 kg
123	Mamão formosa, in natura, maduro, não podendo ser verde e nem muito maduro, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,150 kg	1.963 (almoço + jantar)	294 kg	2 x mês	294 kg	588 kg
124	Manga rosa, in natura, madura, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,100 kg	1.963 (almoço + jantar)	196 kg	2 x ano	196 kg	392 kg
125	Melancia, in natura, livre de brocas, injúrias, rachaduras, podridões e partes mofadas.	Kg	0,150 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	362 kg	4 x ano	1.448 kg	17.376 kg
126	Melão, in natura, livre de brocas, injúrias, rachaduras, podridões e partes mofadas.	Kg	0,100 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	241 kg	4 x ano	964 kg	11.568 kg

127	Mexerica ou Ponkan (tangerina), in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.	Kg	0,120 kg	2.413 (café + almoço + jantar)	290 kg	4 x mês	1.160 kg	5.800 kg
128	Morango, in natura, fresco, com a parte do início do talo ainda verde, com textura firme, não pode apresentar outra coloração no fruto a não a cor vermelha, livre de injúrias, podridões e partes mofadas, sem partes amolecidas, morangos de tamanho homogêneo.	Kg	0,040 kg	1.963 (almoço + jantar)	79 kg	2 x ano	79 kg	158 kg
129	Ovos brancos de galinha, caixa com 30 dúzias, embalagem devidamente lacrada e rotulada, com data de fabricação, número do lote e validade mínima de 20 dias a contar do recebimento.	caixa	0,0008 unidade	2.413 (café + almoço + jantar)	05 caixas	4 x mês	20 caixas	240 caixas
130	Pepino, in natura, com textura firme, não pode apresentar rugas, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,060 kg	1.963 (almoço + jantar)	118 kg	4 x mês	472 kg	5.664 kg
131	Pêra, in natura, madura, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,120 kg	1.963 (almoço + jantar)	236 kg	2 x mês	236 kg	472 kg
132	Pimentão amarelo, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,0035	1.963 (almoço + jantar)	69 kg	4 x mês	276 kg	3.312 kg
133	Pimentão vermelho, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Kg	0,0035	1.963 (almoço + jantar)	69 kg	4 x mês	276 kg	3.312 kg
	Repolho roxo, limpo (sem folhas estragadas,							

134	amassadas, amareladas ou ressecadas), com folhas íntegras, sem injúrias e livre de qualquer tipo de praga.	Kg	0,045 kg	1.963 (almoço + jantar)	88 kg	4 x mês	352 kg	4.224 kg
135	Repolho verde, limpo (sem folhas estragadas, amassadas, amareladas ou ressecadas), com folhas íntegras, sem injúrias e livre de qualquer tipo de praga.	Kg	0,045 kg	1.963 (almoço + jantar)	88 kg	4 x mês	352 kg	4.224 kg
136	Seleta de legumes congelada, embalagem contendo 01 kg, sem conservantes, 100 % natural, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Pacote	0,050 kg	1.963 (almoço + jantar)	98 pacotes	4 x mês	392 pacotes	4.704 pacotes
137	Tomate, in natura, maduro, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos, enrugados e manchados.	Kg	0,060 kg	1.963 (almoço + jantar)	118 kg	8 x mês	944 kg	11.328 kg
138	Uva da variedade "Red Globe", mais fresca possível, livre de injúrias, fungos, podridões e enrugamento.	Kg	0,040 kg	1.963 (almoço + jantar)	79 kg	2 x ano	79 kg	158 kg

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_PICOLÉ

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Per Capita	Média de Comensais /Dia	Quantidade de Gênero /Dia	Frequência de Utilização	Quantidade de Gênero /Mês	Quantidade de Gênero /Ano
	Picolé de sabores variados, com peso líquido de 63g, ingredientes: água filtrada, açúcar, leite em pó integral, gordura vegetal de palma, espessantes carboximetilcelulose e goma guar, emulsificantes e aroma de característico ao sabor, polpa de fruta, não contém glúten, validade mínima de 04							
					1.963		1.963	23.556

139	meses a partir da data de recebimento, em embalagem plástica lacrada devidamente rotulada, conservado a 18° C ou mais frio. Observação: este produto não será aceito no ato de sua entrega se apresentar sinais de descongelamento ou de recongelamento e se não se encaixar nas especificações acima citadas.	Unidade	01 unidade	1.963 (almoço + jantar)	unidades	1 x mês	unidades	unidades
-----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	------------	----------------------------	----------	---------	----------	----------

1 - DA SILVA, Sandra Maria Chemim; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio: guia prático para a elaboração** . Grupo Gen-Editora Guanabara Koogan, 2019.

