INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE

Edital 42/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
42/2025	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	MARA JULIANA DA SILVA	08/09/2025 11:15 (v 0.6)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23353.002734/2025-95

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO

90067/2025

CONTRATANTE (UASG)

(158125 - INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE)

OBJETO

Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Avançado Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus Sombrio, Campus São Francisco do Sul e Campus Videira conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R$ 984.192,17 (novecentos e oitenta e quatro mil cento e noventa e dois reais e dezessete centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 22/09/2025 às 09h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

[menor preço] por [item]

Modo de disputa:

[aberto]

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

[SIM]

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

[NÃO]

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90067/2025

(Processo Administrativo n° 23353.002734/2025-95)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul, por meio da Coordenação de Compras e Licitações, sediado na Rua Mafalda Lingner Porto, nº 093 - Bairro Progresso, CEP: 89.163-644, Rio do Sul/SC, 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.

DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é ***Eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Avançado Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque,***

Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus Sombrio, Campus São Francisco do Sul e Campus Videira 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.

1.3. Havendo divergência entre a descrição do objeto constante deste edital e a descrição do objeto constante no site www.comprasgovernamentais.com.br, "SIASG" ou Nota de Empenho, prevalecerá a descrição deste Edital.

1.4. Os Licitantes, ao participarem deste processo licitatório, concordam com a eventual divulgação dos dados da empresa e pessoais dos respectivos representantes legais, nos sites oficiais e sistemas eletrônicos do governo e/ou do Instituto Federal Catarinense durante todos os atos licitatórios e de contratação, para garantir o acesso à informação conforme disposto no art. 7º da Lei 12.527/2011.

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

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento U nificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação.

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

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

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

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

3.6. **A participação é exclusiva para licitantes enquadradas como ME/EPP, de acordo com Inciso I, art. 48, da Lei Complementar 123, de 2006, e art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, EXCETO para os itens 9, 64 e 69.**

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.[A2]

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021[A3] , 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 nº 8.538, de 2015.

3.9 Não poderão disputar esta licitação:

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

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

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

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

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

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

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

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

3.9.10 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

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

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

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

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

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

3.16. A vedação de que trata o item 3.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.6.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.7 Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor unitário e total do item;

6.1.2. marca;

6.1.3 fabricante;

6.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o total do item

6.1.5 Devem ser enviadas, junto com as propostas dos itens, as fichas com as informações nutricionais e/ou rotulagem, a fim de verificação de atendimento a legislação sanitária.

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

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

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil[A2] .

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

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de

executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

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

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 1% (um por cento) .

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

> 7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

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

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

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

7.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

7.20.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;[A8]

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

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

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

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

7.21.2. empresas brasileiras;

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

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

7.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.[A9] [A10]

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

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

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

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

7.23.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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.

7.23.5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep); e.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

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

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. contiver vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

8.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

8.7. 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.

8.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

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

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

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

8.16. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.18. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra[A3] , o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.19. 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.

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

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

8.22. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

> 9.1.1.A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

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

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

9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser 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, de 2021.

9.5. 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.

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

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

9.8. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

> 9.8.1. 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.

9.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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.

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

9.10. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de [NO MÍNIMO, DUAS HORAS], prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.10.2. 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/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

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

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

9.12. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.10.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até DUAS HORAS, para:

9.12.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.12.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.12.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.13. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.10.1.

9.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.17. 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.

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

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7. 1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (*CINCO*) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, ***[poderá]*** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

12.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

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

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

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico **https://licitacoesecontratos.ifc.edu.br/licitacoes-e-contratos/licitacoes-e-contratos-2025/pregoes-eletronicos-2025/**

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

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

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

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

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

14.2.1 advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de *15* (*QUINZE*) dias úteis, a contar da comunicação oficial. [A2]

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de *0,5%* a *15%* do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de *15%* a *30%* do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.[A3]

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir. [A4]

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.[A5]

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

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

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: **compras.riodosul@ifc.edu.br**

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

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico **https://licitacoesecontratos.ifc.edu.br/licitacoes-econtratos /licitacoes-e-contratos-2025 /pregoes-eletronicos-2025/**

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. Anexo II –Minuta de Ata de Registro de Preços;

16.11.3. Anexo III – Minuta de Termo de Contrato;

16.11.4 Anexo IV –Modelo da proposta Comercial;

Rio do Sul, 08 de setembro de 2025

[assinado digitalmente]

Paula Andrea Grawieski Civiero

Diretora Geral

IFC Campus Rio do Sul

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.

PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO

Autoridade competente

INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE

Termo de Referência 267/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
267/2025	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	MARA JULIANA DA SILVA	08/09/2025 08:49 (v 0.4)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23353.002734/2025-95

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Avançado Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus Sombrio, Campus São Francisco do Sul e Campus Videira, nos termos da tabela EM ANEXO, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificatva constante no estudo técnico preliminar.

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 1 ano contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação da Ata de Registro de Preços no PNCP na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5. O contrato A Ata de Registro de Preços ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6 Na presente contratação o instrumento formal de contrato está sendo substituído pela Nota de Empenho, emitida quando da necessidade de aquisição, desta forma, quando estiver grafado “contrato”, remete-.se sempre a Nota de Empenho, visto ser instrumento substituto.

1.7 Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no PORTAL DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste Termo de Referência.

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.[A1]

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP:10635424000186-0-000001/2025 ;

Data de publicação no PNCP: 30/04/2024

Id do item no PCA: 1523; 1524; 1525; 1526 e 1527;

Classe/Grupo: 8915; 8920; 8905 e 8910;

Identificador da Futura Contratação: 90067/2025;

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.[A1]

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:

1. Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969);
2. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999);
3. Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA

Da exigência de amostra

4.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.2.1 A exigência de amostras na licitação de gêneros alimentícios visa assegurar que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e às especificações técnicas estabelecidas no edital. Essa medida é especialmente relevante quando:

- Há necessidade de verificar características sensoriais dos alimentos (sabor, aroma, textura, aparência);
- Existem dúvidas sobre a qualidade ou procedência dos produtos ofertados;
- O histórico de fornecimentos anteriores apresentou problemas de qualidade.

4.2.2 É importante ressaltar que a exigência de amostras é aplicada de forma a não restringir indevidamente a competitividade do certame, sendo direcionada apenas ao licitante provisoriamente vencedor, conforme previsto na legislação.

4.3. As amostras poderão ser entregues no endereço Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul (Unidade Sede), Estrada do Redentor, nº 5.665, Bairro: Canta Galo, CEP: 89163-356, cidade de Rio do Sul/SC , no prazo limite de 10 (dez) dias sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.3.1 A critério da administração, poderá ser solicitada amostra de todos os itens.

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

4.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.6. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

4.6.1. Prazo de validade conforme a descrição do item solicitado;

4.6.2. Item entregue conforme descrição.

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

4.8. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada 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 neste Termo de Referência.

4.9. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.10. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de **5** (**cinco**) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

Subcontratação

4.12. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.13. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pois a aquisição é pelo sistema de registro de preços, onde não há qualquer garantia de fornecimento para o vencedor do certame, de modo a ficar incongruente exigir garantia da contratação

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho ou, quando for o caso, conforme estabelecido na descrição do item do presente Termo de Referência, devidamente acompanhados da Nota Fiscal, de acordo com o quantitativo solicitado no empenho, no endereço individual de cada campi que realizou o empenho.

5.1.1 O Prazo de entrega mencionado no item anterior poderá ser prorrogado, através de justificativa e mediante aceitação da Administração.

5.2 Os itens poderão ser entregues em embalagens com pesos diversos, desde que atendam ao quantitativo descrito no quadro anexo.

5.3 A convocação do fornecedor poderá ser por telefone, aplicativos de mensagens, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida.

5.4 As quantidades de entrega poderão ser alteradas, conforme disponibilidade dos itens e necessidade da Administração.

5.5 Os produtos deverão ser entregues nos endereços descritos abaixo, sendo recebido pelo Almoxarife ou outro servidor público, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

5.6 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

5.7 Quando da entrega, os itens deverão apresentarem-se:

5.7.1 Isentos de substâncias terrosas;

5.7.2 Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

5.7.3 Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

5.7.4 Sem umidade externa anormal;

5.7.5 Isentos de odor e sabor estranhos;

5.7.6 Isentos de enfermidades.

5.8 Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

5.9 A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis, conforme Termo de Referência.

5.10 Os prazos de entrega podem ser negociados entre a Contratante e a Contratada, podendo ser antecipados ou postergados.

5.11 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 (dez) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.12. A aquisição será realizada individualmente por campi do IFC, devendo as entregas dos itens ocorrer nas dependências dos campi do IFC, de acordo com o pedido/empenho de cada campi, conforme endereços a seguir:

1. **Campus Avançado Abelardo Luz** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada Geral, Assentamento José Maria, s/n, Abelardo Luz/SC, CEP: 89.830-000.
2. **Campus Araquari** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia BR 280, km 27, Araquari/SC, CEP: 89.245-000.
3. **Campus Brusque** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Avenida Hugo Shlösser, nº 605, bairro Jardim Maluch, CEP: 88.354-300.
4. **Campus Camboriú** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Joaquim Garcia, s /n, Centro, Camboriú/SC, CEP: 88.340-055.

5. **Campus Concórdia** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 283, km 08, Caixa Postal 58, Vila Fragosos, Concórdia/SC, CEP 89.703-720.
6. **Campus Fraiburgo** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Cruz e Souza, 100, Centro, Fraiburgo/SC, CEP: 89.580-000.
7. **Campus Rio do Sul** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada do Redentor, 5.665, Canta Galo, Rio do Sul/SC, CEP: 89.160-000.
8. **Campus Santa Rosa do Sul,** localizado no seguinte endereço: Rua das Rosas, s/n, Vila Nova, Santa Rosa do Sul /SC, CEP: 88.965-000.
9. **Campus Sombrio,** localizado no seguinte endereço: Av. Pref. Francisco Lumertz Júnior, 931, Januária, Sombrio /SC, 88.960-000.
10. **Campus São Francisco do Sul** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia Duque de Caxias, km 6, s/n, Iperobá, São Francisco do Sul/SC, CEP: 89.240-000.
11. **Campus Videira** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 135, km 125, Campo Experimental, Videira/SC, CEP: 89.560-000

5.13. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a especificada na descrição detalhada do item.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.[A1]

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.

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

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

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

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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

Fiscalização Administrativa

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

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

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

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

6.16.3. acompanhar 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.

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

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

7.2.4. Multa:[A1]

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 1% (u**m** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 3**0** (t**rinta**) dias

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia 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 n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. . Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de 5% (c**inco** por cento) a 7% (s**ete** por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “**c**”, de 7% (s**ete** por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, de 1% (u**m** por cento) a 5% (c**inco** por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (u**m** por cento) a 5% (c**inco** por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "**a**", de 5% (c**inco** por cento) a 7% (s**ete** por cento) do valor da contratação.

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta) dias,** a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

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

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

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

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

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

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5.o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

8.19. 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

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

8.25. 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.[A5]

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

Cessão de Crédito

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

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

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

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

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

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

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 01/08/2025.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto poderá ser parcelado, de acordo com a necessidade do órgão, e será formalizada por intermédio do instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização da compra ou instrumento similar.

9.3. Pela natureza do objeto, será considerada a entrega por item, sendo divisível a entrega do objeto, conforme demanda e disponibilidade de recursos financeiros. Não há a obrigatoriedade do consumo da ata de registro de preços ser realizada em sua totalidade.

9.4. Os bens que contemplam o anexo I do Termo de Referência não são considerados de pronta entrega

Critérios de aceitabilidade de preços

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

9.4.1. Valores unitários: tabela constante no anexo I deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

9.9. 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;[A6]

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

9.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A8]

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

9.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.[A9]

9.23. Consulta ao CADIN (Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais), conforme dispõe o art. 6o-A da lei 10.522/2002

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais], já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas :

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

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

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

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

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R$ 984.192,17 (novecentos e oitenta e quatro mil cento e noventa e dois reais e dezessete centavos)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no apêndice deste termo de referência**

10.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I. Gestão/unidade: 26422/158458;

II. Fonte de recursos: 1000000000 ;

III. Programa de trabalho: 231502;

IV. Elemento de despesa: 339030; e

V. Plano interno: L20RLP0100N

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Rio do Sul, 08 de setembro de 2025.

Elizeti Nienckotter

Diretora de Administração e Planejamento

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFÊNCIA

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul, devidamente acompanhada das Direções Gerais das unidades participantes, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 14133/2021 e alterações, aprova o presente Termo de Referência para procedimento licitatório.

Rio do Sul, 08 de setembro de 2025.

PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO

Diretor Geral - IFC Campus Rio do Sul

ALESSANDRA CARINE PORTOLAN

Diretor Geral - IFC Campus Concórdia

CRISTIANO ANTONIO POCHMANN

Diretor Geral - IFC Campus Santa Rosa do Sul

ELODIR LOURENCO DE SOUZA

Diretor Geral - IFC Campus Abelardo Luz

JESSYCA FINANTES DO CARMO BOZIO CIPRIANO

Diretor Geral - IFC Campus Brusque

MANASSES RIBEIRO

Diretor Geral - IFC Campus Videira

SIRLEI DE FATIMA ALBINO

Diretor Geral - IFC Campus Camboriú

VICTOR MARTINS DE SOUSA

Diretor Geral - IFC Campus Sombrio

FERNANDO JOSE BRAZ

Diretor Geral - IFC Campus Araquari

ADALTO AIRES PARADA

Diretor Geral - IFC Campus São Francisco do Sul

VANDERLEI CRISTIANO JURASKI

Diretor Geral - IFC Campus Fraiburgo

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133 /2021)

1 . FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

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

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

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

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

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

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

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

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

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

3.1.8.1 A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. 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;

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

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A10]

4.1.6. 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;

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

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. 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 da contratação;

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.10. 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.

4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, 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;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.15. 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;

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

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

5.2. 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 a contratação.

5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

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

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

5.4. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo 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.

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

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

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

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

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

5.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3. Indenizações e multas.

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

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

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. 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.[A17]

7. ALTERAÇÕES

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

7.2. 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 da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]

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

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

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em Santa Catarina, Seção Judiciária de Rio do Sul para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... *(identificar o Contratado)* declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital,* no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ... de ..... de 20.... .

_____

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

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.

ELIZETI NIENCKOTTER
Diretora de Adm. e Planejamento

PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO
Autoridade competente

INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE

Estudo Técnico Preliminar 263/2025

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

2.1 O registro de preços para eventual aquisição de **gêneros alimentícios** para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Avançado Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus São Francisco do Sul, Campus Sombrio, e Campus Videira, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos justifica-se pelos motivos elencados a seguir:

2.1.1 Campus Avançado Abelardo Luz:

2.1.1.1 Os itens descritos nesta solicitação de gêneros alimentícios são necessários para produção de refeições, atividades extra curriculares, bem como para a realização de aulas práticas do IFC Campus Abelardo Luz. É fundamental garantir que os alunos tenham acesso a refeições saudáveis e equilibradas para sustentar seu bem-estar físico e mental, contribuindo para seu desempenho acadêmico e seu desenvolvimento global.

2.1.1.2 Estudantes bem alimentados tendem a estar mais concentrados e alertas durante as aulas, o que pode contribuir para um ambiente de aprendizado mais produtivo e positivo. Ainda, a Instituição tem obrigação legal de fornecer alimentação escolar para os alunos do ensino médio.

2.1.2 Campus Brusque

2.1.2.1 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo garantir a oferta de alimentação escolar de qualidade, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e aprendizado dos estudantes. O IFC Campus Brusque atende mais de 480 alunos matriculados nos cursos técnicos integrados ao ensino médio e subsequentes, que fazem jus à alimentação pelo PNAE.
A aquisição dos itens listados é essencial para garantir a oferta de uma alimentação variada, equilibrada e adequada às necessidades nutricionais dos estudantes. Segue a justificativa por item:
1. Banana Passa (100 unidades) - Rica em potássio, fibras e carboidratos, é uma excelente fonte de energia para os estudantes. Sua versatilidade permite ser servida como lanche ou adicionada a outras preparações, atendendo às diretrizes nutricionais do PNAE.
2. Biscoito Cream Cracker (110 unidades) - Fonte prática de carboidratos e fibras, pode ser servido como lanche intermediário, combinando com outros alimentos como queijos ou geleias.
3. Biscoito de Gergelim (110 unidades) - Rico em fibras e gorduras saudáveis, proporciona saciedade e contribui para uma alimentação mais equilibrada, podendo ser utilizado como alternativa ao cream cracker para diversificar a oferta de alimentos.
4. Cacau em Pó (50 unidades) - Fonte de antioxidantes e minerais, é um ingrediente essencial para a preparação de bebidas e sobremesas saudáveis, promovendo opções alimentares mais nutritivas e atrativas para os alunos.
5. Café em Pó (50 unidades) - Utilizado no preparo de bebidas e sobremesas, é importante para compor o desjejum dos estudantes e da equipe técnica.
6. Granola (30 unidades) - Rica em fibras, vitaminas e minerais, promove saciedade e contribui para a regulação intestinal. Pode ser servida como complemento em frutas, iogurtes ou sobremesas.
7. Leite em Pó Integral (100 unidades) - Essencial para o fornecimento de cálcio e proteínas, contribuindo para a saúde óssea e o crescimento adequado dos estudantes.
8. Leite UHT Semidesnatado (350 unidades) - Alternativa prática e segura para compor o lanche ou refeições intermediárias, sendo fonte essencial de cálcio e proteínas para os estudantes.
9. Óleo de Soja (6 unidades) - Utilizado nas preparações quentes, é uma fonte importante de energia e permite a elaboração de cardápios variados e atrativos.
10. Presunto de Pernil (50 kg) - Fonte de proteína animal, é utilizado para compor sanduíches, omeletes e outras refeições balanceadas e ricas em proteínas.
11. Queijo Mussarela (50 kg) - Rico em cálcio e proteínas, complementa sanduíches e receitas quentes, promovendo variedade nas opções alimentares.
12. Suco de Laranja Integral (500 unidades) - Rico em vitamina C, é essencial para fortalecer o sistema imunológico dos estudantes e promover uma hidratação mais saudável.
13. Uva Passa (25 unidades) - Rica em fibras e antioxidantes, é uma opção prática para complementar lanches e sobremesas saudáveis.

14. Vinagre de Álcool (12 unidades) - Item essencial na higienização e preparo de saladas e hortaliças, promovendo maior segurança alimentar.

2.1.2.2 As quantidades especificadas visam suprir a demanda de aproximadamente 480 estudantes por um período condizente com as normas do PNAE. A previsão considera:

- Banana passa, biscoitos e granola: fornecimento frequente durante os intervalos e atividades acadêmicas, proporcionando opções rápidas e saudáveis.
- Cacau em pó e café: utilizados tanto nas preparações internas quanto em eventos e reuniões.
- Leite em pó e UHT: demanda constante para consumo direto e preparo de receitas como mingaus e vitaminas.
- Óleo de soja: utilizado em diversas preparações quentes, com uso racional para evitar desperdícios.
- Presunto e queijo mussarela: utilizados em sanduíches e outras preparações, especialmente durante atividades extracurriculares e eventos.
- Suco de laranja e uva passa: fornecidos como alternativas saudáveis para variar o cardápio e atender diferentes preferências alimentares.
- Vinagre de álcool: essencial para a higienização adequada de alimentos crus e preparo de saladas.

2.1.3 Campus Camboriú:

2.1.3.1 A alimentação adequada é um direito que está diretamente relacionada ao direito à educação. Garantir refeições aos alunos assegura que todos tenham igualdade de condições para aprender e se desenvolver, independentemente da sua sua condição financeira, especialmente para alunos em situação de vulnerabilidade. Isso cria um ambiente escolar mais justo. A alimentação escolar está alinhada com as diretrizes de políticas públicas, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.1.3.2 A definição dos itens e suas especificidades foi realizada com base em uma análise detalhada das necessidades do Campus Camboriú, garantindo o atendimento adequado e balanceado de aproximadamente 700 alunos matriculados nos diversos cursos oferecidos. O objetivo é garantir que os discentes tenham acesso contínuo e suficiente a gêneros de alimentos essenciais, promovendo uma alimentação equilibrada. Para fundamentar a solicitação, foram utilizadas projeções de consumo baseadas em levantamentos detalhados realizados pelo nutricionista responsável. Essas estimativas foram elaboradas a partir de dados concretos, incluindo o histórico de consumo, analisando os registros de consumo semanais e mensais dos diferentes setores e discentes, permitindo um planejamento mais preciso. Com base nessas diretrizes, a estimativa das exigências solicitadas foi exigida considerando o período de abastecimento, garantindo abastecimento para um ciclo de 12 meses, a previsão do número total de discentes atendidos no período, a adequação aos padrões nutricionais e requisitos técnicos, garantindo o equilíbrio alimentar e a conformidade com as diretrizes institucionais, além da eficiência na gestão de recursos, minimizando desperdícios e garantindo um uso otimizado do orçamento de destino. Desta forma, a solicitação dos quantitativos é fundamentada em critérios técnicos, estatísticos e administrativos, garantindo um planejamento adequado para suprir as demandas alimentares do Campus Camboriú com qualidade, eficiência.

2.1.4 Campus Concórdia:

2.1.4.1 Os itens descritos nesta solicitação de gêneros alimentícios são necessários para produção de refeições, atividades extra curriculares, bem como para a realização de aulas práticas do IFC Campus Concórdia, que oferta aproximadamente 1.200 refeições diárias. É fundamental garantir que os alunos tenham acesso a refeições saudáveis e equilibradas para sustentar seu bem-estar físico e mental, contribuindo para seu desempenho acadêmico e seu desenvolvimento global.

2.1.4.2 Estudantes bem alimentados tendem a estar mais concentrados e alertas durante as aulas, o que pode contribuir para um ambiente de aprendizado mais produtivo e positivo. Ainda, a Instituição tem obrigação legal de fornecer alimentação escolar para os alunos do ensino médio.

2.1.5 Campus Rio do Sul:

2.1.5.1 A alimentação é um dos pilares para o desenvolvimento saudável dos estudantes, especialmente no Campus Rio do Sul que atende a um número significativo de alunos, 320 alunos internos e mais de 320 almoços diários para estudantes semi-internos, servidores e terceirizados.