2 - Organização Pan-Americana de Saúde (2019). Alimentação Saudável. [consultado em outubro de 2023]. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/topicos/alimentacao-saudavel>.

3 - Organización Mundial de la Salud (2015). Alimentación sana. [consultado em outubro de 2023]. Disponível em: <http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.500.000,00

9.1 O valor estimado da contratação, com base no Plano Anual de Contratação é de R\$ 6.500.000,00 (seis milhões e quinhentos mil reais)

9.2 Os valores aqui citados podem sofrer alterações quando do levantamento de preços, que poderá ser realizada conforme a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de julho de 2021, observados os critérios nela estabelecidos

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1 A aquisição de que trata o objeto destes Estudos Preliminares será dividida em itens, onde cada qual representa um bem de forma autônoma, razão pela qual aumenta a competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores, de modo a ampliar a competitividade e obter o menor preço possível;

10.2 O inciso II do § 2º do art. 40 da Lei 14.133/2021 exprime a necessidade do parcelamento para proporcionar competitividade às empresas que compõem o mercado e economicidade à Administração Pública que ampliará as possibilidades de contratar com melhor qualidade e menor preço, permitindo, com isso, a participação de um número maior de empresas.

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

10.3 Como regra geral, devemos seguir o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (Art. 40, V, b) A esse respeito, o Tribunal de Contas da União editou a Súmula n. 247, transcrita a seguir:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou

perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

10.4 A divisibilidade é pressuposta técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.

9.4 Esta contratação foi dividida em ITENS.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1 A aquisição pretendida está alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional da Ufac (2020-2024).

12.2 Esclarecemos ainda que os instrumentos a serem adquiridos foram devidamente cadastrados e aprovados no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações do Governo Federal.

12.3 Quanto ao alinhamento ao Plano Diretor de Logística Sustentável, que tem sido alvo nos últimos processos licitatórios, conforme manifestações anteriores da Pró Reitoria de Administração, informamos que o PLS está em fase de análise e atualização, considerando que o PLS vigente é do ano de 2016;

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 Promover suporte energético e nutricional, proporcionando à comunidade universitária condições para o pleno desenvolvimento cognitivo de suas atividades acadêmicas.

13.2 Atender ao Plano Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, o qual tem como objetivo viabilizar a igualdade de oportunidades entre os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que busquem combater situações de repetência e evasão, garantindo aos acadêmicos oferta alimentar.

13.3 Atender a uma demanda média de 2.413 (dois mil quatrocentos e treze) comensais oriundos dos cursos de graduação e Pós-graduação diariamente, disponibilizando a estes, refeições balanceadas distribuídas nos três turnos com a oferta de café da manhã, almoço e jantar respectivamente.

13.4 Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade acadêmica um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 Não se aplica.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte desses devem ser realizados de forma adequada. Sendo assim, não haverá risco de impacto ambiental.

16. Do Interesse Público

16.1 Para os fins do previsto no art. 3º do Decreto nº 8.540/2015, a Diretoria de Apoio Estudantil elabora e implementa uma política de apoio estudantil com o intuito de possibilitar aos estudantes a igualdade de oportunidades em relação ao exercício das atividades acadêmicas, com concessão de bolsas e auxílios, acompanhamento psicossocial, **restaurante universitário** e residência estudantil no Campus Floresta no município de Cruzeiro do Sul. Os estudantes atendidos pelo PNAES devem ser, prioritariamente, oriundos da rede pública de educação básica ou com renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio;

16.2 Vale ressaltar que os Restaurantes Universitários nos campi Rio Branco e Cruzeiro do Sul oferecem refeições balanceadas no sistema self service, com cardápios de alto valor nutricional, que atendem a recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS), contribuindo para que os estudantes possam permanecer na universidade desenvolvendo atividades acadêmicas. No Campus Sede o atendimento ocorre de segunda a sexta-feira, oferecendo café da manhã, almoço e jantar e, aos sábados, oferecendo café da manhã e almoço. No Campus Floresta, o funcionamento ocorre de segunda a sexta-feira, oferecendo café da manhã, almoço e jantar.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1 Entendemos que a aquisição dos gêneros alimentícios, nos termos do presente Estudo, apresenta-se como essencial ao bom andamento dos trabalhos institucionais da Fundação Universidade Federal do Acre - UFAC;

17.2 Diante da fundamentação exposta neste documento, esta equipe de planejamento declara viável esta contratação, consoante a INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022;

17.3 Os materiais a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podem ser licitados por meio da modalidade Pregão eletrônico e julgamento por Menor Preço. Assim, com o estímulo a ampla concorrência dos licitantes, a contratação será dividida em itens unitários.

17. 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](#).