2.1.5.2 Os alunos passam grande parte do dia nas dependências da escola, com aulas, atividades extracurriculares e momentos de lazer. Portanto, garantir refeições balanceadas, que atendam às necessidades nutricionais de cada faixa etária, é essencial para promover a saúde e o bem-estar dos estudantes. A alimentação adequada influencia diretamente no desempenho acadêmico, na concentração e na disposição dos alunos. Ao fornecer café da manhã, almoço, lanche e jantar para 320 alunos internos, lanche e almoços para 200 alunos semi-internos, e também atender 120 almoços para servidores e terceirizados, precisamos assegurar a variação no cardápio e a presença de todos os grupos alimentares, respeitando as especificidades nutricionais dos jovens em fase de crescimento.

2.1.5.3 A diversidade na alimentação é fundamental para que os alunos desenvolvam uma relação saudável com os alimentos. A compra de gêneros alimentícios deve levar em consideração as preferências regionais e culturais dos alunos, além de respeitar possíveis restrições alimentares, como alergias ou intolerâncias. Isso não apenas promove a inclusão, mas também ensina os alunos sobre a importância de uma alimentação diversificada e equilibrada. A proposta de um cardápio que abranja diferentes tipos de dietas, como vegetarianas, veganas e sem glúten, é uma estratégia que valoriza a pluralidade e a individualidade de cada estudante.

2.1.5.4 A aquisição de gêneros alimentícios para o refeitório do Campus Rio do Sul é necessária para ofertar a comunidade interna, não apenas a alimentação de qualidade, mas também um ambiente escolar mais saudável, inclusivo e consciente, contribuindo para a formação de cidadãos mais saudáveis e conscientes em relação à alimentação.

2.1.6 Campus Santa Rosa do Sul:

2.1.6.1 Segundo a lei 11.947/2009 que trata sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar, no seu Art. 3o cita que : A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei. A contratação dos serviços de alimentação são portanto direito de todos os alunos e de extrema necessidade para o Campus, visto que possuímos um número de alunos muito grande e além destes temos alunos em regime de internato pleno. Para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica é necessário associar, à qualidade do ensino ministrado, com a qualidade na assistência, a fim de atender às necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, inclusão digital, transporte, apoio acadêmico entre outras condições.

2.1.6.2 A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Quando falamos em alimentação coletiva, em especial a social ou institucional, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.

2.1.6.3 A alimentação adequada além das ações sociais e de assistência estudantil proporciona principalmente o acesso de alunos de baixa renda ao ensino de qualidade, e a capacidade de garantirmos a permanência deles até o cumprimento do curso. Dessa maneira, a aquisição de alimentos para suprimento das necessidades do nosso refeitório/cozinha tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

2.1.6.4 O Restaurante/ Refeitório de nossa Instituição, além de oferecer um serviço básico de qualidade, subsidiando a alimentação dos nossos discentes, também é um importante espaço de convivência para os membros da comunidade escolar. Interam-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e Lazer, com vistas ao sucesso escolar.

2.1.6.5 Visando proporcionar aos nossos alunos e comunidade escolar refeições e lanches de qualidade vem legitimar e motivar o ato administrativo licitando a contratação de fornecimento de generos alimentícios, fornecendo os meios necessários para o pleno funcionamento de nosso Restaurante Institucional. Diariamente são servidos em torno de 1200 refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar) em nosso restaurante no Campus Santa Rosa do Sul e também atendemos as necessidades do Campus Avançado Sombrio que possui alunos de ensino técnico integrado ao ensino médio. Salientamos ainda que ter uma alimentação adequada proporciona um maior rendimento escolar, o equilíbrio necessário para o crescimento e desenvolvimento, especialmente na fase da adolescência, contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um bem-estar geral. Além disso, como temos alunos em Regime de Internato Pleno (RIP), que fazem todas as refeições em nosso Instituto apresentamos uma responsabilidade ainda maior sobre o estado nutricional dos mesmos.

2.1.7 Campus Sombrio

2.1.7.1 Segundo a lei 11.947/2009 que trata sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar, no seu Art. 3o cita que : A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei. A contratação dos serviços de alimentação são portanto direito de todos os alunos e de extrema necessidade para o Campus. Para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica é necessário associar, à qualidade do ensino ministrado, com a qualidade na assistência, a fim de atender às necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, inclusão digital, transporte, apoio acadêmico entre outras condições.

2.1.7.2 A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Quando falamos em alimentação coletiva, em especial a social ou institucional, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. A alimentação adequada além das ações sociais e de assistência estudantil proporciona principalmente o acesso de alunos de baixa renda ao ensino de qualidade, e a capacidade de garantirmos a permanência deles até o cumprimento do curso. Dessa maneira, a aquisição de alimentos para suprimento das necessidades do nosso refeitório/ cozinha tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

2.1.7.3 O Restaurante/ Refeitório de nossa Instituição, além de oferecer um serviço básico de qualidade, subsidiando a alimentação dos nossos discentes, também é um importante espaço de convivência para os membros da comunidade escolar. Interam-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e Lazer, com vistas ao sucesso escolar. Visando proporcionar aos nossos alunos e comunidade escolar refeições e lanches de qualidade vem legitimar e motivar o ato administrativo licitando a contratação de fornecimento de generos alimentícios,fornecendo os meios necessários para o pleno funcionamento de nosso Restaurante Institucional. Salientamos ainda que ter uma alimentação adequada proporciona um maior rendimento escolar, o equilíbrio necessário para o crescimento e desenvolvimento, especialmente na fase da adolescência, contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um bem-estar geral.

2.1.8 Campus Videira

2.1.8.1 Os itens solicitados são utilizados para o preparo de bebidas durante o ano, principalmente nos meses de inverno, onde a demanda é maior. Também são utilizados nos eventos sediados no campus, para oferta aos convidados.

2.1.8.2 A aquisição de gêneros alimentícios para o Laboratório de Alimentos visa viabilizar as aulas práticas na disciplina de Agroindústria do curso Técnico em Agropecuária e a disciplina Tecnologia de produtos de origem animal na 9ª fase da Agronomia. Além disso, estas aquisições contribuirão para outras atividades, tais como cursos de curta duração, semanas acadêmicas e eventos internos que utilizam o Laboratório para preparo de alimentos.

2.1.9 Campus Araquari:

2.1.9.1 - Pedido 1:
Mônica Oliveira Reis
E-mail: monica.reis@ifc.edu.br
Coordenação de Laboratórios – Agroindústria - Os itens 5, 24, 163, e 180 assim como suas respectivas quantidades são insumos utilizados nas aulas práticas de Processamento de Produtos derivados do leite, que fazem parte da programação didática das disciplinas de Tecnologia de Leite, Práticas Profissionais e Agroindústria, na elaboração de derivados cárneos das aulas práticas da disciplina de Tecnologia de Carnes e também nas aulas práticas de Tecnologia de produtos de
origem vegetal ministradas nos cursos de Medicina Veterinária, Agronomia, Técnico em Agropecuária e Licenciatura em Ciências Agrícolas, sendo que os quantitativos de cada item serão suficientes para suprir as aulas práticas por 01 ano;

2.1.9.2 - Pedido 2:
Otavio Patrício Netto
E-mail: otavio.netto@ifc.edu.br
CECOM - Justifica-se a solicitação para atendimento de eventos, disponibilizando água potável para palestrantes e convidados. Justifica-se a quantidade a partir de estimativa, considerando eventos realizados em 2024 (foram cadastrados 14 eventos de Extensão; 4 formaturas realizadas no auditório; SEPE; além de outros eventos não caracterizados como evento de extensão mas que foram sediados no campus).

2.1.9.3 - Pedido 3:
Suseli Naiara Machado
E-mail: suseli.machado@ifc.edu.br
Laboratório de Ensino e Diagnóstico Veterinário - LEDVET - Utilizado (ITEM 163) em diversas técnicas laboratoriais utilizadas para a detecção de parasitas, como :Flutuação de Ovos e Cistos,Conservação de Amostras, Preparação de Soluções Fisiológicas

2.1.10 Campus Fraiburgo:

2.1.10.1 A definição dos itens e suas quantidades a serem adquiridas para atender a demanda do campus Fraiburgo para o período de 1 ano, atendendo dias peculiares como semana acadêmica; dias de palestras /seminários; festas e eventos que fazem parte do calendário acadêmico; viagens para eventos esportivos/culturais/acadêmicos/etc em que se torna muito difícil a entrega de lanches provenientes do PNAE. O cálculo foi feito baseado nos seguintes parâmetros:

I. Quantidades de alimentos a serem fornecidos diariamente por aluno;

II.Previsão do número total de discentes;

III. Dias de eventos previstos levando em consideração o orçamento disponível e o histórico de anos anteriores. IV. Margem de segurança (será solicitado um pouco a mais, “arredondando” a quantidade).

2.1.11 Campus São Francisco do Sul:

2.1.11.1 A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para atender às demandas nutricionais dos estudantes e servidores, garantindo a continuidade das atividades educacionais e administrativas. Esses alimentos complementam a execução da Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando que os estudantes tenham acesso a refeições equilibradas e de qualidade. O planejamento anual dessas compras também otimiza os recursos públicos, garante o cumprimento das normas de segurança alimentar e contribui para o bem-estar e o aprendizado da comunidade acadêmica.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
ABELARDO LUZ - DIREÇÃO GERAL	ELODIR LOURENCO DE SOUZA
BRUSQUE - DIREÇÃO GERAL	JESSYCA FINANTES DO CARMO BOZIO CIPRIANO
CAMBORIÚ - DIREÇÃO GERAL	SIRLEI DE FÁTIMA ALBINO
CONCÓRDIA - DIREÇÃO GERAL	ALESSANDRA CARINE PORTOLAN
RIO DO SUL - DIREÇÃO GERAL	PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO
SANTA ROSA DO SUL - DIREÇÃO GERAL	CRISTIANO ANTONIO POCHMANN
SOMBRIO - DIREÇÃO GERAL	VICTOR MARTINS DE SOUSA
VIDEIRA - DIREÇÃO GERAL	MANASSES RIBEIRO
ARAQUARI - DIREÇÃO GERAL	FERNANDO JOSE BRAZ
FRAIBURGO - DIREÇÃO GERAL	VANDERLEI CRISTIANO JURASKI
SÃO FRANCISCO DO SUL - DIREÇÃO GERAL	ADALTO AIRES PARADA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Trata-se de registro de preços para a realização de aquisição de **gêneros alimentícios.**
4.2 A contratação para o fornecimento dos itens será de FORMA PARCELADA e será formalizada por intermédio de emissão de Nota de Empenho de despesa, conforme disposto no artigo 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1 Para atendimento do Decreto nº 10.193, de 27 de dezembro de 2019 e da Portaria ME nº 7.828, de 30 de agosto de 2022, caberá à Autoridade Máxima do campus a autorização para a celebração dos contratos, conforme disposto nos arts. 39, §1º e 125, XIV, do Regimento Interno do IFC.

4.3 A adoção do Sistema de Registro de Preços se justifica pelo atendimento aos incisos I, II, III e V, art. 3º, do Decreto 11.462/2023, pois serão necessárias contratações permanentes e frequentes, assim como não é possível prever a quantidade necessária, dentro do período de vigência da ata, pois tal contratação dependerá da efetivação da necessidade das quantidades registradas na ata.
4.4 De acordo com o art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, a natureza do objeto a ser contratado é comum, cujos padrões de qualidade estarão objetivamente definidos no Termo de Referência.
4.5 As entregas deverão ser realizadas em dia útil, durante o horário de expediente no setor de Almoxarifado, nos endereços das unidades participantes, listados a seguir:

4.5.1 Campus Avançado **Abelardo Luz** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada Geral, Assentamento José Maria, s/n, Abelardo Luz/SC, CEP: 89.830-000.

4.5.2 Campus **Araquari** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia BR 280, km 27, nº 5.200 – Bairro Colégio Agrícola, CEP: 89245-000.
4.5.3 Campus **Brusque** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Avenida Hugo Shlösser, nº 605, bairro Jardim Maluch, CEP: 88.354-300.

4.5.4 Campus **Camboriú** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Joaquim Garcia, s/n, Centro, Camboriú/SC, CEP: 88.340-055.
4.5.5 Campus **Concórdia** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 283, km 08, Caixa Postal 58, Vila Fragosos, Concórdia/SC, CEP 89.703-720.

4.5.6 Campus **Fraiburgo** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Cruz e Souza, nº 89 - Jardim das Araucárias, CEP: 89.580-000.
4.5.7 Campus **Rio do Sul** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada do Redentor, 5.665, Canta Galo, Rio do Sul /SC, CEP: 89.160-000.
4.5.8 Campus **Santa Rosa do Sul**, localizado no seguinte endereço: Rua das Rosas, s/n, Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC, CEP: 88.965-000.

4.5.9 Campus **São Francisco do Sul**, localizado no seguinte endereço: Rodovia Duque de Caxias, 6628, Iperoba, CEP: 89240-000.
4.5.10 Campus **Sombrio**, localizado no seguinte endereço: Av. Pref. Francisco Lumertz Júnior, 931, Januária, Sombrio/SC, 88.960-000.
4.5.11 Campus **Videira** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 135, km 125, Campo Experimental, Videira/SC, CEP: 89.560-000.

4.6 O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota de empenho.
4.7 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.7.1 A não entrega dos itens ensejará em não pagamento dos valores devidos pela Administração;

4.8 **A participação é exclusiva para licitantes enquadradas como ME/EPP,** de acordo com Inciso I, art. 48, da Lei Complementar 123, de 2006, e art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, **EXCETO para os itens 9, 64 e 69.**
4.9 A qualificação econômico-financeira, referente ao Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício, será exigida apenas quando o valor total dos itens adjudicados para o licitante ultrapassar o valor de R$ 15.000,00 (quinze mil reais), com base no art. 70, III, lei 14.133/2021 c/c Decreto 11.871/2023. O licitante enquadrado como MEI, utilizando-se o entendimento disposto no Acórdão 133/2022 – Plenário, caso se enquadre na regra anterior, deverá apresentar a documentação exigida.
4.10 O atendimento dos índices econômicos previstos no Edital deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor, considerando que esses profissionais são os responsáveis pela elaboração das demonstrações financeiras e possuem competência técnica e profissional sobre os documentos apresentados.
4.11 Será consultado o CADIN (Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais) antes da habilitação da licitante, por força do art. 6º-A da lei 10.522/2002, pois a inclusão dos licitantes no cadastro impedirá a emissão do empenho e a assinatura de contrato.
4.12 Nenhum item da licitação será enquadrado em alguma margem de preferência, tendo em vista que, até o momento em que este estudo foi elaborado, não havia decretos vigentes que estabelecessem as margens de preferência nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal, para os itens ora licitados.
4.13 Foram encontrados os seguintes critérios de sustentabilidade para o objeto desta contratação, de acordo com o Plano de Logística Sustentável do Instituto Federal Catarinense e com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- Redução do impacto ambiental das embalagens: Priorizar produtos com embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, reduzindo o consumo de plásticos descartáveis.
- Eficiência no uso de recursos naturais: Incentivar a aquisição de produtos de fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como menor consumo de água e energia na produção e transporte.
- Conformidade com normas sanitárias: Garantia de que todos os produtos estejam em conformidade com regulamentos estabelecidos pela ANVISA, MAPA e demais órgãos competentes.
- Menos aditivos químicos: Preferência por produtos com menor teor de conservantes, corantes artificiais e outros aditivos químicos prejudiciais à saúde.
- Para produtos de origem animal, garantir que os fornecedores possuam registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE), Municipal (SIM) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA)
- Fomento a cadeias produtivas sustentáveis: Aquisição de produtos de fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como reaproveitamento de resíduos e economia circular.
- Valorizacão da produção regional: Sempre que possível, priorizar fornecedores locais para reduzir a pegada de carbono do transporte e fortalecer a economia regional.
- Condições justas de trabalho: Exigir de fornecedores a adoção de práticas trabalhistas justas, assegurando conformidade com normas de segurança e prevenção do trabalho análogo à escravidão.
- Racionalização do transporte: Escolher fornecedores que promovam logística eficiente, reduzindo emissões de CO no transporte dos produtos.
- Entrega eficiente: Organizar processos de entrega que minimizem desperdícios e evitem perdas decorrentes de armazenamento inadequado.
- 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;
- 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;
- Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

5. Levantamento de Mercado

5.1 Solução 1: Aquisição dos itens por pregão tradicional.

5.1.1 Relaciona-se toda a quantidade de material necessária e adquire-se em uma única vez. Se por um lado acredita-se que neste formato ter-se-á maior economicidade, por adquirir tudo o que se está licitando, por ter um único frete, tem-se o problema de durante todo o período de um ano,

não ser possível prever a quantidade de materiais a serem adquiridos, e também não há espaço de armazenamento para adquirir os itens todos de uma só vez. Desta forma, pode-se correr o risco ou de comprar demais e os produtos acabarem se deteriorando por falta de uso ou de se deixar de comprar algo que no decorrer do ano surja como necessidade.

5.2 Solução 2: Aquisição dos bens por pregão para registro de preços.

5.2.1 O processo atenderá as necessidades de mais de uma unidade da instituição, otimizando recursos e possibilitando a economia de escala. O sistema de registro de preços é benéfico, ainda, uma vez que permite a aquisição parcelada dos itens que possuem demanda constante e/ou a dificuldade na armazenagem.

5.3 Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela solução 2.
5.4 A solução 2 mostra-se mais interessante uma vez que atende as determinações legais, reduz o dispêndio financeiro da Administração, mostrando-se a opção mais econômica à instituição.
5.5 Cabe salientar, que tal opção ponderou outras metodologias de contratações de outros campi desta instituição e de instituições externas. E entende-se ainda, que este modelo se adéqua a nosso porte de organização com um número ainda diminuto de servidores, sendo que cada servidor compõe um setor inteiro.
5.6 E por fim, ressalta-se que o modelo proposto se adéqua as necessidades dos diversos campi do IFC.
5.7 A contratação dos itens que compõem este processo será em formato de grupos, visando atender de forma eficiente todos os campi do IFC, de forma que se obtenha produtos de qualidade, que atendam a necessidade e com os melhores preços, através de pregão por registro de preços,
5.8 A aquisição mostra-se como alternativa mais viável, considerando o custo dos bens e a impossibilidade de locação dos itens.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 O registro de preços para eventual aquisição de **gêneros alimentícios** para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Avançado Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus São Francisco do Sul, Campus Sombrio, e Campus Videira,, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Em atenção ao artigo 3º, do Decreto 11.462/2023, o quantitativo do material requisitado leva em consideração o atendimento das necessidades da Administração, dentro do período de 12 (doze) meses, inclusive o atendimento de situações imprevisíveis.
7.2 A estimativa dos materiais a serem adquiridos encontram-se pormenorizadas, nas memórias de cálculo, anexo a este estudo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 984.192,17

8.1 Conforme pesquisa de preços anexa a este estudo, o valor total estimado da contratação será de R$ 984.192,17 (novecentos e oitenta e quatro mil cento e noventa e dois reais e dezessete centavos).
8.2 A pesquisa de preços foi realizada pela servidora Mara Juliana da Silva, em obediência a Instrução Normativa SEGES/ME 65/2021, bem como ao art. 23 da Lei 14.133/2021.
8.3 Buscou-se no sistema Pesquisa de Preços do Portal de Compras do Governo Federal, que está vindo a substituir o Painel de Preços do Governo Federal, haja vista que traz os resultados das contratações realizadas pelo sistema compras.gov.br, e realizou-se a consulta a sites especializados.

8.3.1 Como filtros no sistema de pesquisa de preços utilizou-se:

8.3.1.1 CATMAT do item;
8.3.1.2 Unidades similares as que serão licitadas;

8.4 Foram utilizados nesta pesquisa de preços os incisos II e III do art. 5º da Instrução Normativa 65/2021. Para a formação do preço de referência foram considerados: o §1º do art. 5º da referida IN, que traz a orientação de que “deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II”; o Parecer nº 004/2018/CPLC/PGF/AGU, onde é ressaltado que “não basta à Administração colher diversos preços, elaborar uma planilha comparativa contemplando os dados coletados e calcular o preço de referência do certame: as diligências concernentes à pesquisa de preços não se resumem à simples juntada aos autos de orçamentos, contratos e planilhas”. Buscou-se contrapor os valores obtidos, de modo a obter preços fidedignos aos praticados no mercado. Utilizou-se como metodologia para obtenção do valor de referência o menor entre os valores da mediana e do preço médio praticado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Opta-se pela aquisição por meio de Sistema de Registro de Preços, uma vez a aquisição parcelada se mostra interessante dada a demanda constante por estes materiais e a dificuldade na armazenagem no caso de alguns itens. Ademais, um único processo poderá atender as necessidades de outros órgãos, otimizando recursos e possibilitando a economia de escala. (Art. 3º, I, II, III, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023).
9.2 As especificações técnicas e quantitativos dos materiais a serem adquiridos estão de acordo com o previsto no artigo 40, III, da Lei 14.133/2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Objetiva atender o que se apresenta no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFC, que traz em seu planejamento estratégico 2024-2028 o Objetivo Estratégico nº 17 detalhado como “Consolidar e adequar infraestrutura física e de TI”.
11.2 Os itens desta licitação estão incluídos no PGC 2024, DFD 917/2024 para o Gerenciador. Cada participante é responsável pelo lançamento das DFDs correspondentes em seus PGC’s.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos:

12.1.1 Pretende-se com a contratação em tela atender às necessidades da Administração quanto à aquisição de **gêneros alimentícios**, de qualidade, com o melhor preço, para atender aos diversos campi do Instituto Federal Catarinense;
12.1.2 Atendimento a todos os preceitos legais vigentes;
12.1.3 Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para os itens possibilitam obter preço compatível com os praticados no mercado e em outras contratações similares feitas por órgãos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Em atendimento ao disposto no art. 17 do Decreto 10.947/2022, havendo a autorização da Autoridade Máxima para seguimento do processo, deverá ser verificada a previsão dos itens descritos na solução no Plano de Contratações Anual. Caso não estejam previstos, os itens que compõem a solução deverão ser incluídos no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações – PGC.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Espera-se a não ocorrência de impactos ambientais, desde que sejam seguidas as orientações descritas no item 4 deste Estudo Preliminar.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações levantadas ao longo deste estudo técnico preliminar, a equipe de planejamento declara que a contratação é viável, pois percebe-se que:
- A necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada;
- Todos os requisitos relevantes da contratação foram adequadamente levantados e analisados;
- As quantidades de itens a contratar estão coerentes com as demandas previstas e com os recursos financeiros disponíveis;
- A escolha do tipo de solução a contratar está devidamente justificada;

- As estimativas preliminares de preços dos itens a contratar foram feitas e documentadas adequadamente e as despesas fixas após a implantação da solução são consideradas aceitáveis;

- Os resultados pretendidos com a contratação foram devidamente expostos em termos de economicidade eficácia e eficiência;
- A relação custo Benefício da contratação é considerada favorável;
- Há evidências de que a área requisitante se comprometeu com o planejamento preliminar da solução (elaboração dos estudos técnicos preliminares).

16. Responsáveis

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

ELIZETI NIENCKOTTER

Diretora de Adm. e Planejamento

PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO

Autoridade competente

ITEM (da lista de compras institucionais)	UNIDADE	DESCRIÇÃO	Solicitado em 2025	Entrada estoque 2024 - APROXIMADAMENTE	Margem 20%	Total
2	400g	Achocolatado em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessastes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capta de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	30	50	20%	60
3	5kg	Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	80	150	20%	180
4	1kg	Açúcar mascavo – embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Deve ser entregue íntegro, seco, livre de fungos e conter a empresa fabricante . Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	20	50	20%	60
5	5kg	Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	200	250	20%	300
10	Kg	Almôndegas de carne bovina congelada. Unidade com aproximadamente 30g. Ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante e451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante e316). Embalagem primária: embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. Prazo de validade: mínimo de 04 meses. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Com baixa quantidade de sódio. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	1200	500	20%	600
12	500g	Amendoim cru descascado – tipo 1, classe miúda, selecionado. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	25	25	20%	30
13	Embalagem 150g	Amendoim torrado, tipo salgado, descascado, produzido com grãos selecionados, são, insentos de sujidades, para alimentação pessoal. Deve ter cor, sabor e aroma característicos. Embalagem: pacote individual com 150 g, contento informação nutricional e fabricação. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: yoki, Dori, Dr. Oetker, Elmachips e Noroeste. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	200	100	20%	120
14	1kg	Amido de milho – embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	80	60	20%	72
16	kg	Arroz integral - tipo 1. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	600	400	20%	480

17	5kg	Arroz parboilizado – tipo 1, classe longo fino. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico resistente, transparente e íntegra com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega). PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	500	300	20%	360
19	500ml	Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	100	70	20%	84
24	100g	Bicarbonato de sódio – embalagem resistente, com prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	12	10	20%	12
25	200g	Biscoito cream cracker – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	400	250	20%	300
26	400g	Biscoito de gergelim – Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	300	150	20%	180
28	200g	Cacau em pó solúvel – puro, sem açúcar, 100% cacau. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 60 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	50	50	20%	60
29	500g	Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza. Validade no ato da entrega de, pelo menos, 12 meses. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	1000	400	20%	480
30	200g	Café solúvel granulado – tradicional, em frasco de vidro, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	200	50	20%	60
31	50g	Canela em pó – embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	20	10	20%	12
32	10g	Canela em rama – produto natural selecionado. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	20	10	20%	12
35	Kg	Carne bovina – contra-filé. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivosA embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	600	400	20%	480

36	Kg	Carne bovina – coxão mole. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	1000	800	20%	960
38	Kg	Carne bovina – filé corrido bovino. Transportada de acordo com as normas da vigilância sanitária (veículo frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção com idade declarada do animal (no máximo 2 anos), com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega).Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0ºC a 7ºC, de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	500	400	20%	480
40	Kg	Carne bovina – moída. Carne bovina “de primeira”, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso e no máximo 15% de água e aditivosAspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. . PEDIDO MÍNIMO 50 KG	1000	800	20%	960
44	Kg	Carne bovina – patinho/iscas para estrogonofe. Livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento iqf (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. No máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	800	300	20%	360
45	KG	CARNE BOVINA TIPO VAZIO (Fraldinha), CORTADO EM CUBOS Carne bovina in natura, tipo Vazio, congelada, desossada, proveniente de MACHOS da espécie bovina, LIMPO, CORTADA EM CUBOS DE 30 A 50G, embalada em pacotes de aproximadamente 3 Kg, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. Não pode ser carne maturada, e devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 Kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	900	300	20%	360

46	Kg	Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	500	300	20%	360
47	Kg	Carne de frango – coxa e sobre coxa. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	1500	800	20%	960
48	Kg	Carne de frango – peito de frango. Peito de frango sem osso congelado, sem pele, embalado individualmente em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	400	200	20%	240
49	Kg	Carne de frango – Sobrecoxa de frango. Congelada, acondicionada em bandeja de isopor de 1 kg, contendo 5 a 6 unidades por bandeja com peso míno de 160 e máximo de 200g cada uma, acondicionadas em caixa de papelão limpa e íntegra. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	800	450	20%	540
50	Unid.	Carne de Pernil suíno desossado, sem capa de gordura, congelado, embalados à vacuo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	800	500	20%	600
51	Kg	Carne suína – bisteca. Bisteca suína in natura congelada, cortada em bifes separadamente, cortes entre 180 g a 200 g, deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. No máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	800	700	20%	840

52	Pacote 100gr	CASTANHA DE CAJU Castanha de caju torrada sem sal. Acondicionadas em pacotes de 100 gramas, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) , data de validade e lote PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	900	0	20%	0
53	1kg	Cereais matinais – flocos de milho natural (sem açúcar) amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	50	50	20%	60
54	Caixa com 10 unidades	Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	200	200	20%	240
58	Kg	Chocolate meio amargo – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	20	20	20%	24
64	Pacote de 500g	Colorau – Corante natural de urucum, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	50	50	20%	60
65	100g	Cominho – aspecto físico moído, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	12	10	20%	12
66	100g	Cravo da índia – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	12	10	20%	12
69	1kg	Creme de leite pasteurizado – gordura láctea de no mínimo 35%, embalagem tetra pak, embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	50	120	20%	144
70	200g	Creme de leite sem lactose – embalagem tetra pack. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	100	100	20%	120
71	50g	Curry - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da índia. A embalagem deve conter fabricante, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto). PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	12	10	20%	12
72	400g	Doce de fruta sem açucar– em pasta, cremoso, com polpa da fruta, nos sabores: goiaba, maçã, abacaxi, banana, pêssego, morango, figo, abóbora com coco e uva. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açucar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	150	100	20%	120
74	2kg drenado	Ervilha em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	12	5	20%	6

75	2kg	Ervilha verde congelada – in natura com grãos inteiros, acondicionada em pacote resistente. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	12	5	20%	6
76	30ml	Essência de baunilha – líquida, frasco de 30 ml. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Cor ambar ou marrom escuro PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	12	5	20%	6
77	Lata 4kg	Extrato de tomate concentrado – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	100	50	20%	60
79	1kg	Farinha de mandioca seca – extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família euforbiácea, gênero manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto embalagem primária: a embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	70	70	20%	84
80	500g	Farinha de mandioca torrada – seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	30	20	20%	24
81	1kg	Farinha de milho tipo médio – enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	200	70	20%	84
82	500g	Farinha de rosca - material pão de trigo, aplicação culinária em geral. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	40	20	20%	24
83	5kg	Farinha de trigo especial – 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e/ou peróxido de benzoíla e/ou azodicarbonamida. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	600	500	20%	600
86	1kg	Feijão carioca – classificado como feijão grupo i (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado,. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	250	150	20%	180

87	1kg	Feijão preto – grupo 1 – anão classe preto, tipo 1, portaria nº 161 de 24 de julho de 1987 - safra atual. Apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	800	500	20%	600
28/3/1900	1kg	Feijão vermelho – grupo 1 – anão, classe vermelho, tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	250	200	20%	240
92	100g	Fermento químico – aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Embalagem primária: embalagem intacta, em latas ou potes plásticos com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	100	100	20%	120
94	KG	FRUTAS CRISTALIZADAS Frutas cristalizadas sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	200	100	20%	120
95	1kg	Gelatina – sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e sem conservantes. Validade mínima de 6 meses partir da data de entrega. Rendimento: 50 porções de 100ml. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	100	100	20%	120
97	1kg	Granola – mistura alimentícia. Ingredientes mínimos: castanha, uva passa, côco. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem plástica resistente, livre de sujidades e substancias estranhas ao produto PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	50	100	20%	120
101	900ml	Iogurte - nos sabores morango e coco. Embalados em pacotes plásticos, com validade e data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega. Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Deve estar de acordo com as agencias fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	300	300	20%	360
104	400g	Leite em pó integral – Leite de vaca instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primaria de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 400 gramas, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	50	50	20%	60

105	1 litro	Leite semidesnatado zero lactose – embalagem tetrapak, uht, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	50	50	20%	60
106	1 LITRO UNIDADE	LEITE UHT SEMIDESNATADO - Leite de vaca semi desnatado homogeneizado e fluido, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T.; com aroma e sabor característicos; composição mínima por litro: valor energético 550 kcal, carbohidrato 40 g, proteína 29 g, lipídios 30 g e gordura totais mínimas 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas; contendo data de fabricação, lote, informação nutricional. Produtos de origem animal devem ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica, respeitando as regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - embalagem cartonada Longa Vida 1.000 ml cada. No ato da entrega a data de fabricação do produto não pode ser superior a 15 dias. MARCA: SANTA CLARA PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	500	800	20%	960
110	15g	Louro em folha – desidratado, aspecto físico inteiro, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	10	5	20%	6
111	500g	Macarrão com ovos formato talharim - Macarrão vitaminado, talharim, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	450	400	20%	480
112	500g	Macarrão de arroz – sem glúten de arroz formato parafuso, sem adição de corantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	150	150	20%	180
113	500g	Macarrão integral tipo espaguete – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	150	100	20%	120
114	500g	Macarrão integral tipo parafuso – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	100	100	20%	120
115	500g	Macarrão tipo espaguete – de 1ª linha, de primeira Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	200	150	20%	180

117	500g	Macarrão tipo parafuso – de 1ª linha, de 1a. Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	150	150	20%	180
118	500g	Macarrão tipo parafuso com vegetais - com ovos. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, beterraba, tomate, espinafre desidratados, corante natural e água. Valor nutricional mínimo: 12g de proteína e 375kcal em 100g do produto. Embalagem primária, sacos de polietileno. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentesPrazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	100	100	20%	120
119	100g	Manjerona – desidratado, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	10	5	20%	6
121	200g	Manteiga extra sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	80	50	20%	60
124	500g	Massa cabelo de anjo para sopa – Validade mínima 12 meses e com data de embalamento não superior a 30 dias. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	100	100	20%	120
126	Rolo 500g	Massa para lasanha - Massa para lasanha pré cozida, resfriada, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	300	250	20%	300
128	1kg	Massa para pastel – formato enrolado, de 1ª qualidade, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, óleo vegetal, sal, gordura animal, realçador de sabor (sorbato de potássio) e corante natural (betacaroteno).EMBALAGEM Em pacote de 1 kg. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	300	250	20%	300
129	Pacote 500g	Massa pronta para tapioca. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Pacote em plástico atóxico, íntegra de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de valídade (na entrega deve ser de no mínimo 80% do total). PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	100	80	20%	96
136	Kg	Milho verde congelado in natura, pacote com no máximo 500g, Ingrediente: milho verde. Validade mínima de 18 meses na entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	100	50	20%	60
138	100g	Noz moscada – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de validade e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) . Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	10	5	20%	6

139	18 litros	Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem lata, intacta, resistente, sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	20	50	20%	60
140	900ml	Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem primária tipo Pet, intacta, resistente, transparente, atóxica; sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Embalagem Secundária: deverá ser de caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos, constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 40 UNIDADES	1000	500	20%	600
141	500g	Orégano – em embalagens de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	10	5	20%	6
142	270g drenado	Palmito tolete em conserva – de primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentar cópia do alvará sanitário da empresa produtora. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	30	10	20%	12
145	Kg	Peixe – cação/posta. Congelamento iqf (individually quick frozen), sem pele, sem barbatana. Pacote individual de 1kg. Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	200	100	20%	120
146	Kg	Peixe – tilápia/filé. Filé de tilápia de água doce congelado, sem pele, sem “barrigueira”, sem espinha, com corte em V. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 12 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	500	300	20%	360
149	100g	Pimenta do reino – aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	10	5	20%	6

153	kg	Polpa de fruta – nos sabores abacaxi, maracujá, morango, pêssego, uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) de primeira qualidade, embalagem individual de 1000g, congelado em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. não deve conter semesntes , bagaços ou fiapos. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	100	80	20%	96
154	500g	Polvilho azedo – tipo 1. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	300	300	20%	360
159	500g	Proteína texturizada de soja - granulada. Informação nutricional: em 50g tem 140kcal, 10 a 16g de carboidratos, 24 a 27g de proteína, 0g de gorduras totais, 0mg de colesterol, 2 a 10g de fibra alimentar, 140 a 170mg de cálcio, 4 a 5mg de ferro, 0mg de sódio. Informação adicional: valor biológico de origem vegetal, contém naturalmente isoflavonas da soja, vitaminas do complexo B e cálcio. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, acondicionado embalagem plástica, resistente. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	50	50	20%	60
160	1kg	Queijo mussarela - com embalagem individual a vácuo, validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PEDIDO MÍNIMO 10 KG	150	50	20%	60
161	500g	Sagu de mandioca – classe pérola, tipo 1. Embalagem em plástico resistente com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	200	200	20%	240
163	1kg	Sal refinado e iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	350	200	20%	240
166	100g	Sálvia – desidratado, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	10	5	20%	6
167	500ml	Suco concentrado de maracujá – Ingredientes: maracujá. Sem adição de açúcar e corante. Embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	50	40	20%	48
168	5 litros	Suco de laranja integral – pasteurizado, refrigerado, não álcoolico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	100	100	20%	120
169	1,5 litros	Suco de uva tinto integral – em garrafa escura, sem adição de açúcar, sem adição de água. Validade mínima de 03 meses contados a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	200	200	20%	240
170	5 litros	Suco integral – nos sabores laranja, limão, maracujá, tangerina e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) – concentrado refrigerado suco integral de limão, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural de limão e água. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de -12ºC à -5ºC. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura de -12ºC à -5ºC. Com registro no ministério da agricultura. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	80	100	20%	120

175	KG	UVA PASSA Uva passa preta, sem açúcar sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	30	10	20%	12
180	900ml	Vinagre de álcool – com cheiro próprio, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	40	40	20%	48
181	750ml	Vinagre de vinho tinto – com cheiro próprio, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	200	200	20%	240

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE

CAMPUS ARAQUARI

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Pedido 1:

Mônica Oliveira Reis

E-mail: monica.reis@ifc.edu.br

Coordenação de Laboratórios – Agroindústria

Os itens 5, 21, 144, e 156 assim como suas respectivas quantidades são insumos utilizados nas aulas práticas de Processamento de Produtos derivados do leite, que fazem parte da programação didática das disciplinas de Tecnologia de Leite, Práticas Profissionais e Agroindústria, na elaboração de derivados cárneos das aulas práticas da disciplina de Tecnologia de Carnes e também nas aulas práticas de Tecnologia de produtos de

origem vegetal ministradas nos cursos de Medicina Veterinária, Agronomia, Técnico em Agropecuária e Licenciatura em Ciências Agrícolas, sendo que os quantitativos de cada item serão suficientes para suprir as aulas práticas por 01 ano;

Pedido 2:

Otavio Patrício Netto

E-mail: otavio.netto@ifc.edu.br

CECOM

Justifica-se a solicitação do item 8 para atendimento de eventos, disponibilizando água potável para palestrantes e convidados.

Justifica-se a quantidade a partir de estimativa, considerando eventos realizados em 2024 (foram cadastrados 14 eventos de Extensão; 4 formaturas realizadas no auditório; SEPE; além de outros eventos não caracterizados como evento de extensão mas que foram sediados no campus).

Código SIPAC	Classe PDM	CATMAT/ CATSER	Natureza de Despesa	Item Lista de Compras	Quantitativo 1: Mônica Oliveira Reis	Quantitativo 2: Otavio Patrício Netto	Quantitativo 3: Suseli Naiara Machado	Unidade de Medida
370	19754 / 8925	462635	33.90.30.07	1				Lata 820g, drenado 400g
502	19765 / 8955	463556	33.90.30.07	2				400g
914	19777 / 8925	463988	33.90.30.07	3				5kg
377	19777 / 8925	463993	33.90.30.07	4				1kg
810	19777 / 8925	463996	33.90.30.07	5	25			5kg
382	19777 / 8925	463996	33.90.30.07	6				Caixa com 400 unidades
384	926 / 8940	278920	33.90.30.07	7				80ml
386	19555 / 8960	445484	33.90.30.07	8		480		500ml
1264	19774 / 8950	463856	33.90.30.07	9				50g

478	2206 / 8905	447757	33.90.30.07	10				Kg
399	2400 / 8925	233881	33.90.30.07	12				500g
1274	17359 / 8925	258356	33.90.30.07	13				Embalagem 150g
814	19696 / 8920	459077	33.90.30.07	14				1kg
404	19690 / 8920	458910	33.90.30.07	16				kg
402	19690 / 8920	458910	33.90.30.07	17				5kg
407	19722 / 8920	608909	33.90.30.07	18				500g
408	19768 / 8945	463696	33.90.30.07	19				500ml

	19789 / 8915	464445	33.90.30.07	21				KG
988	19775 / 8920	463967	33.90.30.07	22				Unidade
989	19771 / 8915	463707	33.90.30.07	23				500g
428	1249 / 6505	271052	33.90.30.07	24	12			100g
443	883 / 8920	402158	33.90.30.07	25				200g
997	883 / 8920	217130	33.90.30.07	26				400g
819	883 / 8920	232144	33.90.30.07	27				400g
1241	19763 / 8915	463532	33.90.30.07	28				200g
461	19766 / 8955	463591	33.90.30.07	29				500g
460	19766 / 8955	463568	33.90.30.07	30				200g
466	19774 / 8950	463872	33.90.30.07	31				50g

467	19774 / 8950	463873	33.90.30.07	32				10g
1091	19695 / 8020	459074	33.90.30.07	33				500g
480	4548 / 8905	447439	33.90.30.07	34				Kg
962	4548 / 8905	447465	33.90.30.07	35				Kg
473	4548 / 8905	447431	33.90.30.07	36				Kg

959	4548 / 8905	448214	33.90.30.07	37				Kg
962	4548 / 8905	447419	33.90.30.07	38				Kg
471	4548 / 8905	447408	33.90.30.07	39				Kg
1020	4548 / 8905	447446	33.90.30.07	40				Kg

994	4548 / 8905	454340	33.90.30.07	41				Kg
993	4548 / 8905	451062	33.90.30.07	42				Kg
474	4548 / 8905	447448	33.90.30.07	43				Kg
1137	4548 / 8905	449724	33.90.30.07	44				Kg

755	4548 / 8905	447468	33.90.30.07	45				KG
	4550 / 8905	447616	33.90.30.07	46				Kg
475	4550 / 8905	447636	33.90.30.07	47				Kg
484	4550 / 8905	447594	33.90.30.07	48				Kg

776	4550 / 8905	447630	33.90.30.07	49				Kg
754	17294 / 8905	447529	33.90.30.07	50				Unid.
995	17294 / 8905	447509	33.90.30.07	51				Kg
975	19791 / 8915	464542	33.90.30.07	52				Pacote 100gr
777	19776 / 8920	463971	33.90.30.07	53				1kg
1217	4805 / 8955	604671	33.90.30.07	54				Caixa com 10 unidades

	14753 / 8730	457585	33.90.30.07	55				Pacote 150g
741	19764 / 8955	471259	33.90.30.07	57				500g
1155	19764 / 8955	467306	33.90.30.07	58				Kg
	19764 / 8955	467318	33.90.30.07	59				KG
1109	5285 / 8910	281590	33.90.30.07	60				Frasco 200ml
782	5293 / 8925	225698	33.90.30.07	61				100g
1268	19774 / 8950	463877	33.90.30.07	62				100g
839	19774 / 8950	463937	33.90.30.07	64				Pacote de 500g
945	19774 / 8950	463891	33.90.30.07	65				100g
736	19774 / 8950	463892	33.90.30.07	66				100g
1089	17295 / 8910	446536	33.90.30.07	67				3,5kg
1081	17295 / 8910	446536	33.90.30.07	68				300g
519	17295 / 8910	446534	33.90.30.07	69				1kg
	17295 / 8910	446537	33.90.30.07	70				200g

1175	19774 / 8950	463894	33.90.30.07	71				50g
1176	19754 / 8925	462687	33.90.30.07	72				400g
527	19714 / 8915	462823	33.90.30.07	74				2kg drenado
886	19792 / 8915	611974	33.90.30.07	75				2kg
1139	13807 / 6850	461222	33.90.30.07	76				30ml
710	19716 / 8950	459670	33.90.30.07	77				Lata 4kg
1205	13884 / 8920	433827	33.90.30.07	78				1kg
533	19692 / 8920	458918	33.90.30.07	79				1kg
539	19692 / 8920	458921	33.90.30.07	80				500g

549	19694 / 8920	459016	33.90.30.07	81				1kg
850	19698 / 8920	459153	33.90.30.07	82				500g
534	19720 / 8920	465332	33.90.30.07	83				5kg
535	19720 / 8920	460262	33.90.30.07	84				1kg
1052	19792 / 8915	464559	33.90.30.07	85				Pacote de 500g
542	19792 / 8915	464553	33.90.30.07	86				1kg
543	19792 / 8915	464552	33.90.30.07	87				1kg