CYDIA DE MENEZES FURTADO

Requisitante

RAFAEL LIMA DE OLIVEIRA

Integrante Requisiteante - Nutricionista

EVERTON FIDELIS DA SILVA

Integrante Administrativo

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 - Per Capitas para Cálculo de Cardápio Quantitativo do Restaurante Universitário - UFAC 2023.xlsx (136.31 KB)

**Anexo III - SEI_UFAC - 1193437 - Minuta de Contrato.
pdf**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE
Pró-Reitoria de Administração
Diretoria de Contratos e Convênios
MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 23107.025610/2023-28

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/.....,
QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR
INTERMÉDIO DO (A)
..... E
.....

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE**, inscrita no CNPJ/MF nº 04.071.106/0001-37, com endereço no *Campus* Universitário, Rodovia BR 364, Km 04, bairro Distrito Industrial - CEP 69.920-900, no município de Rio Branco/AC, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pela Reitora **MARGARIDA DE AQUINO CUNHA**, nomeada pelo Decreto de 9 de agosto de 2022, publicado no Diário Oficial da União de 10 de agosto de 2022, Seção 2, página 1, portadora da Matrícula Funcional nº 1222928, e de outro lado a **[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA]**, inscrita no CNPJ/MF nº **[digite aqui o CNPJ]**, sediado(a) na, em doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), tendo em vista o que consta no Processo nº 23107.036959/2023-95 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 Pregão Eletrônico nº/20....., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a **aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis e perecíveis, para que se possa viabilizar a produção do café da manhã, do almoço e do jantar, no Restaurante Universitário – RU, do campus reitor Áulio Gélio, da Universidade Federal do Acre - UFAC**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID.	R\$ MENSAL	R\$ TOTAL ANUAL
1	27502		unidade		
2	27502		unidade		
VALOR TOTAL ESTIMADO					

Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1. O Termo de Referência;
- 1.2.2. O Edital da Licitação;
- 1.2.3. A Proposta do contratado;
- 1.2.4. 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 da Publicação no PNCP, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021 e não será prorrogado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (ART. 92, IV, VII E XVIII)

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.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇOS

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

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.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO (ART. 92, V E VI)

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.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE (ART. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA)

7.2. 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/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. 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).

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

7.6. 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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (ART. 92, X, XI E XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

- 8.4. 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;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10. 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.
- 8.10.1. A Administração terá o prazo de **XXXXXXX**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **XXXXXX**.
- 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.14. 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.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (ART. 92, XIV, XVI E XVII)

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, 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:
- 9.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));
- 9.4. 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;
- 9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.6. 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;
- 9.7. 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;

9.8. 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;

9.9. 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;

9.10. 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.

9.11. 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.

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

9.13. 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](#));

9.14. 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](#));

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

9.16. 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](#).

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

10. **CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (ART. 92, XII)**

10.1. [Não haverá exigência de garantia contratual da execução.](#)

11. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (ART. 92, XIV)**

11.1. 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.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - **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](#));

II - **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](#));

III - **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](#));

IV - **Multa:**

a) Multa moratória de 0,5% (zero virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

b) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.3. 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](#)).

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

11.4.1. 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](#))

11.4.2. 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](#)).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. 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.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

11.7. 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 \(art. 159\)](#).

11.8. 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 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 nº 14.133, de 2021](#))

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 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](#))

11.10. 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](#).

11.11. 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](#).

12. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([ART. 92, XIX](#))**

12.1. O contrato se extingue 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.

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

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4. O contrato pode 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.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

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

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

12.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. 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](#)).

13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([ART. 92, VIII](#))**

13.1. 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 - [PT: 12.364.5013.20RK.0012 - Funcionamento de Instituições Federais no Estado do Acre](#) ;

II - [FONTES: 1000](#) ;

III - [PTRES: 217839](#) ;

IV - [ELEMENTO DE ESPESA: 44.90.52](#)

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

14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (ART. 92, III)**

14.1. 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.

15. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA–ALTERAÇÕES**

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#)

15.2. 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.

15.3. 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](#)

16. **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. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (ART. 92, §1º)**

17.1. É eleito o Foro da Subseção Judiciária de Rio Branco, integrante da Seção Judiciária do Estado do Acre - Justiça Federal, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado, e, depois de lido e achado em ordem, vai assinado eletronicamente pelos contraentes.

Rio Branco, de de 2024..

Assinado Eletronicamente
MARGARIDA DE AQUINO CUNHA
Universidade Federal do Acre

Assinado Eletronicamente
REPRESENTANTE LEGAL DA CONTRATADA
Contratada

REFERÊNCIA:

Modelo adotado e disponibilizado pela Seges/ME e a Advocacia-Geral da União.