544	19792 / 8915	464558	33.90.30.07	88				1kg
1157	19712 / 8920	459596	33.90.30.07	89				125g
854	19712 / 8920	459586	33.90.30.07	91				500g
	19754 / 8925	462630	33.90.30.07	92				100g
	19754 / 8925	621516	33.90.30.07	93				Lata 450g drenado
897	19756 / 8925	462729	33.90.30.07	94				KG
	19774 / 8950	463902	33.90.30.07	95				1kg
561	4792 / 8920	444323	33.90.30.07	96				Kg

1053	19792 / 8915	464569	33.90.30.07	97				1kg
1001	19588 / 8910	446706	33.90.30.07	98				500g
795	19780 / 8910	464014	33.90.30.07	101				900ml
1049	8755 / 8910	446019	33.90.30.07	103				395g
	8753 / 8910	446000	33.90.30.07	104				400g
570	885 / 8915	217198	33.90.30.07	105				1 litro
573	9806 / 8905	447702	33.90.30.07	106				1 LITRO UNIDADE
	14753 / 8730	301513	33.90.30.07	107				500g
575	19774 / 8950	463904	33.90.30.07	108				Kg

865	19691 / 8920	458957	33.90.30.07	109				Pacote 250g
	19691 / 8920	465335	33.90.30.07	110				15g
941	19691 / 8920	458952	33.90.30.07	111				500g
1196	19691 / 8920	458988	33.90.30.07	112				500g
863	19691 / 8920	458955	33.90.30.07	113				500g
740	19691 / 8920	458993	33.90.30.07	114				500g
864	19691 / 8920	458980	33.90.30.07	115				500g

1199	19774 / 8950	463911	33.90.30.07	117				500g
1270	8756 / 8910	446385	33.90.30.07	118				500g
590	19769 / 8945	463699	33.90.30.07	119				100g
	19769 / 8945	463699	33.90.30.07	121				200g
578	19691 / 8920	458978	33.90.30.07	122				500g
	19691 / 8920	459008	33.90.30.07	123				Pacote 500gr
598	19749 / 8920	465350	33.90.30.07	124				500g
599	19749 / 8920	462245	33.90.30.07	125				500g

	19696 / 8920	465694	33.90.30.07	126				Rolo 500g
1082	9588 / 8940	604518	33.90.30.07	128				1kg
606	19748 / 8920	462122	33.90.30.07	129				Pacote 500g
	19772 / 8915	463797	33.90.30.07	130				500g
687	19715 / 8950	459653	33.90.30.07	134				500g
625	19774 / 8950	463913	33.90.30.07	136				Kg
627	19767 / 8945	463692	33.90.30.07	137				900ml
626	19767 / 8945	463692	33.90.30.07	138				100g
629	19774 / 8950	463916	33.90.30.07	139				18 litros
	19721 / 8920	460380	33.90.30.07	140				900ml

632	19714 / 8915	460486	33.90.30.07	141				500g
1128	9382 / 8905	448929	33.90.30.07	142				270g drenado
633	9382 / 8905	448953	33.90.30.07	143				Kg
	19754 / 8925	462684	33.90.30.07	145				Kg
1179	19774 / 8950	463920	33.90.30.07	146				Kg
639	19774 / 8950	463921	33.90.30.07	147				Lata 450g drenado
803	19757 / 8925	462751	33.90.30.07	149				100g
1083			33.90.30.07	150				100g

931	19790 / 8915	464468	33.90.30.07	151				1kg
804	19696 / 8920	459080	33.90.30.07	152				150g
657	9791 / 8920	242455	33.90.30.07	153				kg
655	9791 / 8920	242454	33.90.30.07	154				500g
656	9791 / 8920	242454	33.90.30.07	155				25kg
659	2156 / 8905	447774	33.90.30.07	156				25kg
1263	4560 / 8905	297483	33.90.30.07	157				25kg
665	11534 / 8910	446633	33.90.30.07	158				Kg

676	19696 / 8920	459084	33.90.30.07	159				500g
680	852 / 8950	216913	33.90.30.07	160				1kg
874	852 / 8950	448219	33.90.30.07	161				500g
684	9806 / 8905	447720	33.90.30.07	162				1kg
973	19774 / 8950	463932	33.90.30.07	163	20		20	1kg
699	948 / 8960	252285	33.90.30.07	165				Kg
695	948 / 8960	442811	33.90.30.07	166				100g
954	948 / 8960	442810	33.90.30.07	167				500ml
695	948 / 8960	326671	33.90.30.07	168				5 litros
	948 / 8960	326671	33.90.30.07	169				1,5 litros

878	12619 / 8950	233873	33.90.30.07	170				5 litros
	14047 / 8920	326330	33.90.30.07	171				200ml
	19789 / 8915	464882	33.90.30.07	172				1kg
	19789 / 8915	464883	33.90.30.07	173				Pacote 500g
730	853 / 8950	217096	33.90.30.07	174				KG
732	853 / 8950	249817	33.90.30.07	175				KG
	19712 / 8920	459596	33.90.30.07	180	12			900ml
	8753 / 8910	445995	33.90.30.07	181				750ml

ITENS EXCLUÍDOS DA RELAÇÃO PREGÃO 2025

OBS - Caso houver demanda para alguns dos itens abaixo relacionados - o pedido dever ser formalizado conform

		474374	33.90.30.07					Kg
		434597	33.90.30.07					Pacote 1kg
771		459639	33.90.30.07					Sache drenado 140
780		463546	33.90.30.07					1kg
510		463787	33.90.30.07					1kg
		462597	33.90.30.07					400gr
1223		462226	33.90.30.07					Pacote 3gr
1273		446715	33.90.30.07					170g
		437092	33.90.30.07					Embalagem 1kg

		447375	33.90.30.07					380g
584		459658	33.90.30.07					3kg
593		463699	33.90.30.07					15kg
1079		413364	33.90.30.07					1kg
604		462824	33.90.30.07				Lata 2kg drenado	
1207		456606	33.90.30.07					1kg
867		396192	33.90.30.07					5kg
621		459667	33.90.30.07					900g
637		468533	33.90.30.07				Vidro 2kg drenado	

1192		462721	33.90.30.07					1kg
875		462825	33.90.30.07					Lata 2kg drenado
		463462	33.90.30.07					unidade 180 mt
		482881	33.90.30.07					kg
		236604	33.90.30.07					kg
		605810	33.90.30.07					unidade

Descrição	Valor Estimado Atualizado	Quantidade	Valor Total
		Total Registrado	**#REF!**
Abacaxi rodelas em calda, embalagem íntegra. Composição: abacaxi, água e açúcar. Com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias e prazo de validade impressos na lata. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 15,59	#REF!	#REF!
Achocolatado em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessastes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capta de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 13,57	#REF!	#REF!
Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 20,64	#REF!	#REF!
Açúcar mascavo – embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Deve ser entregue íntegro, seco, livre de fungos e conter a empresa fabricante . Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 13,65	#REF!	#REF!
Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 19,37	25	R$ 484,36
Açúcar refinado – granulado, branco, 1ª qualidade, em sachês de 5g. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 35,76	#REF!	#REF!
Adoçante dietético – liquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 14,85	#REF!	#REF!
Água mineral sem gás. Embalagem plástica, descartável. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 1,38	480	R$ 663,56
Alecrim – desidratado, aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 3,12	#REF!	#REF!

Almôndegas de carne bovina congelada. Unidade com aproximadamente 30g. Ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante e451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante e316). Embalagem primária: embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. Prazo de validade: mínimo de 04 meses. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Com baixa quantidade de sódio. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 13,36	#REF!	#REF!
Amendoim cru descascado – tipo 1, classe miúda, selecionado. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 9,11	#REF!	#REF!
Amendoim torrado, tipo salgado, descascado, produzido com grãos selecionados, são, insentos de sujidades, para alimentação pessoal. Deve ter cor, sabor e aroma característicos. Embalagem: pacote individual com 150 g, contento informação nutricional e fabricação. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: yoki, Dori, Dr. Oetker, Elmachips e Noroeste. **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	R$ 4,40	#REF!	#REF!
Amido de milho – embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 5,52	#REF!	#REF!
Arroz integral - tipo 1. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	R$ 7,45	#REF!	#REF!
Arroz parboilizado – tipo 1, classe longo fino. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico resistente, transparente e íntegra com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega). **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	R$ 21,22	#REF!	#REF!
Aveia/flocos médios – sem açúcar. Embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 5,75	#REF!	#REF!
Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 13,29	#REF!	#REF!

BANANA PASSA, sem açúcar sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 46,04	#REF!	#REF!
Barra de cereais sem açucar – embalagem com 22 g, nos sabores, aveia e banana e mel, coco com chocolate, morango com chocolate, frutas vermelhas e cookies. Prazo mínimo de validade de 06 meses no ato da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	R$ 1,10	#REF!	#REF!
Batata palha – embalada, tradicional, frita com óleo vegetal comestível, isenta de gordura trans, sem conservantes e corantes, pronta para consumo. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 11,50	#REF!	#REF!
Bicarbonato de sódio – embalagem resistente, com prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 2,09	12	R$ 25,08
Biscoito cream cracker – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 3,61	#REF!	#REF!
Biscoito de gergelim – Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 8,68	#REF!	#REF!
Biscoito doce tipo maria/maizena – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 3,66	#REF!	#REF!
Cacau em pó solúvel – puro, sem açúcar, 100% cacau. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 60 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 5,21	#REF!	#REF!
Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza. Validade no ato da entrega de, pelo menos, 12 meses. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 14,85	#REF!	#REF!
Café solúvel granulado – tradicional, em frasco de vidro, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 25,85	#REF!	#REF!
Canela em pó – embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. **PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES**	R$ 3,34	#REF!	#REF!

Canela em rama – produto natural selecionado. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. **PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES**	R$ 2,09	#REF!	#REF!
Canjica – tipo grupo pura, tipo classe amarela, tipo 3, aplicação culinária em geral. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	R$ 4,65	#REF!	#REF!
Carne bovina - coxão duro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 28,42	#REF!	#REF!
Carne bovina – contra-filé. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivosA embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 29,78	#REF!	#REF!
Carne bovina – coxão mole. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 24,02	#REF!	#REF!

Carne bovina – coxão mole/bife. Bife de coxão mole congelado, cortado em bife entre 140 e 160g, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 6% de gordura, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. A matéria-prima utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, etc. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 28,42	#REF!	#REF!
Carne bovina – filé corrido bovino. Transportada de acordo com as normas da vigilância sanitária (veículo frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção com idade declarada do animal (no máximo 2 anos), com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega).Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0ºC a 7ºC, de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 22,99	#REF!	#REF!
Carne bovina – miolo alcatra. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 29,78	#REF!	#REF!
Carne bovina – moída. Carne bovina “de primeira”, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso e no máximo 15% de água e aditivosAspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. . **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 18,50	#REF!	#REF!

Carne bovina – músculo traseiro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. deverá conter no máximo 10% de gordura e conter no máximo 3% de aponevroses. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 21,74	#REF!	#REF!
Carne bovina – paleta sem osso. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 21,42	#REF!	#REF!
Carne bovina – patinho. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 29,05	#REF!	#REF!
Carne bovina – patinho/iscas para estrogonofe. Livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento iqf (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. No máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 24,56	#REF!	#REF!

CARNE BOVINA TIPO VAZIO (Fraldinha), CORTADO EM CUBOS Carne bovina in natura, tipo Vazio, congelada, desossada, proveniente de MACHOS da espécie bovina, LIMPO, CORTADA EM CUBOS DE 30 A 50G, embalada em pacotes de aproximadamente 3 Kg, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. Não pode ser carne maturada, e devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 Kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 23,83	#REF!	#REF!
Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 19,45	#REF!	#REF!
Carne de frango – coxa e sobre coxa. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 7,84	#REF!	#REF!
Carne de frango – peito de frango. Peito de frango sem osso congelado, sem pele, embalado individualmente em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 18,08	#REF!	#REF!

Carne de frango – Sobrecoxa de frango. Congelada, acondicionada em bandeja de isopor de 1 kg, contendo 5 a 6 unidades por bandeja com peso míno de 160 e máximo de 200g cada uma, acondicionadas em caixa de papelão limpa e íntegra. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 10,45	#REF!	#REF!
Carne de Pernil suíno desossado, sem capa de gordura, congelado, embalados à vacuo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 13,89	#REF!	#REF!
Carne suína – bisteca. Bisteca suína in natura congelada, cortada em bifes separadamente, cortes entre 180 g a 200 g, deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. No máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 13,48	#REF!	#REF!
CASTANHA DE CAJU Castanha de caju torrada sem sal. Acondicionadas em pacotes de 100 gramas, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) , data de validade e lote **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 8,36	#REF!	#REF!
Cereais matinais – flocos de milho natural (sem açúcar) amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 22,99	#REF!	#REF!
Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 2,84	#REF!	#REF!

Chia em grão integral, pacote de 150 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 5,21	#REF!	#REF!
Chocolate granulado preto. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 15,15	#REF!	#REF!
Chocolate meio amargo – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 25,91	#REF!	#REF!
Chocolate meio amargo em gotas – deve conter em sua composição mais de 40% de cacau, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	R$ 30,61	#REF!	#REF!
COALHO - Coalho líquido para queijo. Frasco com 200ml. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 11,91	#REF!	#REF!
Coco ralado – fino, sem açúcar, extra branco. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Côco ralado, de 1ª qualidade, amêndoa de côco, desidratado e triturado. Isento de amido. Características adicionais desengordurado e desidratado, aplicação alimentação de pessoas em sacos plásticos de 1kg. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 5,91	#REF!	#REF!
Coentro em grão – A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 9,41	#REF!	#REF!
Colorau – Corante natural de urucum, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 5,12	#REF!	#REF!
Cominho – aspecto físico moído, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 2,58	#REF!	#REF!
Cravo da índia – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 14,74	#REF!	#REF!
Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: balde plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 105,45	#REF!	#REF!
Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: pote plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 11,97	#REF!	#REF!
Creme de leite pasteurizado – gordura láctea de no mínimo 35%, embalagem tetra pak, embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 25,29	#REF!	#REF!
Creme de leite sem lactose – embalagem tetra pack. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 5,60	#REF!	#REF!

Curry - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da índia. A embalagem deve conter fabricante, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto). **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 1,99	#REF!	#REF!
Doce de fruta sem açucar– em pasta, cremoso, com polpa da fruta, nos sabores: goiaba, maçã, abacaxi, banana, pêssego, morango, figo, abóbora com coco e uva. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açucar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 24,29	#REF!	#REF!
Ervilha em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 32,08	#REF!	#REF!
Ervilha verde congelada – in natura com grãos inteiros, acondicionada em pacote resistente. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 36,31	#REF!	#REF!
Essência de baunilha – líquida, frasco de 30 ml. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Cor ambar ou marrom escuro **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 5,67	#REF!	#REF!
Extrato de tomate concentrado – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 30,95	#REF!	#REF!
Farinha de arroz – sem glúten. Pacote com 1 kg. Contendo data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 15,54	#REF!	#REF!
Farinha de mandioca seca – extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família euforbiácea, gênero manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto embalagem primária: a embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	R$ 4,14	#REF!	#REF!
Farinha de mandioca torrada – seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 3,66	#REF!	#REF!

Farinha de milho tipo médio – enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	R$ 3,62	#REF!	#REF!
Farinha de rosca - material pão de trigo, aplicação culinária em geral. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional **PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES**	R$ 9,93	#REF!	#REF!
Farinha de trigo especial – 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e/ou peróxido de benzoíla e/ou azodicarbonamida. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	R$ 17,03	#REF!	#REF!
Farinha de trigo integral – obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem íntegra, sem furos ou características distintas. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 5,36	#REF!	#REF!
Feijão branco – tipo 1, classe branco, em embalagem plástica atóxica transparente, inviolável, de 500 g, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 9,41	#REF!	#REF!
Feijão carioca – classificado como feijão grupo i (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado,. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 5,23	#REF!	#REF!
Feijão preto – grupo 1 – anão classe preto, tipo 1, portaria nº 161 de 24 de julho de 1987 - safra atual. Apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	R$ 6,60	#REF!	#REF!

Feijão vermelho – grupo 1 – anão, classe vermelho, tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 14,30	#REF!	#REF!
Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 125 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 6,48	#REF!	#REF!
Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses **PEDIDO MINIMO 12 UNIDADES**	R$ 0,00	#REF!	#REF!
Fermento químico – aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Embalagem primária: embalagem intacta, em latas ou potes plásticos com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 2,47	#REF!	#REF!
Figo em calda inteiro, lata com peso drenado de 450g. Com data de fabricação e data de validade não superior a 80% do total no ato da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 23,92	#REF!	#REF!
FRUTAS CRISTALIZADAS Frutas cristalizadas sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 20,90	#REF!	#REF!
Gelatina – sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e sem conservantes. Validade mínima de 6 meses partir da data de entrega. Rendimento: 50 porções de 100ml. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 16,67	#REF!	#REF!
Gergelim branco integral descascado, embalagem de plástico atóxico de no máximo 500 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 25,08	#REF!	#REF!

Granola – mistura alimentícia. Ingredientes mínimos: castanha, uva passa, côco. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem plástica resistente, livre de sujidades e substancias estranhas ao produto **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 19,66	#REF!	#REF!
Grão de bico – grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 10,35	#REF!	#REF!
Iogurte - nos sabores morango e coco. Embalados em pacotes plásticos, com validade e data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega. Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Deve estar de acordo com as agencias fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 9,21	#REF!	#REF!
Leite condensado – leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem íntegra e resistente **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 5,66	#REF!	#REF!
Leite em pó integral – Leite de vaca instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primaria de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 400 gramas, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 13,96	#REF!	#REF!
Leite semidesnatado zero lactose – embalagem tetrapak, uht, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 5,53	#REF!	#REF!
LEITE UHT SEMIDESNATADO - Leite de vaca semi desnatado homogeneizado e fluido, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T.; com aroma e sabor característicos; composição mínima por litro: valor energético 550 kcal, carbohidrato 40 g, proteína 29 g, lipídios 30 g e gordura totais mínimas 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas; contendo data de fabricação, lote, informação nutricional. Produtos de origem animal devem ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica, respeitando as regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - embalagem cartonada Longa Vida 1.000 ml cada. No ato da entrega a data de fabricação do produto não pode ser superior a 15 dias. MARCA: SANTA CLARA **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 0,00	#REF!	#REF!
Lentilha – classe graúda, tipo 1, grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem com 500g, com data de fabricação, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 9,41	#REF!	#REF!
Linguiça calabresa defumada. Inteira, refrigerada, embalada à vácuo (em embalagens com no máximo 3kg) em saco de polietileno, hermeticamente fechado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF. **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	R$ 21,86	#REF!	#REF!

Linhaça marrom, pacote 250 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 8,35	#REF!	#REF!
Louro em folha – desidratado, aspecto físico inteiro, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 2,09	#REF!	#REF!
Macarrão com ovos formato talharim - Macarrão vitaminado, talharim, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	R$ 4,70	#REF!	#REF!
Macarrão de arroz – sem glúten de arroz formato parafuso, sem adição de corantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES**	R$ 7,32	#REF!	#REF!
Macarrão integral tipo espaguete – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	R$ 4,70	#REF!	#REF!
Macarrão integral tipo parafuso – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	R$ 4,70	#REF!	#REF!
Macarrão tipo espaguete – de 1ª linha, de primeira Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	R$ 4,05	#REF!	#REF!

Macarrão tipo parafuso – de 1ª linha, de 1a. Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	R$ 5,17	#REF!	#REF!
Macarrão tipo parafuso com vegetais - com ovos. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, beterraba, tomate, espinafre desidratados, corante natural e água. Valor nutricional mínimo: 12g de proteína e 375kcal em 100g do produto. Embalagem primária, sacos de polietileno. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentesPrazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 5,47	#REF!	#REF!
Manjerona – desidratado, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 2,29	#REF!	#REF!
Manteiga extra sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 9,20	#REF!	#REF!
Margarina com sal – cremosa, com no mínimo 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 9,08	#REF!	#REF!
MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL SEM LEITE Margarina vegetal de primeira qualidade cremosa com sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto). O produto deve deve ser livre de gordura trans e conter de 70% a 80% DE LIPÍDIOS NÃO DEVE CONTER LEITE NEM TRAÇOS DE LACTOSE NA SUA COMPESIÇÃO. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela, envasada em pote plástico contendo 500 g cada, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 6,55	#REF!	#REF!
Massa cabelo de anjo para sopa – Validade mínima 12 meses e com data de embalamento não superior a 30 dias. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	R$ 5,88	#REF!	#REF!
Massa de nhoque – tipo pré-cozida, de batata, sem molho. Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	R$ 12,92	#REF!	#REF!

Massa para lasanha - Massa para lasanha pré cozida, resfriada, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	R$ 10,98	#REF!	#REF!
Massa para pastel – formato enrolado, de 1ª qualidade, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, óleo vegetal, sal, gordura animal, realçador de sabor (sorbato de potássio) e corante natural (betacaroteno).EMBALAGEM Em pacote de 1 kg. **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	R$ 14,62	#REF!	#REF!
Massa pronta para tapioca. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Pacote em plástico atóxico, íntegra de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de valídade (na entrega deve ser de no mínimo 80% do total). **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 6,27	#REF!	#REF!
Melado de cana – embalagem lacrada contendo fabricante e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 13,48	#REF!	#REF!
Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 4,80	#REF!	#REF!
Milho verde congelado in natura, pacote com no máximo 500g, Ingrediente: milho verde. Validade mínima de 18 meses na entrega. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 8,91	#REF!	#REF!
Molho de soja – tipo shoyu. A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 8,85	#REF!	#REF!
Noz moscada – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de validade e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) . Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 16,53	#REF!	#REF!
Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem lata, intacta, resistente, sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 190,72	#REF!	#REF!
Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem primária tipo Pet, intacta, resistente, transparente, atóxica; sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Embalagem Secundária: deverá ser de caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos, constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 40 UNIDADES**	R$ 6,20	#REF!	#REF!

Orégano – em embalagens de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 15,68	#REF!	#REF!
Palmito tolete em conserva – de primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentar cópia do alvará sanitário da empresa produtora. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 17,57	#REF!	#REF!
Pão Frances cru congelado - pacote com no máximo 8 KG, cada pão com peso de 60g a 65g. Tempo de descongelamento e fermanetação de 6 horas. Entrega completamente congelado **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 9,50	#REF!	#REF!
Peixe – cação/posta. Congelamento iqf (individually quick frozen), sem pele, sem barbatana. Pacote individual de 1kg. Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 28,53	#REF!	#REF!
Peixe – tilápia/filé. Filé de tilápia de água doce congelado, sem pele, sem “barrigueira”, sem espinha, com corte em V. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 12 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 38,13	#REF!	#REF!
PÊSSEGO EM CALDA METADES, sem caroço, lata com peso drenado de 450g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Latas intactas, sem amassados. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 18,55	#REF!	#REF!
Pimenta do reino – aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 4,18	#REF!	#REF!
Pimenta em grão – com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 10,45	#REF!	#REF!

Pó para preparo de pudim – nos sabores baunilha, brigadeiro, caramelo, chocolate, coco, leite condensado e morango (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). No sabor chocolate contém cacau em pó. Diluição mínima de 1kg de pudim para 5 litros de leite. Rendimento: 50 porções de 100g. **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	R$ 9,21	#REF!	#REF!
Pó para preparo de sorvete – nos sabores: chocolate, nata, creme (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	R$ 9,89	#REF!	#REF!
Polpa de fruta – nos sabores abacaxi, maracujá, morango, pêssego, uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) de primeira qualidade, embalagem individual de 1000g, congelado em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. não deve conter semesntes , bagaços ou fiapos. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 23,79	#REF!	#REF!
Polvilho azedo – tipo 1. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	R$ 5,68	#REF!	#REF!
Pré-mistura para pão de forma, hambúrguer e cachorro-quente – acondicionado em embalagem plástica, limpa, resistente, atóxica, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 100,32	#REF!	#REF!
Pré-mistura para pão francês – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fílico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM INTACTE, LIVRE DE BOLORES OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 122,37	#REF!	#REF!
Pré-mistura para pão francês/longa fermentação – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fílico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 97,08	#REF!	#REF!
Presunto de pernil. Sem capa de gordura, fatiado, refrigerado, embalado à vácuo com data de fabricação não superior a 10 dias, validade mínima de 60 dias, embalagem de com peso mínimo de 1kg e máximo 2 kg . Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	R$ 28,22	#REF!	#REF!

Proteína texturizada de soja - granulada. Informação nutricional: em 50g tem 140kcal, 10 a 16g de carboidratos, 24 a 27g de proteína, 0g de gorduras totais, 0mg de colesterol, 2 a 10g de fibra alimentar, 140 a 170mg de cálcio, 4 a 5mg de ferro, 0mg de sódio. Informação adicional: valor biológico de origem vegetal, contém naturalmente isoflavonas da soja, vitaminas do complexo B e cálcio. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, acondicionado embalagem plástica, resistente. **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	R$ 11,41	#REF!	#REF!
Queijo mussarela - com embalagem individual a vácuo, validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. **PEDIDO MÍNIMO 10 KG**	R$ 40,96	#REF!	#REF!
Sagu de mandioca – classe pérola, tipo 1. Embalagem em plástico resistente com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 7,75	#REF!	#REF!
Sal grosso iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 4,65	#REF!	#REF!
Sal refinado e iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 2,60	40	R$ 104,08
Salsicha – suína. Empacotada à vácuo, embalagens de no máximo 3kg, Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	R$ 9,56	#REF!	#REF!
Sálvia – desidratado, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	R$ 6,58	#REF!	#REF!
Suco concentrado de maracujá – Ingredientes: maracujá. Sem adição de açúcar e corante. Embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 8,87	#REF!	#REF!
Suco de laranja integral – pasteurizado, refrigerado, não álcoolico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES**	R$ 37,98	#REF!	#REF!
Suco de uva tinto integral – em garrafa escura, sem adição de açúcar, sem adição de água. Validade mínima de 03 meses contados a partir da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 16,91	#REF!	#REF!

Suco integral – nos sabores laranja, limão, maracujá, tangerina e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) – concentrado refrigerado suco integral de limão, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural de limão e água. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de -12ºC à -5ºC. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura de -12ºC à -5ºC. Com registro no ministério da agricultura. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. **PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES**	R$ 33,17	#REF!	#REF!
Suco integral – nos sabores laranja, maçã, pêssego e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido). Suco pronto para beber, caixa longa vida com canudo, sem adição de açúcar e sem adição de água. Validade mínima de 04 meses **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	R$ 3,66	#REF!	#REF!
Tempero completo sem pimenta – Ingredientes: sal, alho desidratado, alho em pó, salsa desidratada, coentro em pó, louro em pó, cebola desidratada e aromatizante. SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	R$ 11,60	#REF!	#REF!
Trigo para quibe de excelente qualidade com data de fabricação máxima de 15 dias na entrega. Embalagem de 500g. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	R$ 9,41	#REF!	#REF!
UVA PASSA Uva passa branca, sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 36,58	#REF!	#REF!
UVA PASSA Uva passa preta, sem açúcar sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	R$ 30,51	#REF!	#REF!
Vinagre de álcool – com cheiro próprio, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 3,02	12	R$ 36,24
Vinagre de vinho tinto – com cheiro próprio, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	R$ 4,56	#REF!	#REF!

e padronização IFC - e encaminhado via memorando eletrônico - DAP

~~Ameixa seca sem caroço~~
~~Aroma para aplicação em iogurte FRUTI SHAKE. Sabor: leite condensado, morango, pêssego e abacaxi. Sabor a compinar a cada pedido, pacotes de 1kg com validade mínima de 06 meses contados a partir da data de entrega~~
~~Azeitonas tipo verdes, sem caroço – tamanho grande, características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. Fabricação no máximo 60 dias.~~
~~Chocolate em pó – 32%, sem corantes. Data de fabriacação inferior a 30 dias a partir da data de entrega~~
~~Cogumelo em conserva/champignon – grande, pré-cozido, conserva de água e sal, validade de 1 ano.~~
~~DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE Doce de Leite em pasta SEM LACTOSE. PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. Ingredientes: leite, enzima lactase, açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten, NEM LACTOSE. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção ou embalagem Tetra Pak . Peso líquido de mínimo 395 gr VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES contados a partir da data de entrega~~
~~FERMENTO LÁCTICO - Fermento lácteo probiótico, para produzir iogurte 100% natural, com sabor suave e boa consistência. O fermento é composto pelas bactérias tradicionais para iogurte a base de Lactobacillus delbruechii subsp. bulgaricus e Streptococos salivarius subsp. thermophilus. Pacote 3g para fazer 100 litros de iogurte. Marca comercial preferencial: DOCINA . Fabricação de 30 diasconsiderando a data de entrega.~~
~~Iogurte sem lactose – sabores morango e coco (quantidade de cada sabor a combinar no momento da entrega). Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve estar de acordo com as agencias fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante~~
~~LACTEOS: Cloreto de cálcio liquido solução de 40% de concentração. Embalagem de 1kg. Fabricação de 30 diasconsiderando a data de entrega.~~

~~LEITE DE VACA EM PÓ ZERO LACTOSE. Leite em pó integral instantâneo ZERO LACTOSE, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. lata deve estar intacta na entrega As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. Em LATA DE 380g, resistente, atóxica, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.~~
~~Maionese – tipo tradicional à base de óleo vegetal sem glúten. Aplicação uso culinário. Ingredientes: água, óleo de soja refinado, amido modificado, açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, mostarda, suco de limão, acidulante ácido lático, espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio, corante natural beta caroteno, sequestrante edta cálcico dissódico, antioxidante tbhq e aromatizante. Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração levemente amarelada, odor e sabor característicos. Obtido a partir de óleo vegetal, ovo, vinagre, sal e condimentos. Embalagem: balde com tampa inviolável, de 3kg, rotulado, dentro dos padrões da legislação, com data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.~~
~~Margarina com sal – margarina vegetal, composição básica óleo vegetal com no mínimo de 80% de lipídios. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.~~
~~Mel de abelha – puro e centrifugado. Inspecionado por serviço de inspeção federal ou serviço de inspeção estadual. Embalagem lacrada contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.~~ **~~PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES~~**
~~Milho verde em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.~~
~~Mistura para pão de centeio integral – especial tipo 1, pacote de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 15 dias) e data de validade~~
~~Mistura para preparo de bolo – nos sabores aipim, abacaxi, baunilha, cenoura, coco, chocolate, laranja, limão, neutro (sabores a serem combinados no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Validade 6 meses. Data de fabricação não superior a 30 dias. Embalagem leitosa, íntegra e resistente, livre de sujidades, rasgos e substancias estranhas ao produto.~~
~~Mostarda – Composição: vinagre, água, mostarda e condimento, benzoato de sódio. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias). A embalagem deve conter fabricante, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.~~
~~Pepino em conserva – contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias).~~

~~Pó para gelatina sem sabor – embalagem contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.~~
~~Seleta de legumes - a base de vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. Sem conservantes.~~
~~Barbante culinário N1, 180m~~
~~Mix presunto 2- Características: Cura úmida #1; Ingredientes do mix: sal, sal de cura#1, pimenta do reino, emulsificante, antioxidante e açúcar.~~
~~Sal de cura 1 - Composto por nitrito de sódio 6,25%, cloreto de sódio (sal comum) e antiumectante INS 535. Cor rosada.~~
~~Tripa suína para linguiça 28x30 ou 28x32, 20 m~~

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – *Campus* Camboriú

Memória de Cálculo IFC Campus Camboriú

Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento de **700** discentes regularmente matriculados nos períodos matutino e vespertino nos cursos técnicos em Agropecuária, Controle Ambiental, Hospedagem e Informática, bem como para suprir as demandas pedagógicas das atividades didáticas vinculadas à Agroindústria, Fruticultura e ao curso de Fitotecnia. Além disso, a presente solicitação contempla o fornecimento de insumos alimentares para eventos institucionais, como a Olimpíada do Colégio Agrícola de Camboriú (Olincac), e para ações de extensão que exijam suporte alimentar. O dimensionamento da demanda estimada foi considerando um período de 12 meses e um total de **200** dias letivos no Campus.

Item	Setor	Atividade	Média dias/alunos	Total
1 – Abacaxi em Rodelas (400 gr)	Agroindústria	Aula Prática	Conforme atividade	24 un
3 – Açúcar cristal (5kg)	Agroindústria	Aula prática	Conforme atividade	380 un
5 – Açúcar refinado (5 kg)	Cozinha	Alimentação	5,178 gr	145 un
6 – Açúcar Refinado (Sache 5 gr) caixa com 400 un.	Cães-guia	Atendimento	Conforme demanda	24
8 – Água mineral sem gás (500 ml)	Gabinete	Hidratação	Conforme demanda	120 un
8 – Água mineral sem gás (500 ml)	Cães-guia	Hidratação	Conforme demanda	48 un
24 – Bicarbonato de Sódio (100 gr)	Agroindústria	Alimentação	Conforme atividade	60 un
25 – Biscoito Cream Cracker(200 gr)	Cozinha	Alimentação	1150	1150 un
26 – Biscoito Gergelim (400 gr)	Cozinha	Alimentação	1,64 gr	575 un
27 – Biscoito tipo Maria (400 gr)	Cozinha	Alimentação	3,28 gr	1150 un
28 – Cacau em pó solúvel (200gr)	Cozinha	Alimentação	0,28 gr	200 un
29 – Café em pó torrado e moído (500 gr)	Cozinha	Alimentação	0,714	200 un

Item	Setor	Atividade	Média dias/alunos	Total
29 – Café em pó torrado e moído (500 gr)	Cães-guia	Altendimento	Conforme demanda	96 un
31 – Canela em pó (50 gr)	Cozinha	Alimentação	0,010	30 un
40 – Carne Bovina Moída (1 kg)	Cozinha	Alimentação	2,857 gr	400 kg
48 – Carne de Frango (1 Kg)	Cozinha	Aliementação	0,714 gr	100 Kg
60 – Coalho (200 ml)	Agroindústria	Aula prática	Conforme atividade	24 un
61 – Coco Ralado(100gr)	Agroindústria	Alimentação	Conforme atividade	50 un
64 – Colorau (500 gr)	Cozinha	Alimentação	0,071 gr	20 un
66 – Cravo da Índia (100gr)	Cozinha	Alimentação	0,008 gr	12 un
69 –Creme de Leite (1kg)	Cozinha	Alimentação	0,214 gr	30 un
75 – Ervilha Congelada (2 Kg)	Cozinha	Alimentação	0,142 gr	10 un
77 – Extrato de Tomate(4 kg)	Cozinha	Alimentação	0,685 gr	24 un
83 – Farinha de Trigo Especial (5kg)	Cozinha	Alimentação	2,857 gr	80 un
84 – Farinha de Trigo Integral (1kg)	Cozinha	Alimentação	0,071 gr	10 un
89 - Fermento Biológico seco (125 gr)	Cozinha	Alimentação	0,010 gr	12 un
92 - Fermento Químico (100 gr)	Cozinha	Alimentação	0,028 gr	40 un
101 - Iogurte (900 ml)	Cozinha	Alimentação	3,535 ml	550 un
104 - Leite em Pó Integral (400gr)	Cozinha	Alimentação	0,085 gr	30 un
121 - Manteiga extra sem sal (200gr)	Cozinha	Alimentação	0,314 gr	220 un
122 - Margarina com sal (500 gr)	Cozinha	Alimentação	0,196	55 un
134 - Milho pipoca (500gr)	Cozinha	Alimentação	0,178	50 un
136 - Milho verde Verde (1 kg)	Cozinha	Alimentação	0,071	10 un
140 - Óleo de soja (900 ml)	Cozinha	Alimentação	0,334	52 un

141 - Orégano (500 gr)	Cozinha	Alimentação	0,146	41 un
147 - Pêssego em caldas(450gr)	Agroindústria	Aula Prática	Conforme atividade	10 un
149 - Pimenta do Reino (100 gr)	Cozinha	Alimentação	0,007 gr	10 un
153 - Polpa de fruta (500 gr)	Cozinha	Alimentação	1,964 gr	550 un
154 - Polvilho azedo (500 gr)	Cozinha	Alimentação	0,357 gr	100 un
160 - Queijo Mussarela (1 kg)	Cozinha	Alimentação	2,142 gr	300 un
162 - Sal Grosso (1 kg)	Cozinha	Alimentação	0,007 gr	10 un
163 - Sal Refinado (1 kg)	Cozinha	Alimentação	1,428 gr	200 un
168 - Suco de Laranja (5 Lt)	Cozinha	Alimentação	18,92 ml	530 un
169 - Suco de Uva Integral (1,5 Lt)	Cozinha	Alimentação	9,642 ml	900 un
172 - Tempero Completo sem pimenta (1 kg)	Cozinha	Alimentação	0,142 gr	20 un
173 - Trigo para Quibe (500 gr)	Cozinha	Alimentação	0,714 gr	200 un
180 - Vinagre de Álcool (900 ml)	Cozinha	Aula prática	Conforme atividade	72 un

Camboriú/SC, 05 de Março de 2025

_____

Coordenação de Licitação e Contratos

Cáclulo Carnes

Consumo de carne Campus Concórdia					
Quantidade Refeições	**Gramas/ pessoa**	**kg/dia**	**Kg semana**	**kg Mês**	**Kg ano**
720 almoços	150	108	540	2.160	25.920
250 jantares	150	37,5	188	750	9.000
Total		145,50	728	2.910	34.920

ITEM (da lista de compras institucionais)	UNIDADE	DESCRIÇÃO	Solicitado 2025	Entrada estoque SAN 2024	Greve 30%	Margem 20%	Total
5	5kg	Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	700	331	30%	20%	496,5
9	50g	Alecrim – desidratado, aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	24	11	30%	20%	16,5
12	500g	Amendoim cru descascado – tipo 1, classe miúda, selecionado. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	120	25	30%	20%	37,5
14	1kg	Amido de milho – embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	1000	368	30%	20%	552
16	kg	Arroz integral - tipo 1. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	1500	620	30%	20%	930
17	5kg	Arroz parboilizado – tipo 1, classe longo fino. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico resistente, transparente e íntegra com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega). **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	2800	1440	30%	20%	2160
19	500ml	Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	200	54	30%	20%	81
26	400g	Biscoito de gergelim – Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	80	189	30%	20%	283,5
28	200g	Cacau em pó solúvel – puro, sem açúcar, 100% cacau. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 60 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	400	284	30%	20%	426
30	200g	Café solúvel granulado – tradicional, em frasco de vidro, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	900	359	30%	20%	538,5
31	50g	Canela em pó – embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. **PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES**	150	56	30%	20%	84
32	10g	Canela em rama – produto natural selecionado. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. **PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES**	300	178	30%	20%	267
46	Kg	Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	3000	900	30%	20%	1350
48	Kg	Carne de frango – peito de frango. Peito de frango sem osso congelado, sem pele, embalado individualmente em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	2000	300	30%	20%	450

49	Kg	Carne de frango – Sobrecoxa de frango. Congelada, acondicionada em bandeja de isopor de 1 kg, contendo 5 a 6 unidades por bandeja com peso míno de 160 e máximo de 200g cada uma, acondicionadas em caixa de papelão limpa e íntegra. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	10000	2850	30%	20%	4275
52	Pacote 100gr	CASTANHA DE CAJU Castanha de caju torrada sem sal. Acondicionadas em pacotes de 100 gramas, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) , data de validade e lote **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	5000	1595	30%	20%	2392,5
59	KG	Chocolate meio amargo em gotas – deve conter em sua composição mais de 40% de cacau, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	60	60	30%	20%	90
61	100g	Coco ralado – fino, sem açúcar, extra branco. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Côco ralado, de 1ª qualidade, amêndoa de côco, desidratado e triturado. Isento de amido. Características adicionais desengordurado e desidratado, aplicação alimentação de pessoas em sacos plásticos de 1kg. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	300	47	30%	20%	70,5
64	Pacote de 500g	Colorau – Corante natural de urucum, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	400	300	30%	20%	450
66	100g	Cravo da índia – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	12	10	30%	20%	15
70	200g	Creme de leite sem lactose – embalagem tetra pack. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	24	4	30%	20%	6
75	2kg	Ervilha verde congelada – in natura com grãos inteiros, acondicionada em pacote resistente. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	400	110	30%	20%	165
76	30ml	Essência de baunilha – líquida, frasco de 30 ml. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Cor ambar ou marrom escuro **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	100	100	30%	20%	150
80	500g	Farinha de mandioca torrada – seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	2000	972	30%	20%	1458
81	1kg	Farinha de milho tipo médio – enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	1800	774	30%	20%	1161
83	5kg	Farinha de trigo especial – 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e/ou peróxido de benzoíla e/ou azodicarbonamida. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	1800	690	30%	20%	1035
85	Pacote de 500g	Feijão branco – tipo 1, classe branco, em embalagem plástica atóxica transparente, inviolável, de 500 g, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	400	200	30%	20%	300
86	1kg	Feijão carioca – classificado como feijão grupo i (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado,. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	1000	840	30%	20%	1260

87	1kg	Feijão preto – grupo 1 – anão classe preto, tipo 1, portaria nº 161 de 24 de julho de 1987 - safra atual. Apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	3600	2460	30%	20%	3690
88	1kg	Feijão vermelho – grupo 1 – anão, classe vermelho, tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	1800	790	30%	20%	1185
89	125g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 125 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	350	126	30%	20%	189
92	100g	Fermento químico – aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Embalagem primária: embalagem intacta, em latas ou potes plásticos com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	650	520	30%	20%	780
96	Kg	Gergelim branco integral descascado, embalagem de plástico atóxico de no máximo 500 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	12	2	30%	20%	3
97	1kg	Granola – mistura alimentícia. Ingredientes mínimos: castanha, uva passa, côco. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem plástica resistente, livre de sujidades e substancias estranhas ao produto **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	24	15	30%	20%	22,5
98	500g	Grão de bico – grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	700	420	30%	20%	630
104	400g	Leite em pó integral – Leite de vaca instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primaria de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 400 gramas, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	600	100	30%	20%	150
106	1 LITRO UNIDADE	LEITE UHT SEMIDESNATADO - Leite de vaca semi desnatado homogeneizado e fluido, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T.; com aroma e sabor característicos; composição mínima por litro: valor energético 550 kcal, carbohidrato 40 g, proteína 29 g, lipídios 30 g e gordura totais mínimas 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas; contendo data de fabricação, lote, informação nutricional. Produtos de origem animal devem ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica, respeitando as regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - embalagem cartonada Longa Vida 1.000 ml cada. No ato da entrega a data de fabricação do produto não pode ser superior a 15 dias. MARCA: SANTA CLARA **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	4000		30%	20%	0
107	500g	Lentilha – classe graúda, tipo 1, grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem com 500g, com data de fabricação, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	650	265	30%	20%	397,5

108	Kg	Linguiça calabresa defumada. Inteira, refrigerada, embalada à vácuo (em embalagens com no máximo 3kg) em saco de polietileno, hermeticamente fechado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF. **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	100		30%	20%	0
110	15g	Louro em folha – desidratado, aspecto físico inteiro, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	350	180	30%	20%	270
112	500g	Macarrão de arroz – sem glúten de arroz formato parafuso, sem adição de corantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES**	24		30%	20%	0
113	500g	Macarrão integral tipo espaguete – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES**	60		30%	20%	0
128	1kg	Massa para pastel – formato enrolado, de 1ª qualidade, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, óleo vegetal, sal, gordura animal, realçador de sabor (sorbato de potássio) e corante natural (betacaroteno).EMBALAGEM Em pacote de 1 kg. **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	800	250	30%	20%	375
129	Pacote 500g	Massa pronta para tapioca. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Pacote em plástico atóxico, íntegra de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de valídade (na entrega deve ser de no mínimo 80% do total). **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	450	160	30%	20%	240
134	500g	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	80		30%	20%	0
136	Kg	Milho verde congelado in natura, pacote com no máximo 500g, Ingrediente: milho verde. Validade mínima de 18 meses na entrega. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	1200	100	30%	20%	150
139	18 litros	Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem lata, intacta, resistente, sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	200		30%	20%	0
140	900ml	Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem primária tipo Pet, intacta, resistente, transparente, atóxica; sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Embalagem Secundária: deverá ser de caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos, constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 40 UNIDADES**	3000	2470	30%	20%	3705
141	500g	Orégano – em embalagens de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	20	14	30%	20%	21
146	Kg	Peixe – tilápia/filé. Filé de tilápia de água doce congelado, sem pele, sem “barrigueira”, sem espinha, com corte em V. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 12 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. **PEDIDO MÍNIMO 50 KG**	6000	2700	30%	20%	4050
149	100g	Pimenta do reino – aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	24	12	30%	20%	18

154	500g	Polvilho azedo – tipo 1. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	800	560	30%	20%	840
159	500g	Proteína texturizada de soja - granulada. Informação nutricional: em 50g tem 140kcal, 10 a 16g de carboidratos, 24 a 27g de proteína, 0g de gorduras totais, 0mg de colesterol, 2 a 10g de fibra alimentar, 140 a 170mg de cálcio, 4 a 5mg de ferro, 0mg de sódio. Informação adicional: valor biológico de origem vegetal, contém naturalmente isoflavonas da soja, vitaminas do complexo B e cálcio. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, acondicionado embalagem plástica, resistente. **PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES**	150	83	30%	20%	124,5
161	500g	Sagu de mandioca – classe pérola, tipo 1. Embalagem em plástico resistente com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	700	346	30%	20%	519
162	1kg	Sal grosso iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	120	34	30%	20%	51
163	1kg	Sal refinado e iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES**	3000	1540	30%	20%	2310
165	Kg	Salsicha – suína. Empacotada à vácuo, embalagens de no máximo 3kg, Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . **PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES**	200	157	30%	20%	235,5
168	5 litros	Suco de laranja integral – pasteurizado, refrigerado, não álcoolico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega. **PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES**	200		30%	20%	0
169	1,5 litros	Suco de uva tinto integral – em garrafa escura, sem adição de açúcar, sem adição de água. Validade mínima de 03 meses contados a partir da entrega. **PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES**	1500	195	30%	20%	292,5
173	Pacote 500g	Trigo para quibe de excelente qualidade com data de fabricação máxima de 15 dias na entrega. Embalagem de 500g. **PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES**	350	78	30%	20%	117
175	KG	UVA PASSA Uva passa preta, sem açúcar sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. **PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES**	50	10	30%	20%	15
180	900ml	Vinagre de álcool – com cheiro próprio, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	60	25	30%	20%	37,5
181	750ml	Vinagre de vinho tinto – com cheiro próprio, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. **PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES**	3900	1750	30%	20%	2625

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE
FRAIBURGO-C.SERV INT SUP E ACOMP EDUCACI

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS - CAMPUS FRAIBURGO Nº 2 / 2025 - SISAE/FRAI (11.01.12.18)

Nº do Protocolo: 23352.000967/2025-63

Fraiburgo-SC, 12 de março de 2025.