Modelo Contrato Pregão Compras Lei 14.133- MAIO 2023

<https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrenca>



Documento assinado eletronicamente por **Itala Ney Oliveira da Rocha, Administradora**, em 23/02/2024, às 11:12, conforme horário de Rio Branco - AC, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ufac.br/sei/valida_documento ou click no link [Verificar Autenticidade](#) informando o código verificador **1193437** e o código CRC **7B11F8E8**.

**Anexo IV - SEI_UFAC - 1193413 - Minuta de Ata de
Registro de Precos.pdf**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE
Pró-Reitoria de Administração
Diretoria de Contratos e Convênios
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo nº 23107.025610/2023-28

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº
xx/2023

Validade da Ata: 12 meses

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 04.071.106/0001-37, com endereço no Campus Universitário, Rodovia BR 364, Km 04, bairro Distrito Industrial - CEP 69.920-900, no município de Rio Branco/AC, neste ato representada pela Reitora **MARGARIDA DE AQUINO CUNHA**, nomeada pelo Decreto de 9 de agosto de 2022, publicado no Diário Oficial da União de 10 de agosto de 2022, Seção 2, página 1, portadora da Matrícula Funcional nº 1222928, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica,

para REGISTRO DE PREÇOS nº xx/xxxx , publicada no DOU xxxxxx, processo administrativo n.º 23107.025610/2023-28, RESOLVE registrar os preços da empresa xxxxxxxxxxxxxx com sede na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Rio Branco - AC, NIRE xxxxxxxxxxxxxx-1 e CNPJ: xxxxxxxxxxxxxx, neste ato representado

pelo senhor xxxxxxxxxxxxxx, indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada 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. **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis e perecíveis, para que se possa viabilizar a produção do café da manhã, do almoço e do jantar, no Restaurante Universitário – RU, do campus reitor Áulio Gélio, da Universidade Federal do Acre - UFAC**, na modalidade Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços (SRP), justificado por enquadrar-se na hipótese do art. 40 Inc. II e nas condições do art. 82 parágrafo 5º, ambos da Lei nº 14.133/2021, e previstas no Art. 3º, Inc. II, do Decreto Nº 11.462, de 31 de março de 2023,

conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, especificado no item 1 do Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* nº xxxxxx , que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. **CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID.	R\$ MENSAL	R\$ TOTAL ANUAL
1	27502		unidade		
2	27502		unidade		
VALOR TOTAL ESTIMADO					

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

3. **CLÁUSULA TERCEIRA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

4. CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. 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.

4.1.1. 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.

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

4.2. 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.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

4.4.1. 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 ou no aviso de contratação direta* e se obrigar nos limites dela;

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

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

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. 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.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital ou no aviso de contratação direta*; e

4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.9.1. 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.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. 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 4.7, observando o item 4.7 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.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o

valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital ou do aviso de contratação direta*, poderá:

4.12.1. 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

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.13. 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.

5. CLÁUSULA QUINTA – ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. 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:

5.1.1. 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;

5.1.2. 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;

5.1.3. 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.

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA - NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. 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.

6.1.1. 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.

6.1.2. 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.

6.1.3. 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.

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

6.2. 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.

6.2.1. 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.

6.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. 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 4.7.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos

do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. 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.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. 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.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

- 7.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- 7.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade **não** participante
- 7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 7.4. 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.
- 7.5. 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.
- 7.6. 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.

7.7. 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.

8. CLÁUSULA OITAVA - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade

gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. 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.

8.4. 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:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. 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.

9. **CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES**

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital ou no aviso de contratação direta*.

9.1.1. 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.

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

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 8.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. **CLÁUSULA DÉCIMA – CONDIÇÕES GERAIS**

10.1. 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 OU AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA*.

10.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

11.1. Fica eleito o foro da Seção Judiciária da Justiça Federal de Rio Branco/AC para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata, com exclusão de qualquer outro.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se a presente ATA, a qual, depois de lida e achada em ordem, vai assinada eletronicamente pelas partes.

Rio Branco, xx de xxxxx de 2024.

Assinado
Eletronicamente
**MARGARIDA DE
AQUINO CUNHA**
Universidade Federal do
Acre

Assinado Eletronicamente

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

REFERÊNCIA:

*Modelo adotado e disponibilizado pela Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo e Ata de Registro de Preços Lei 14.133 maio23*



Documento assinado eletronicamente por **Itala Ney Oliveira da Rocha, Administradora**, em 23/02/2024, às 11:11, conforme horário de Rio Branco - AC, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ufac.br/sei/valida_documento ou click no link [Verificar Autenticidade](#) informando o código verificador **1193413** e o código CRC **1118E769**.