MEMORIA DE CALCULO IFC CAMPUS FRAIBURGO

A definição dos itens e suas quantidades a serem adquiridas para atender a demanda do campus Fraiburgo para o período de 1 ano, atendendo dias peculiares como semana acadêmica; dias de palestras/seminários; festas e eventos que fazem parte do calendário acadêmico; viagens para eventos esportivos/culturais/acadêmicos/etc em que se torna muito difícil a entrega de lanches provenientes do PNAE. O cálculo foi feito baseado nos seguintes
parâmetros:
I. Quantidades de alimentos a serem fornecidos diariamente por aluno;
II. Previsão do número total de discentes;
III. Dias de eventos previstos levando em consideração o orçamento disponível e o histórico de anos anteriores.
IV. Margem de segurança (será solicitado um pouco a mais, “arredondando” a quantidade)

As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

Item	Quantidade por aluno	Quantidade de alunos	Dias previstos	Total	Total + Margem de Segurança
13 – Amendoim torrado (Embalagem 150gr)	1 pacote	392	2	784 pacotes	800
22 – Barra cereais sem açúcar (Unidade: 22gr)	2 un.	392	7	5.488 un.	6000
25 – Biscoito cream (Unidade 200gr)	50 g	392	3	58.800 gr	300 (x 200 = 60.000 gr)
27 – Biscoito tipo maria (Unidade 400gr)	50 g	392	8	156.800 gr	400 (x400 = 160.000 gr)
52 – Castanha caju (Pacote 50gr)	1 pacote	392	2	784 pacotes	1000
170 – Suco integral (Unidade 200ml)	1 un.	392	12	4.704 unidades	5000

(Assinado digitalmente em 12/03/2025 15:29)
CRISTINA DA SILVA FERREIRA
ASSISTENTE DE ALUNO
SISAE/FRAI (11.01.12.18)
Matrícula: 1369535

(Assinado digitalmente em 12/03/2025 15:28)
JOCTA GLEISON TEIXEIRA MIRANDA
COORDENADOR - TITULAR
SISAE/FRAI (11.01.12.18)
Matrícula: 1360408

Visualize o documento original em **https://sig.ifc.edu.br/public/documentos/index.jsp** informando seu número: **2**, ano: **2025**, tipo: **DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS - CAMPUS FRAIBURGO**, data de emissão: **12/03/2025** e o código de verificação: **469c6611dd**

3. ITENS SOLICITADOS							
ITEM (da lista de compras institucionais)	UNIDADE	DESCRIÇÃO	Quantidade por refeição/dia	Quantidade de refeições	Total	Total com margem de segurança	Periodicidade de entrega
1	Lata 820g, drenado 400g	Abacaxi rodelas em calda, embalagem íntegra. Composição: abacaxi, água e açúcar. Com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias e prazo de validade impressos na lata. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	100	2	200	240	2 vezes/ano
2	400g	Achocolatado em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessastes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capta de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	4	168	672	806,4	Mensal
3	5kg	Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
4	1kg	Açúcar mascavo – embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Deve ser entregue íntegro, seco, livre de fungos e conter a empresa fabricante . Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	2	11	22	26,4	Mensal
5	5kg	Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	1	210	210	252	Mensal
6	Caixa com 400 unidades	Açúcar refinado – granulado, branco, 1ª qualidade, em sachês de 5g. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	2	5	10	12	Mensal
7	80ml	Adoçante dietético – liquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	2	10	20	24	2 vezes/ano

8	500ml	Água mineral sem gás. Embalagem plástica, descartável. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	60	10	600	720	Mensal
9	50g	Alecrim – desidratado, aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	1	84	84	100,8	Mensal
10	Kg	Almôndegas de carne bovina congelada. Unidade com aproximadamente 30g. Ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante e451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante e316). Embalagem primária: embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. Prazo de validade: mínimo de 04 meses. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Com baixa quantidade de sódio. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	40	11	440	528	Quinzenal
12	500g	Amendoim cru descascado – tipo 1, classe miúda, selecionado. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	15	2	30	36	2 vezes/ano
13	Embalagem 150g	Amendoim torrado, tipo salgado, descascado, produzido com grãos selecionados, são, insentos de sujidades, para alimentação pessoal. Deve ter cor, sabor e aroma característicos. Embalagem: pacote individual com 150 g, contento informação nutricional e fabricação. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: yoki, Dori, Dr. Oetker, Elmachips e Noroeste. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	45	2	90	108	2 vezes/ano
14	1kg	Amido de milho – embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	1	42	42	50,4	Mensal
16	kg	Arroz integral - tipo 1. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	2	168	336	403,2	Mensal
17	5kg	Arroz parboilizado – tipo 1, classe longo fino. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico resistente, transparente e íntegra com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega). PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	8	210	1680	2016	Mensal

18	500g	Aveia/flocos médios – sem açúcar. Embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	1	42	42	50,4	Mensal
19	500ml	Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	1	210	210	252	Mensal
21	KG	BANANA PASSA, sem açúcar sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	0	0	0	0	-
22	Unidade	Barra de cereais sem açucar – embalagem com 22 g, nos sabores, aveia e banana e mel, coco com chocolate, morango com chocolate, frutas vermelhas e cookies. Prazo mínimo de validade de 06 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	50	42	2100	2520	Mensal
23	500g	Batata palha – embalada, tradicional, frita com óleo vegetal comestível, isenta de gordura trans, sem conservantes e corantes, pronta para consumo. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	25	13,2	330	396	Mensal
24	100g	Bicarbonato de sódio – embalagem resistente, com prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	1	11	11	13,2	Mensal
25	200g	Biscoito cream cracker – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	10	42	420	504	Mensal
26	400g	Biscoito de gergelim – Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	0	0	0	0	-

27	400g	Biscoito doce tipo maria/maizena – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	10	42	420	504	Mensal
28	200g	Cacau em pó solúvel – puro, sem açúcar, 100% cacau. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 60 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
29	500g	Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza. Validade no ato da entrega de, pelo menos, 12 meses. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	4	210	840	1008	Mensal
30	200g	Café solúvel granulado – tradicional, em frasco de vidro, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	1	11	11	13,2	Mensal
31	50g	Canela em pó – embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
32	10g	Canela em rama – produto natural selecionado. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
33	500g	Canjica – tipo grupo pura, tipo classe amarela, tipo 3, aplicação culinária em geral. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	56	2	112	134,4	Mensal
34	Kg	Carne bovina - coxão duro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	100	45	4500	5400	Semanal

35	Kg	Carne bovina – contra-filé. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivosA embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	100	45	4500	5400	Semanal
36	Kg	Carne bovina – coxão mole. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	100	45	4500	5400	Semanal
37	Kg	Carne bovina – coxão mole/bife. Bife de coxão mole congelado, cortado em bife entre 140 e 160g, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 6% de gordura, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. A matéria-prima utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, etc. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	0	0	0	0	-
38	Kg	Carne bovina – filé corrido bovino. Transportada de acordo com as normas da vigilância sanitária (veículo frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção com idade declarada do animal (no máximo 2 anos), com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega).Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0ºC a 7ºC, de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	0	0	0	0	-

39	Kg	Carne bovina – miolo alcatra. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	100	30	3000	3600	Semanal
40	Kg	Carne bovina – moída. Carne bovina “de primeira”, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso e no máximo 15% de água e aditivosAspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. . PEDIDO MÍNIMO 50 KG	0	0	0	0	-
41	Kg	Carne bovina – músculo traseiro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. deverá conter no máximo 10% de gordura e conter no máximo 3% de aponevroses. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	100	45	4500	5400	Semanal

42	Kg	Carne bovina – paleta sem osso. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	0	0	0	0	-
43	Kg	Carne bovina – patinho. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	100	45	4500	5400	Semanal
44	Kg	Carne bovina – patinho/iscas para estrogonofe. Livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento iqf (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18 º C. No máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	0	0	0	0	-

45	KG	CARNE BOVINA TIPO VAZIO (Fraldinha), CORTADO EM CUBOS Carne bovina in natura, tipo Vazio, congelada, desossada, proveniente de MACHOS da espécie bovina, LIMPO, CORTADA EM CUBOS DE 30 A 50G, embalada em pacotes de aproximadamente 3 Kg, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. Não pode ser carne maturada, e devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 Kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	100	12	1200	1440	Semanal
46	Kg	Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	0	0	0	0	-
47	Kg	Carne de frango – coxa e sobre coxa. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	160	48	7680	9216	Semanal

48	Kg	Carne de frango – peito de frango. Peito de frango sem osso congelado, sem pele, embalado individualmente em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	160	48	7680	9216	Semanal
49	Kg	Carne de frango – Sobrecoxa de frango. Congelada, acondicionada em bandeja de isopor de 1 kg, contendo 5 a 6 unidades por bandeja com peso míno de 160 e máximo de 200g cada uma, acondicionadas em caixa de papelão limpa e íntegra. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	100	30	3000	3600	Semanal
50	Unid.	Carne de Pernil suíno desossado, sem capa de gordura, congelado, embalados à vacuo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	0	0	0	0	-
51	Kg	Carne suína – bisteca. Bisteca suína in natura congelada, cortada em bifes separadamente, cortes entre 180 g a 200 g, deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. No máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	0	0	0	0	-
52	Pacote 100gr	CASTANHA DE CAJU Castanha de caju torrada sem sal. Acondicionadas em pacotes de 100 gramas, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) , data de validade e lote PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	15	2	30	36	Mensal

53	1kg	Cereais matinais – flocos de milho natural (sem açúcar) amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
54	Caixa com 10 unidades	Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	1	210	210	252	Mensal
55	Pacote 150g	Chia em grão integral, pacote de 150 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	15	2	30	36	Mensal
57	500g	Chocolate granulado preto. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	2	11	22	26,4	Mensal
58	Kg	Chocolate meio amargo – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	5	2	10	12	Mensal
59	KG	Chocolate meio amargo em gotas – deve conter em sua composição mais de 40% de cacau, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	5	2	10	12	Mensal
60	Frasco 200ml	COALHO - Coalho líquido para queijo. Frasco com 200ml. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	0	0	0	0	-
61	100g	Coco ralado – fino, sem açúcar, extra branco. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Côco ralado, de 1ª qualidade, amêndoa de côco, desidratado e triturado. Isento de amido. Características adicionais desengordurado e desidratado, aplicação alimentação de pessoas em sacos plásticos de 1kg. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	10	11	110	132	Mensal
62	100g	Coentro em grão – A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	2	11	22	26,4	Mensal
64	Pacote de 500g	Colorau – Corante natural de urucum, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	1	42	42	50,4	Mensal

65	100g	Cominho – aspecto físico moído, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
66	100g	Cravo da índia – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	1	42	42	50,4	Mensal
67	3,5kg	Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: balde plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	3	42	126	151,2	Semanal
68	300g	Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: pote plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	2	210	420	504	Semanal
69	1kg	Creme de leite pasteurizado – gordura láctea de no mínimo 35%, embalagem tetra pak, embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	8	42	336	403,2	Mensal
70	200g	Creme de leite sem lactose – embalagem tetra pack. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
71	50g	Curry - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da índia. A embalagem deve conter fabricante, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto). PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
72	400g	Doce de fruta sem açucar– em pasta, cremoso, com polpa da fruta, nos sabores: goiaba, maçã, abacaxi, banana, pêssego, morango, figo, abóbora com coco e uva. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açucar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	10	210	2100	2520	Mensal
74	2kg drenado	Ervilha em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
75	2kg	Ervilha verde congelada – in natura com grãos inteiros, acondicionada em pacote resistente. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	1	42	42	50,4	Mensal

76	30ml	Essência de baunilha – líquida, frasco de 30 ml. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Cor ambar ou marrom escuro PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	1	42	42	50,4	Mensal
77	Lata 4kg	Extrato de tomate concentrado – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	6	42	252	302,4	Mensal
78	1kg	Farinha de arroz – sem glúten. Pacote com 1 kg. Contendo data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	1	11	11	13,2	Mensal
79	1kg	Farinha de mandioca seca – extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família euforbiácea, gênero manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto embalagem primária: a embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	10	42	420	504	Mensal
80	500g	Farinha de mandioca torrada – seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	1	168	168	201,6	Mensal
81	1kg	Farinha de milho tipo médio – enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	10	42	420	504	Mensal
82	500g	Farinha de rosca - material pão de trigo, aplicação culinária em geral. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	0	0	0	0	-
83	5kg	Farinha de trigo especial – 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e/ou peróxido de benzoíla e/ou azodicarbonamida. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	8	42	336	403,2	Mensal

84	1kg	Farinha de trigo integral – obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem íntegra, sem furos ou características distintas. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
85	Pacote de 500g	Feijão branco – tipo 1, classe branco, em embalagem plástica atóxica transparente, inviolável, de 500 g, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	12	11	132	158,4	Mensal
86	1kg	Feijão carioca – classificado como feijão grupo i (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado,. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	12	42	504	604,8	Mensal
87	1kg	Feijão preto – grupo 1 – anão classe preto, tipo 1, portaria nº 161 de 24 de julho de 1987 - safra atual. Apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	50	42	2100	2520	Mensal
88	1kg	Feijão vermelho – grupo 1 – anão, classe vermelho, tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	50	42	2100	2520	Mensal

89	125g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 125 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	0	0	0	0	-
91	500g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses PEDIDO MINIMO 12 UNIDADES	6	42	252	302,4	Mensal
92	100g	Fermento químico – aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Embalagem primária: embalagem intacta, em latas ou potes plásticos com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	6	42	252	302,4	Mensal
93	Lata 450g drenado	Figo em calda inteiro, lata com peso drenado de 450g. Com data de fabricação e data de validade não superior a 80% do total no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	50	1	50	60	2 vezes/ano
94	KG	FRUTAS CRISTALIZADAS Frutas cristalizadas sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	50	1	50	60	1 vez/ano
95	1kg	Gelatina – sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e sem conservantes. Validade mínima de 6 meses partir da data de entrega. Rendimento: 50 porções de 100ml. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	20	24	480	576	Mensal
96	Kg	Gergelim branco integral descascado, embalagem de plástico atóxico de no máximo 500 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	1	11	11	13,2	Mensal
97	1kg	Granola – mistura alimentícia. Ingredientes mínimos: castanha, uva passa, côco. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem plástica resistente, livre de sujidades e substancias estranhas ao produto PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal

98	500g	Grão de bico – grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	10	42	420	504	Mensal
101	900ml	Iogurte - nos sabores morango e coco. Embalados em pacotes plásticos, com validade e data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega. Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Deve estar de acordo com as agencias fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	70	42	2940	3528	Semanal
103	395g	Leite condensado – leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem íntegra e resistente PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	27	11	297	356,4	Mensal
104	400g	Leite em pó integral – Leite de vaca instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primaria de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 400 gramas, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	2	11	22	26,4	Mensal
105	1 litro	Leite semidesnatado zero lactose – embalagem tetrapak, uht, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	5	42	210	252	Mensal
106	1 LITRO UNIDADE	LEITE UHT SEMIDESNATADO - Leite de vaca semi desnatado homogeneizado e fluido, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T.; com aroma e sabor característicos; composição mínima por litro: valor energético 550 kcal, carbohidrato 40 g, proteína 29 g, lipídios 30 g e gordura totais mínimas 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas; contendo data de fabricação, lote, informação nutricional. Produtos de origem animal devem ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica, respeitando as regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - embalagem cartonada Longa Vida 1.000 ml cada. No ato da entrega a data de fabricação do produto não pode ser superior a 15 dias. MARCA: SANTA CLARA PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	30	210	6300	7560	Quinzenal
107	500g	Lentilha – classe graúda, tipo 1, grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem com 500g, com data de fabricação, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	10	42	420	504	Mensal

108	Kg	Linguiça calabresa defumada. Inteira, refrigerada, embalada à vácuo (em embalagens com no máximo 3kg) em saco de polietileno, hermeticamente fechado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	15	42	630	756	Semanal
109	Pacote 250g	Linhaça marrom, pacote 250 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	4	11	44	52,8	Mensal
110	15g	Louro em folha – desidratado, aspecto físico inteiro, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	1	210	210	252	Mensal
111	500g	Macarrão com ovos formato talharim - Macarrão vitaminado, talharim, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	40	36	1440	1728	Mensal
112	500g	Macarrão de arroz – sem glúten de arroz formato parafuso, sem adição de corantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
113	500g	Macarrão integral tipo espaguete – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	40	24	960	1152	Mensal
114	500g	Macarrão integral tipo parafuso – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	40	24	960	1152	Mensal

115	500g	Macarrão tipo espaguete – de 1ª linha, de primeira Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	40	36	1440	1728	Mensal
117	500g	Macarrão tipo parafuso – de 1ª linha, de 1a. Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	40	36	1440	1728	Mensal
118	500g	Macarrão tipo parafuso com vegetais - com ovos. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, beterraba, tomate, espinafre desidratados, corante natural e água. Valor nutricional mínimo: 12g de proteína e 375kcal em 100g do produto. Embalagem primária, sacos de polietileno. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentesPrazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	40	24	960	1152	Mensal
119	100g	Manjerona – desidratado, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal

121	200g	Manteiga extra sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	6	210	1260	1512	Semanal
122	500g	Margarina com sal – cremosa, com no mínimo 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	5	42	210	252	Semanal
123	Pacote 500gr	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL SEM LEITE Margarina vegetal de primeira qualidade cremosa com sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto). O produto deve deve ser livre de gordura trans e conter de 70% a 80% DE LIPÍDIOS NÃO DEVE CONTER LEITE NEM TRAÇOS DE LACTOSE NA SUA COMPESIÇÃO. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela, envasada em pote plástico contendo 500 g cada, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	0	0	0	0	-
124	500g	Massa cabelo de anjo para sopa – Validade mínima 12 meses e com data de embalamento não superior a 30 dias. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	20	16	320	384	Mensal
125	500g	Massa de nhoque – tipo pré-cozida, de batata, sem molho. Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	0	0	0	0	-
126	Rolo 500g	Massa para lasanha - Massa para lasanha pré cozida, resfriada, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	15	5	75	90	Mensal
128	1kg	Massa para pastel – formato enrolado, de 1ª qualidade, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, óleo vegetal, sal, gordura animal, realçador de sabor (sorbato de potássio) e corante natural (betacaroteno).EMBALAGEM Em pacote de 1 kg. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	0	0	0	0	-
129	Pacote 500g	Massa pronta para tapioca. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Pacote em plástico atóxico, íntegra de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de valídade (na entrega deve ser de no mínimo 80% do total). PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
130	500g	Melado de cana – embalagem lacrada contendo fabricante e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
134	500g	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	20	11	220	264	Mensal

136	Kg	Milho verde congelado in natura, pacote com no máximo 500g, Ingrediente: milho verde. Validade mínima de 18 meses na entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	0	0	0	0	-
137	900ml	Molho de soja – tipo shoyu. A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	6	42	252	302,4	Mensal
138	100g	Noz moscada – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de validade e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) . Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	1	11	11	13,2	Mensal
139	18 litros	Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem lata, intacta, resistente, sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	0	0	0	0	-
140	900ml	Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem primária tipo Pet, intacta, resistente, transparente, atóxica; sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Embalagem Secundária: deverá ser de caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos, constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 40 UNIDADES	80	42	3360	4032	Mensal
141	500g	Orégano – em embalagens de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	1	42	42	50,4	Mensal
142	270g drenado	Palmito tolete em conserva – de primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentar cópia do alvará sanitário da empresa produtora. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	100	4	400	480	Mensal

143	Kg	Pão Frances cru congelado - pacote com no máximo 8 KG, cada pão com peso de 60g a 65g. Tempo de descongelamento e fermanetação de 6 horas. Entrega completamente congelado PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	24	84	2016	2419,2	Semanal
145	Kg	Peixe – cação/posta. Congelamento iqf (individually quick frozen), sem pele, sem barbatana. Pacote individual de 1kg. Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	0	0	0	0	-
146	Kg	Peixe – tilápia/filé. Filé de tilápia de água doce congelado, sem pele, sem “barrigueira”, sem espinha, com corte em V. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 12 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	150	42	6300	7560	Semanal
147	Lata 450g drenado	PÊSSEGO EM CALDA METADES, sem caroço, lata com peso drenado de 450g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Latas intactas, sem amassados. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	100	2	200	240	2 vezes/ano
149	100g	Pimenta do reino – aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
150	100g	Pimenta em grão – com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
151	1kg	Pó para preparo de pudim – nos sabores baunilha, brigadeiro, caramelo, chocolate, coco, leite condensado e morango (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). No sabor chocolate contém cacau em pó. Diluição mínima de 1kg de pudim para 5 litros de leite. Rendimento: 50 porções de 100g. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	15	24	360	432	Mensal
152	150g	Pó para preparo de sorvete – nos sabores: chocolate, nata, creme (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	0	0	0	0	-

153	kg	Polpa de fruta – nos sabores abacaxi, maracujá, morango, pêssego, uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) de primeira qualidade, embalagem individual de 1000g, congelado em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. não deve conter semesntes , bagaços ou fiapos. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	20	210	4200	5040	Semanal
154	500g	Polvilho azedo – tipo 1. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	5	24	120	144	Mensal
155	25kg	Pré-mistura para pão de forma, hambúrguer e cachorro-quente – acondicionado em embalagem plástica, limpa, resistente, atóxica, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
156	25kg	Pré-mistura para pão francês – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fílico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM INTACTE, LIVRE DE BOLORES OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	5	42	210	252	Mensal
157	25kg	Pré-mistura para pão francês/longa fermentação – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fílico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
158	Kg	Presunto de pernil. Sem capa de gordura, fatiado, refrigerado, embalado à vácuo com data de fabricação não superior a 10 dias, validade mínima de 60 dias, embalagem de com peso mínimo de 1kg e máximo 2 kg . Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . PEDIDO MÍNIMO 50 KG	5	84	420	504	Semanal

159	500g	Proteína texturizada de soja - granulada. Informação nutricional: em 50g tem 140kcal, 10 a 16g de carboidratos, 24 a 27g de proteína, 0g de gorduras totais, 0mg de colesterol, 2 a 10g de fibra alimentar, 140 a 170mg de cálcio, 4 a 5mg de ferro, 0mg de sódio. Informação adicional: valor biológico de origem vegetal, contém naturalmente isoflavonas da soja, vitaminas do complexo B e cálcio. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, acondicionado embalagem plástica, resistente. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	0	0	0	0	-
160	1kg	Queijo mussarela - com embalagem individual a vácuo, validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PEDIDO MÍNIMO 10 KG	10	126	1260	1512	Semanal
161	500g	Sagu de mandioca – classe pérola, tipo 1. Embalagem em plástico resistente com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	10	11	110	132	Mensal
162	1kg	Sal grosso iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	5	42	210	252	Mensal
163	1kg	Sal refinado e iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	30	42	1260	1512	Mensal
165	Kg	Salsicha – suína. Empacotada à vácuo, embalagens de no máximo 3kg, Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	30	8	240	288	Mensal
166	100g	Sálvia – desidratado, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	2	42	84	100,8	Mensal
167	500ml	Suco concentrado de maracujá – Ingredientes: maracujá. Sem adição de açúcar e corante. Embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	12	11	132	158,4	Mensal

168	5 litros	Suco de laranja integral – pasteurizado, refrigerado, não álcoolico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	10	11	110	132	Mensal
169	1,5 litros	Suco de uva tinto integral – em garrafa escura, sem adição de açúcar, sem adição de água. Validade mínima de 03 meses contados a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	10	11	110	132	Mensal
170	5 litros	Suco integral – nos sabores laranja, limão, maracujá, tangerina e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) – concentrado refrigerado suco integral de limão, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural de limão e água. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de -12ºC à -5ºC. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura de -12ºC à -5ºC. Com registro no ministério da agricultura. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	0	0	0	0	-
171	200ml	Suco integral – nos sabores laranja, maçã, pêssego e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido). Suco pronto para beber, caixa longa vida com canudo, sem adição de açúcar e sem adição de água. Validade mínima de 04 meses PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	350	10	3500	4200	Mensal
172	1kg	Tempero completo sem pimenta – Ingredientes: sal, alho desidratado, alho em pó, salsa desidratada, coentro em pó, louro em pó, cebola desidratada e aromatizante. SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	5	42	210	252	Mensal
173	Pacote 500g	Trigo para quibe de excelente qualidade com data de fabricação máxima de 15 dias na entrega. Embalagem de 500g. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	0	0	0	0	-
174	KG	UVA PASSA Uva passa branca, sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	0	0	0	0	-
175	KG	UVA PASSA Uva passa preta, sem açúcar sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	0	0	0	0	-

180	900ml	Vinagre de álcool – com cheiro próprio, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	15	42	630	756	Mensal
181	750ml	Vinagre de vinho tinto – com cheiro próprio, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	4	42	168	201,6	Mensal

JUSTIFICATIVA - CAMPUS SANTA ROSA DO SUL - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A definição dos itens e suas quantidades a serem adquiridas para atender a demanda do Setor de Alimentação e Nutrição (SAN) para o período de 1 ano foi feita baseada no cardápio mensal elaborado pela nutricionista, sendo o mesmo composto por semana. Outros produtos são adquinridos pelo programa de agricultura familiar. A estimativa das quantidades foram levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

I. Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses; Para refeições ofertadas de segunda a sexta e, em dias letivos excepcionais, divididas por dia em: almoço para 740 alunos; e, café da manhã, lanche da tarde e jantar, para 192 alunos em regime de internato pleno.

II. Previsão do número total de discentes: 740 alunos. As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

*** Festividades: trata-se de refeições, em período/horário habitual, mas com intuito de comemoração: Dia do estudante, Natal e Páscoa.**

ITEM (da lista de compras institucionais)	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MÉDIA POR MÊS	TOTAL 12 MESES
1	Lata 820g, drenado 400g	Abacaxi rodelas em calda, embalagem íntegra. Composição: abacaxi, água e açúcar. Com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias e prazo de validade impressos na lata. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	6,66	80
2	400g	Achocolatado em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessastes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capta de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	43,33	520

3	5kg	Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	33,33	400
4	1kg	Açúcar mascavo – embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Deve ser entregue íntegro, seco, livre de fungos e conter a empresa fabricante . Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	0,8333	10
5	5kg	Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	2	24
7	80ml	Adoçante dietético – liquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	1	12
10	Kg	Almôndegas de carne bovina congelada. Unidade com aproximadamente 30g. Ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante e451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante e316). Embalagem primária: embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. Prazo de validade: mínimo de 04 meses. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Com baixa quantidade de sódio. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	58,33	700
12	500g	Amendoim cru descascado – tipo 1, classe miúda, selecionado. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	17,33	208

13	Embalagem 150g	Amendoim torrado, tipo salgado, descascado, produzido com grãos selecionados, são, insentos de sujidades, para alimentação pessoal. Deve ter cor, sabor e aroma característicos. Embalagem: pacote individual com 150 g, contento informação nutricional e fabricação. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: yoki, Dori, Dr. Oetker, Elmachips e Noroeste. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	166,66	2000
14	1kg	Amido de milho – embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	50	600
16	kg	Arroz integral - tipo 1. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	8,3333	100
17	5kg	Arroz parboilizado – tipo 1, classe longo fino. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico resistente, transparente e íntegra com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega). PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	151,66	1820
18	500g	Aveia/flocos médios – sem açúcar. Embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	33,33	400
19	500ml	Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	25	300
23	500g	Batata palha – embalada, tradicional, frita com óleo vegetal comestível, isenta de gordura trans, sem conservantes e corantes, pronta para consumo. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	173,33	2080
24	100g	Bicarbonato de sódio – embalagem resistente, com prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	4,1666	50

25	200g	Biscoito cream cracker – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	166,66	2000
26	400g	Biscoito de gergelim – Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	86,66	1040
27	400g	Biscoito doce tipo maria/maizena – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	173,33	2080
28	200g	Cacau em pó solúvel – puro, sem açúcar, 100% cacau. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 60 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	25	300
29	500g	Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza. Validade no ato da entrega de, pelo menos, 12 meses. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	43,33	520
30	200g	Café solúvel granulado – tradicional, em frasco de vidro, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	25	300
31	50g	Canela em pó – embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	25	300

34	Kg	Carne bovina - coxão duro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	166,66	2000
35	Kg	Carne bovina – contra-filé. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivosA embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	375	4500
36	Kg	Carne bovina – coxão mole. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	416,66	5000

37	Kg	Carne bovina – coxão mole/bife. Bife de coxão mole congelado, cortado em bife entre 140 e 160g, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 6% de gordura, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. A matéria-prima utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, etc. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	291,66	3500
38	Kg	Carne bovina – filé corrido bovino. Transportada de acordo com as normas da vigilância sanitária (veículo frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção com idade declarada do animal (no máximo 2 anos), com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega).Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0ºC a 7ºC, de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	333,33	4000
40	Kg	Carne bovina – moída. Carne bovina “de primeira”, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso e no máximo 15% de água e aditivosAspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. . PEDIDO MÍNIMO 50 KG	583,33	7000

42	Kg	Carne bovina – paleta sem osso. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	416,66	5000
43	Kg	Carne bovina – patinho. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	333,33	4000
44	Kg	Carne bovina – patinho/iscas para estrogonofe. Livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento iqf (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. No máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	333,33	4000

46	Kg	Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	416,66	5000
47	Kg	Carne de frango – coxa e sobre coxa. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	616,66	7400
48	Kg	Carne de frango – peito de frango. Peito de frango sem osso congelado, sem pele, embalado individualmente em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	333,33	4000

49	Kg	Carne de frango – Sobrecoxa de frango. Congelada, acondicionada em bandeja de isopor de 1 kg, contendo 5 a 6 unidades por bandeja com peso míno de 160 e máximo de 200g cada uma, acondicionadas em caixa de papelão limpa e íntegra. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	666,66	8000
50	Unid.	Carne de Pernil suíno desossado, sem capa de gordura, congelado, embalados à vacuo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	416,66	5000
52	Pacote 100gr	CASTANHA DE CAJU Castanha de caju torrada sem sal. Acondicionadas em pacotes de 100 gramas, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) , data de validade e lote PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	41,66	500
54	Caixa com 10 unidades	Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	17,33	208
57	500g	Chocolate granulado preto. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	*FESTIVIDADES	300
58	Kg	Chocolate meio amargo – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	*FESTIVIDADES	10
59	KG	Chocolate meio amargo em gotas – deve conter em sua composição mais de 40% de cacau, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	*FESTIVIDADES	50
60	Frasco 200ml	COALHO - Coalho líquido para queijo. Frasco com 200ml. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	21,66	260

61	100g	Coco ralado – fino, sem açúcar, extra branco. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Côco ralado, de 1ª qualidade, amêndoa de côco, desidratado e triturado. Isento de amido. Características adicionais desengordurado e desidratado, aplicação alimentação de pessoas em sacos plásticos de 1kg. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	21,66	260
62	100g	Coentro em grão – A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	5	60
64	Pacote de 500g	Colorau – Corante natural de urucum, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	21,66	260
65	100g	Cominho – aspecto físico moído, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	21,66	260
67	3,5kg	Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: balde plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	21,66	260
68	300g	Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: pote plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	21,66	260
69	1kg	Creme de leite pasteurizado – gordura láctea de no mínimo 35%, embalagem tetra pak, embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	33,33	400
70	200g	Creme de leite sem lactose – embalagem tetra pack. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	4,33	52
71	50g	Curry - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da índia. A embalagem deve conter fabricante, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto). PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	16,66	200
75	2kg	Ervilha verde congelada – in natura com grãos inteiros, acondicionada em pacote resistente. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	5	60

76	30ml	Essência de baunilha – líquida, frasco de 30 ml. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Cor ambar ou marrom escuro PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	8,66	104
77	Lata 4kg	Extrato de tomate concentrado – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	37,5	450
79	1kg	Farinha de mandioca seca – extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família euforbiácea, gênero manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto embalagem primária: a embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	10	120
80	500g	Farinha de mandioca torrada – seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	130	1560
81	1kg	Farinha de milho tipo médio – enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	66,66	800
83	5kg	Farinha de trigo especial – 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e/ou peróxido de benzoíla e/ou azodicarbonamida. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	200	2400

84	1kg	Farinha de trigo integral – obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem íntegra, sem furos ou características distintas. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	10	120
86	1kg	Feijão carioca – classificado como feijão grupo i (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado,. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	200	2400
87	1kg	Feijão preto – grupo 1 – anão classe preto, tipo 1, portaria nº 161 de 24 de julho de 1987 - safra atual. Apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	200	2400
88	1kg	Feijão vermelho – grupo 1 – anão, classe vermelho, tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Insento de sujidades, pedras, larvas e substancias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	130	1560

89	125g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 125 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	104,83	1258
91	500g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses PEDIDO MINIMO 12 UNIDADES	26	312
92	100g	Fermento químico – aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Embalagem primária: embalagem intacta, em latas ou potes plásticos com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	116,66	1400
94	KG	FRUTAS CRISTALIZADAS Frutas cristalizadas sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	4,1666	50
95	1kg	Gelatina – sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e sem conservantes. Validade mínima de 6 meses partir da data de entrega. Rendimento: 50 porções de 100ml. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	66,66	800
97	1kg	Granola – mistura alimentícia. Ingredientes mínimos: castanha, uva passa, côco. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem plástica resistente, livre de sujidades e substancias estranhas ao produto PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	16,66	200

101	900ml	Iogurte - nos sabores morango e coco. Embalados em pacotes plásticos, com validade e data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega. Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Deve estar de acordo com as agencias fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	91,66	1100
103	395g	Leite condensado – leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem íntegra e resistente PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	83,33	1000
104	400g	Leite em pó integral – Leite de vaca instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primaria de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 400 gramas, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	133,33	1600
105	1 litro	Leite semidesnatado zero lactose – embalagem tetrapak, uht, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	21,66	260
106	1 LITRO UNIDADE	LEITE UHT SEMIDESNATADO - Leite de vaca semi desnatado homogeneizado e fluido, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T.; com aroma e sabor característicos; composição mínima por litro: valor energético 550 kcal, carbohidrato 40 g, proteína 29 g, lipídios 30 g e gordura totais mínimas 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas; contendo data de fabricação, lote, informação nutricional. Produtos de origem animal devem ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica, respeitando as regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - embalagem cartonada Longa Vida 1.000 ml cada. No ato da entrega a data de fabricação do produto não pode ser superior a 15 dias. MARCA: SANTA CLARA PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	216,66	2600
107	500g	Lentilha – classe graúda, tipo 1, grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem com 500g, com data de fabricação, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	13	156

108	Kg	Linguiça calabresa defumada. Inteira, refrigerada, embalada à vácuo (em embalagens com no máximo 3kg) em saco de polietileno, hermeticamente fechado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	46,66	560
110	15g	Louro em folha – desidratado, aspecto físico inteiro, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	8,66	104
111	500g	Macarrão com ovos formato talharim - Macarrão vitaminado, talharim, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	190,66	2288
112	500g	Macarrão de arroz – sem glúten de arroz formato parafuso, sem adição de corantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	4,33	52
115	500g	Macarrão tipo espaguete – de 1ª linha, de primeira Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	124,66	1496

117	500g	Macarrão tipo parafuso – de 1ª linha, de 1a. Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 100 UNIDADES	100	1200
118	500g	Macarrão tipo parafuso com vegetais - com ovos. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, beterraba, tomate, espinafre desidratados, corante natural e água. Valor nutricional mínimo: 12g de proteína e 375kcal em 100g do produto. Embalagem primária, sacos de polietileno. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentesPrazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	100	1200
119	100g	Manjerona – desidratado, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	4,33	52
121	200g	Manteiga extra sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	8	96
122	500g	Margarina com sal – cremosa, com no mínimo 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	104	1248

123	Pacote 500gr	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL SEM LEITE Margarina vegetal de primeira qualidade cremosa com sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto). O produto deve deve ser livre de gordura trans e conter de 70% a 80% DE LIPÍDIOS NÃO DEVE CONTER LEITE NEM TRAÇOS DE LACTOSE NA SUA COMPESIÇÃO. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela, envasada em pote plástico contendo 500 g cada, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	17,33	208
125	500g	Massa de nhoque – tipo pré-cozida, de batata, sem molho. Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	83,33	1000
126	Rolo 500g	Massa para lasanha - Massa para lasanha pré cozida, resfriada, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	133,33	1600
130	500g	Melado de cana – embalagem lacrada contendo fabricante e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	8,66	104
134	500g	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	8,66	104
136	Kg	Milho verde congelado in natura, pacote com no máximo 500g, Ingrediente: milho verde. Validade mínima de 18 meses na entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	15	180
138	100g	Noz moscada – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de validade e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) . Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	2	24
140	900ml	Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem primária tipo Pet, intacta, resistente, transparente, atóxica; sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Embalagem Secundária: deverá ser de caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos, constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 40 UNIDADES	250	3000

141	500g	Orégano – em embalagens de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	4,33	52
142	270g drenado	Palmito tolete em conserva – de primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentar cópia do alvará sanitário da empresa produtora. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	16,66	200
143	Kg	Pão Frances cru congelado - pacote com no máximo 8 KG, cada pão com peso de 60g a 65g. Tempo de descongelamento e fermanetação de 6 horas. Entrega completamente congelado PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	43,33	520
145	Kg	Peixe – cação/posta. Congelamento iqf (individually quick frozen), sem pele, sem barbatana. Pacote individual de 1kg. Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	250	3000
146	Kg	Peixe – tilápia/filé. Filé de tilápia de água doce congelado, sem pele, sem “barrigueira”, sem espinha, com corte em V. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 12 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	250	3000
147	Lata 450g drenado	PÊSSEGO EM CALDA METADES, sem caroço, lata com peso drenado de 450g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Latas intactas, sem amassados. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	16,66	200

149	100g	Pimenta do reino – aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	18,33	220
151	1kg	Pó para preparo de pudim – nos sabores baunilha, brigadeiro, caramelo, chocolate, coco, leite condensado e morango (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). No sabor chocolate contém cacau em pó. Diluição mínima de 1kg de pudim para 5 litros de leite. Rendimento: 50 porções de 100g. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	41,66	500
152	150g	Pó para preparo de sorvete – nos sabores: chocolate, nata, creme (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	8,66	104
154	500g	Polvilho azedo – tipo 1. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	8,66	104
156	25kg	Pré-mistura para pão francês – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fílico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM INTACTE, LIVRE DE BOLORES OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	15	180
157	25kg	Pré-mistura para pão francês/longa fermentação – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fílico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADES	15	180
158	Kg	Presunto de pernil. Sem capa de gordura, fatiado, refrigerado, embalado à vácuo com data de fabricação não superior a 10 dias, validade mínima de 60 dias, embalagem de com peso mínimo de 1kg e máximo 2 kg . Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . PEDIDO MÍNIMO 50 KG	21,66	260

159	500g	Proteína texturizada de soja - granulada. Informação nutricional: em 50g tem 140kcal, 10 a 16g de carboidratos, 24 a 27g de proteína, 0g de gorduras totais, 0mg de colesterol, 2 a 10g de fibra alimentar, 140 a 170mg de cálcio, 4 a 5mg de ferro, 0mg de sódio. Informação adicional: valor biológico de origem vegetal, contém naturalmente isoflavonas da soja, vitaminas do complexo B e cálcio. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, acondicionado embalagem plástica, resistente. PEDIDO MÍNIMO 30 UNIDADES	13	156
160	1kg	Queijo mussarela - com embalagem individual a vácuo, validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PEDIDO MÍNIMO 10 KG	41,66	500
162	1kg	Sal grosso iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	26	312
163	1kg	Sal refinado e iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	208,33	2500
165	Kg	Salsicha – suína. Empacotada à vácuo, embalagens de no máximo 3kg, Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	103,33	1240
166	100g	Sálvia – desidratado, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	4,16	50
168	5 litros	Suco de laranja integral – pasteurizado, refrigerado, não álcoolico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	2,5	30

170	5 litros	Suco integral – nos sabores laranja, limão, maracujá, tangerina e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) – concentrado refrigerado suco integral de limão, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural de limão e água. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de -12ºC à -5ºC. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura de -12ºC à -5ºC. Com registro no ministério da agricultura. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	2,5	30
172	1kg	Tempero completo sem pimenta – Ingredientes: sal, alho desidratado, alho em pó, salsa desidratada, coentro em pó, louro em pó, cebola desidratada e aromatizante. SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	30,33	364
180	900ml	Vinagre de álcool – com cheiro próprio, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	86,66	1040
181	750ml	Vinagre de vinho tinto – com cheiro próprio, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	33,33	400

Cardápio
O Café da manhã/almoço/jantar a serem servidos diariamente serão minimamente compostos pelos requisitos detalhados por meio da Tabela 01.
Tabela 01 - Detalhamento:

Café da manhã

Composição	Especificações das preparações	Itens das preparações	Quantidade
PRINCIPAL	Diariamente: 1 tipos de PÃO/BOLO/BISCOITO Diariamente: café com leite/SUCO Natural/Chá Diariamente: Chimia/Mel/manteiga/Queijo 1 vez ao mês poderá ser ofertado Presunto ou outro embutido 2 x por semana- Frutas da estação-	PÃO(2 unidade 50 g/pão de forma 4 fatias) Bolo(2 fatia 60g) Biscoito: 120g Café: 240ml/Leite: 240ml chá: 240ml suco 200 ml Frutas: mínimo 100g	A mesma da preparação

Almoço e Jantar

Composição	Especificações das preparações	Itens das preparações	Quantidade
SALADA	Diariamente: 3 tipos de vegetais (1 folhoso, 1 cru e 1 cozido); 1 vez por semana: 1 salada composta com leguminosa.	Vegetais folhosos: acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, rúcula, repolho, e outros; Vegetais crus não folhosos: tomate, pimentão, nabo, rabanete e outros; Vegetais cozidos: beterraba, cenoura, chuchu, batata, brócolis, couve-flor, abobrinha e outros. Adicionalmente, poderão ser acrescentadas frutas nas saladas.	Consumo livre

FRUTA ou salada de frutas	4 vezes por semana in natura	Banana, maçã, melancia, manga, pera, mamão e outros.	Inteira (maçã, banana, pera, pokan, etc.) ou porcionada (mamão, melancia, melão, abacaxi – em per capita de 1 fatia média). Mínimo 100g apenas no almoço Se salada de frutas deverá conter pelo menos 04 frutas diferentes, não conter açúcar a aditivos além da fruta

ACOMPANHAMENTOS	Arroz branco ou parboibilizado. e feijão de caldo do tipo preto (ou marrom simples) deverão ser oferecidos diariamente. Outras opções deverão ser oferecidas de forma adicional ao menos duas vezes por mês para variação do cardápio.	Arroz branco ou parboilizado. Feijão preto ou marrom simples. Outras opções: Arroz integral. Arroz composto: comlegumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, e outros. Feijão tropeiro OU tutu de feijão.	Consumo livre

PRATO PRINCIPAL	Diariamente: Um tipo composto por carnes e um tipo vegetariano: a) Carne bovina (corte "de primeira"): pelo menos 02 vezes por semana para semanas com 05 dias letivos; 01 vez por semana para semanas com menos de 5 dias; Obs.: Cortes "de segunda" e carne moída poderão ser utilizados 01 vez por semana.	Cortes de aves: Coxa e sobrecoxa, peito. Não servir como prato principal itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, moela e correlatos. Pescados de boa qualidade tais como: merluza ou tilápia, pescada ou cação.	Porcionado conforme per capitas da tabela 2.
	b) Aves: pelo menos 1 vez por semana para semanas com 05, 04, 03 e/ou 02 dias letivos;	Cortes suínos: bisteca, costela ou pernil.	

	3. Peixe: 01 vez a cada 15 dias; 4. Suínos: pelo menos 01 vez por semana.	Categoria vegetariana: Almôndega de soja ou de lentilha, empadão de soja, nhoque de ricota ao molho de queijo, suflê de ricota, hambúrguer de soja ou grão de bico, omelete, preparações com ovos, e outros.	

O detalhamento do porcionamento das carnes a serem servidas nas refeições diárias e incidência mínima mensal é detalhada
por meio da Tabela 02.

Tabela 02 - Detalhamento do porcionamento das carnes.

CARNES	TIPO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL
Bovinos	Carne moída	130 g	até 1 vez/mês
	Bife	100 g	mínimo 4 vezes/mês
	Cubos	120 g	até 1 vez/mês
	Iscas	120 g	até 1 vez/mês
	Chuleta	200g	até 1 vez/mês
	Costela	200 g	até 1 vez/mês

Aves	Filé de peito de frango	100 g	mínimo 2 vezes/mês
	Sassami	100 g	até 2 vezes/mês
	Coxa e sobrecoxa	180 g	até 4 vezes/mês
Peixes	Filé de peixe (merluza, pescada, tilápia ou cação)	100 g	até 2 vezes/mês
Suínos	Bisteca	160 g	até 1 vez/mês
	Costela	180 g	até 1 vez/mês
	Pernil	100 g	até 1 vez/mês

Justificativa do Quantitativo dos alimentos SFS

Fev. a Dez./2025

Item	Descrição do item	Per capta	Unidade	Turno	Número de estudantes	Quantidade de vezes servida no período	Quantidade por turno	Quantidade total	Unidade	TOTAL PEDIDO
1	Barrinha de cereais sem açúcar	1	Un.	Matutino	300	21,333333	300	6399,9999	Un.	6.400unid
2	Biscoito gergelim (400g)	8,8888	g	Vespertino	300	60	2666,64	159998,4	g	400 pcts de 400g
4	Leite em pó integral (400g)	18,3333	g	Matutino	300	36,36	5499,99	199976,63	g	500 pcts de 400g
7	Suco de frutas (200ml)	1	unid.	Matutino	300	6,66669	300	2000,007	ml	2000 unid.
8	Suco de uva integral (Litro)	125	ml	Matutino/Vespertino	300	43,52	37500	1632000	ml	1088 unid. de 1,5L

Fev. a Dez./2026

Item	Descrição do item	Per capta	Unidade	Turno	Número de estudantes	Quantidade de vezes servida no período	Quantidade por turno	Quantidade total	Unidade	TOTAL PEDIDO
1	Barrinha de cereais sem açúcar	1	Un.	Matutino	300	21,333333	300	6399,9999	Un.	6.400unid
2	Biscoito gergelim (400g)	8,8888	g	Vespertino	300	60	2666,64	159998,4	g	400 pcts de 400g
4	Leite em pó integral (400g)	18,3333	g	Matutino	300	36,36	5499,99	199976,63	g	500 pcts de 400g
7	Suco de frutas (200ml)	1	unid.	Matutino	300	6,66669	300	2000,007	ml	2000 unid.
8	Suco de uva integral (Litro)	125	ml	Matutino/Vespertino	300	43,52	37500	1632000	ml	1088 unid. de 1,5L

Descritivo da memória de cálculo que embasou as quantidades de Gêneros Alimentícios estimadas individualmente para atender as necessidades do Campus São Francisco do Sul:

A definição dos itens e dos quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo do Campus São Francisco do Sul, lanches servidos duas vezes ao dia, de segunda a sextas-feiras, a 300 alunos dos cursos técnicos integrados.
As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios foram elaboradas pela nutricionista responsável técnica através do levantamento do consumo semanal/mensal dos discentes, tendo como base os quantitativos requisitados nos pregões de gêneros alimentícios anteriores.
A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:
I. Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 10 meses e 6 meses no caso do suco integral de 200 ml;
II. Previsão do número total de discentes.

As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

ÍTEN	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Unidade	Barra de cereais sem açúcar.	6400
02	400 g	Biscoito de gergelim	400
03	400 g	Leite em pó integral – Leite de vaca instantâneo.	500
04	1,5 litros	Suco de uva tinto integral – em garrafa escura.	1088
05	200 ml	Suco integral – nos sabores laranja, maçã, pêssego e uva – longa vida.	2000

CARDÁPIO

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ	Suco de uva		Suco integral	Barra de cereais	Vitamina de Banana
LANCHE DA TARDE			Biscoito de gergelim		

JUSTIFICATIVA CAMPUS SOMBRIO – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A definição dos itens e das quantidades a serem adquiridos para suprir a demanda do Campus Sombrio durante um período de um ano foi baseada no cardápio mensal elaborado pela nutricionista, estruturado por semanas. Além disso, outros produtos serão obtidos por meio do programa de agricultura familiar e dispensa de licitação. A estimativa das quantidades foi realizada considerando os seguintes parâmetros:

I. Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses: O Campus deve atender em média 660 refeições/dia de segunda a sexta-feira (lanche matutino, vespertino e noturno)
II. Previsão do número total de discentes: 330 alunos. As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

* Alguns dos itens foram solicitados a mais como margem de segurança para 2026.

* *Festividades/Eventos: trata-se de refeições, em período/horário habitual, mas com intuito de comemoração: Dia do estudante, aniversário da instituição, semana acadêmica, formaturas, entre outros.

Item	Unidade	Descrição	Média por Mês	Total 12 meses
8	500ml	Água mineral sem gás. Embalagem plástica, descartável. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	* eventos	50
22	200g	Biscoito cream cracker – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	250	3000
24	400g	Biscoito doce tipo maria/maizena – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	125	1500
51	Caixa com 10 unidades	Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	*eventos	500
67	400g	Doce de fruta sem açucar– em pasta, cremoso, com polpa da fruta, nos sabores: goiaba, maçã, abacaxi, banana, pêssego, morango, figo, abóbora com coco e uva. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açucar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	16	200
88	1kg	Gelatina – sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e sem conservantes. Validade mínima de 6 meses partir da data de entrega. Rendimento: 50 porções de 100ml. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	* festividades	50
109	200g	Manteiga extra sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	50	600
110	500g	Margarina com sal – cremosa, com no mínimo 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	8	100
118	500g	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	* festividades	50

145	Kg	Salsicha – suína. Empacotada à vácuo, embalagens de no máximo 3kg, Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . PEDIDO MÍNIMO 60 UNIDADES	* festividades	120
150	5 litros	Suco integral – nos sabores laranja, limão, maracujá, tangerina e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) – concentrado refrigerado suco integral de limão, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural de limão e água. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de -12ºC à -5ºC. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura de -12ºC à -5ºC. Com registro no ministério da agricultura. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. PEDIDO MÍNIMO 20 UNIDADES	* festividades	25

CARDÁPIO DOS LANCHES PARA ESTUDANTES DO TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO DO IFC - CAMPUS SOMBRIO

ITEM	Recomendação Nutricionista	quantidade de vezes no cardápio
Biscoito cream cracker	Biscoito salgado (o per capta é de 30g por aluno, mas nossos alunos comem pelo menos o dobro disto= 60g)	34
Biscoito Maria/maisena	Biscoito doce (o per capta é de 30g por aluno, mas nossos alunos comem pelo menos o dobro disto= 60g)	33
Doce de fruta sem açucar– em pasta	doce (30g por pão)	9
Manteiga extra sem sal	7g/pão	54
MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL	7g/pão	20

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus Videira

MEMÓRIA DE CÁLCULO IFC CAMPUS VIDEIRA

A demanda de gêneros alimentícios para atender as necessidades do IFC Campus Videira são estimadas conforme histórico de consumo, necessidade planejada para o próximo exercício e um coeficiente de segurança para atender a possíveis variações de consumo e para permitir a manutenção de estoque de modo a evitar o desabastecimento dos produtos.

O uso dos produtos desta lista de itens se baseiam em duas frentes:

1. Consumo de produtos de coffe break e copa e cozinha, oferecidos para a comunidade acadêmica e visitantes.
2. Utilização de gêneros alimentícios para preparação de alimentos e experimentos em aulas de diversos cursos, oferecidos no laboratório de alimentos do IFC Videira.

As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

Item	Uso previsto	DESCRIÇÃO	Consumo Estimado	Quantidade total anual
5	Coffe Break	Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	10 kg/mês	120kg
7	Coffe Break	Adoçante dietético – liquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	1 a 2 frascos/mês	20 unidades
27	Coffe Break	Biscoito doce tipo maria/maizena – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de	4 pacotes/mês	48 pacotes

		sódio e protease). Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES		
29	Coffe Break	Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza. Validade no ato da entrega de, pelo menos, 12 meses. PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	25 pacotes/mês	300 pacotes de 500gr
40	Aulas	Carne bovina – moída. Carne bovina “de primeira”, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso e no máximo 15% de água e aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. . PEDIDO MÍNIMO 50 KG	25 kg/semestre	50 kg

46	Aulas	Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	25 kg/semestre	50 kg
47	Aulas	Carne de frango – coxa e sobre coxa. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	25 kg/semestre	50 kg
54	Coffe Break	Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	30 pacotes/mês	360 unidades
58	Aulas	Chocolate meio amargo – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	6 unidades/semestre	12 unidades

68	Aulas	Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: pote plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	12 unidades/semestre	24 unidades
103	Aulas	Leite condensado – leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem íntegra e resistente PEDIDO MÍNIMO 48 UNIDADES	24 unidades/semestre	48 unidade
160	Aulas	Queijo mussarela - com embalagem individual a vácuo, validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. PEDIDO MÍNIMO 10 KG	5 kg/semestre	10 kg
163	Aulas	Sal refinado e iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	5 kg/semestre	10 kg
166	Aulas	Sálvia – desidratado, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. PEDIDO MÍNIMO 10 UNIDADES	5 unidades/semestre	10 unidades
172	Aulas	Tempero completo sem pimenta – Ingredientes: sal, alho desidratado, alho em pó, salsa desidratada, coentro em pó, louro em pó, cebola desidratada e aromatizante. SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. PEDIDO MÍNIMO 24 UNIDADES	12 unidades/semestre	24 unidades

Videira, 27 de março de 2025.

_____

Diretor de Administração e Planejamento

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE
Almoxarifado

Instituto Federal Catarinense
Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos
VIDEIRA - COORD PATRIMONIO E ALMOXARIFAD
Emitido em 27/03/2025 14:07

Relatório de Consumo - ALMOXARIFADO VIDEIRA

Período: 27/03/2024 até 27/03/2025
Unidade: VIDEIRA - COORD. INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS
Grupo de Material: GENEROS DE ALIMENTACAO
Todos os Materiais do Grupo de Material Informado

Código	Denominação	Total	Unidade de Medida	Consumo Diário	Consumo Mensal	Consumo Semestral	Estoque Mínimo
3007	**GENEROS DE ALIMENTACAO**						
3007000000914	AÇÚCAR, CRISTAL, BRANCO, 5KG	7	EMBALAGEM	0,02	0,57	3,44	0
3007000000810	AÇÚCAR, REFINADO, BRANCO, PACOTE 5KG	23	PACOTE	0,06	1,89	11,31	0
3007000000383	ADOÇANTE, DIETÉTICO, LÍQUIDO, FRASCO 100ML	10	UNIDADE	0,03	0,82	4,92	0
3007000000459	CAFÉ, PÓ, PACOTE 500 GRAMAS	294	UNIDADE	0,80	24,10	144,59	0

Período

Seis meses ou mais.	Total: Deve ser obtido considerando a data inicial e final; Consumo diário: Deve-se obter a quantidade de dias do período e dividir o total do item anterior por essa quantidade de dias; Consumo mensal: Será o consumo diário multiplicado por 30; Consumo semestral: Será o consumo diário mensal multiplicado por 6;
Menor que seis meses e mais de um mês.	Total: Mesmo que o anterior; Consumo diário: Mesmo que o anterior; Consumo mensal: Mesmo que o anterior; Consumo semestral: Obtém o consumo dos últimos seis meses com base na data final;
Inferior a um mês.	Total: Mesmo que o anterior; Consumo diário: Mesmo que o anterior; Consumo mensal: Obtém o consumo do último mês com base na data final; Consumo semestral: Obtém o consumo dos últimos seis meses com base na data final;

SIPAC | Diretoria de Tecnologia da Informação - (47) 3331-7800 | Copyright © 2005-2025 - UFRN - jboss-sipac-01.sig.ifc.edu.br.sipac01

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

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE

Processo Administrativo n° *23353.002734/2025-95*
Ata de Registro de Preços nº *XX*/*XXXX*

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE – CAMPUS RIO DO SUL, Estrada do Redentor, 5665, Bairro Canta Galo, na cidade de Rio do Sul, 89163-356 / Estado SC, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.635.424/0002-67, neste ato representado(a) pelo(a) [*cargo e nome*], nomeado(a) pela Portaria nº *XX*, de *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*, publicada no *DOU* de *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*, portador da Matrícula Funcional nº *[nº matrícula]*, considerando o julgamento da *[licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica]* , para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º *xxxxx.xxxxxx*/*xxxx*-*xx*, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no *[Edital de licitação],* sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de *Eventual aquisição de* ***gêneros alimentícios*** *para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Avançado Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus Sombrio, Campus São Francisco do Sul e Campus Videira*, especificado(s) no(s) ANEXO I do Termo de Referência, anexo I do *[edital de licitação]*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

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

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

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Modelo Ata de Registro de Preços - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

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

3.1. O órgão gerenciador será o **Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul,** sediado na Estrada do Redentor, nº 5665, Bairro: Canta Galo, CEP: 89163-356, na cidade de Rio do Sul/SC

~~*3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.*~~

OU

3.3. Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

3.3.1. **Campus Avançado Abelardo Luz** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada Geral, Assentamento José Maria, s/n, Abelardo Luz/SC, CEP: 89.830-000.

3.3.2. **Campus Araquari** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia BR 280, km 27, Araquari/SC, CEP: 89.245-000.

3.3.3. **Campus Brusque** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Avenida Hugo Shlösser, nº 605, bairro Jardim Maluch, CEP: 88.354-300.

3.3.4. **Campus Camboriú** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Joaquim Garcia, s/n, Centro, Camboriú/SC, CEP: 88.340-055.

3.3.5. **Campus Concórdia** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 283, km 08, Caixa Postal 58, Vila Fragosos, Concórdia/SC, CEP 89.703-720.

3.3.6. **Campus Fraiburgo** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Cruz e Souza, 100, Centro, Fraiburgo/SC, CEP: 89.580-000.

3.3.7. **Campus Rio do Sul** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada do Redentor, 5.665, Canta Galo, Rio do Sul/SC, CEP: 89.160-000.

3.3.8. **Campus Santa Rosa do Sul,** localizado no seguinte endereço: Rua das Rosas, s/n, Vila Nova, Santa Rosa do Sul /SC, CEP: 88.965-000.

3.3.9. **Campus Sombrio,** localizado no seguinte endereço: Av. Pref. Francisco Lumertz Júnior, 931, Januária, Sombrio /SC, 88.960-000.

3.3.10. **Campus São Francisco do Sul** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia Duque de Caxias, km 6, s/n, Iperobá, São Francisco do Sul/SC, CEP: 89.240-000.

3.3.11. **Campus Videira** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 135, km 125, Campo Experimental, Videira/SC, CEP: 89.560-000

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

~~*4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.*~~

OU

4.2. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.2.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Modelo Ata de Registro de Preços - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

4.2.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.2.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.3. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.3.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.7. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.8. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.9. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, *[poderá]* ~~*OU [não poderá]*~~ ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no *[edital] ;* e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

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

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item Erro: Origem da referência não encontrada, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do *[edital]*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

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

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

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

11.2. 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.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).*

Local e data

Assinaturas

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

Anexo

Cadastro Reserva

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

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

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

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

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Modelo Ata de Registro de Preços - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA

(Processo Administrativo n° *23353.002734/2025-95*)

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

O Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul, pessoa jurídica de direito público, criada pela Lei nº 11.892/2008, sob a forma de autarquia, através do CAMPUS RIO DO SUL, com sede na Estrada do Redentor, 5665, Bairro Canta Galo, Rio do Sul, SC, 89163.356, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0002-67, neste ato representado pela Diretora Geral Senhora PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO, SIAPE 1.XX.988 nomeado pela Portaria no 168/2024, DOU de 26/01/2024, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) *[CONTRATADO]*, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº *[CNPJ]*, sediado(a) na *[endereço]*, na cidade de *[cidade]*/*[UF]*, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por *[nome e função no CONTRATADO]*, conforme *[atos constitutivos da empresa]* ***OU*** *[procuração apresentada nos autos]*, tendo em vista o que consta no Processo nº *xxxxx.xxxxxx*/*xxxx*-*xx* e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) *[Pregão Eletrônico]* ***OU*** *[Concorrência]* ***OU*** *[Dispensa de Licitação]* ***OU*** *[Inexigibilidade de Licitação]* nº *XX/XXXX,* mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de *Eventual aquisição de* ***gêneros alimentícios – cesta básica*** *para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Avançado Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus Sombrio, Campus São Francisco do Sul e Campus Videira*, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

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

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. *[O Edital da Licitação]* ***OU*** *[A Autorização de Contratação Direta]* ***OU*** *[O Aviso de Dispensa Eletrônica];*

1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. ~~*O prazo de vigência da contratação é de* ***[indicar o prazo]*** *contados do(a)* ***[indicar o termo inicial da vigência]****, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.*~~

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

~~OU~~

2.2. *O prazo de vigência da contratação é de* ***12 meses*** *contados do(a)* ***assinatura do contrato*** *, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.*

2.2.1. *A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).*

2.3. *O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*

2.4. *A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.*

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

~~OU~~

2.6. ~~*O prazo de vigência da contratação é de* ***[indicar o prazo - máximo de um ano]*** *contados do(a)* ***[indicar o termo inicial da vigência]****, improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei n° 14.133/2021.*~~

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

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

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. ~~*O valor mensal da contratação é de R$* ***xxxxxx*** *(****xxxxxxxxx****), perfazendo o valor total de R$* ***xxxxxx*** *(****xxxxxxxxx****).*~~

OU

5.2. *O valor total da contratação é de R$* ***xxxxxx*** *(****xxxxxxxxx****).*

5.3. 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.

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

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

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

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

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

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

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

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

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

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

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

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de ***10 (dez) dias úteis***;

8.1.10. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

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

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

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

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

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

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

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

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

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

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

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

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

9.15. ~~*Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;*~~

9.16. ~~*Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;*~~

9.17. ~~*Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;*~~

9.18. ~~*Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;*~~

9.19. ~~*Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;*~~

9.20. ~~*Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;*~~

9.21. ~~*Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;*~~

9.22. ~~*Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;*~~

9.23. ~~*Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;*~~

9.24. ~~*Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;*~~

9.25. ~~*Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;*~~

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

9.27. 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;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

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

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

~~OU~~

10.2. *Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.*

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

~~OU~~

12.3. ~~*O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*~~

12.3.1. ~~*O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.*~~

12.3.2. ~~*A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.*~~

12.3.3. ~~*Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.*~~

~~OU~~

12.4. *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

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

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

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

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

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

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

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

12.9.3. Das indenizações e multas.

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

12.11. O CONTRATANTE poderá ainda:

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

I) Gestão/unidade: 26422/158458;
II) Fonte de recursos: 1000000000;
III) Programa de trabalho: 231502;
IV) Elemento de despesa: 339030; e
V) Plano interno: L20RLP0100N e
VI) Nota de empenho: [...];;

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

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

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA DE COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90067/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23353.002734/2025-95

(TIMBRE DA EMPRESA)

Empresa:
CNPJ:

Endereço:
Cidade:

Telefone:
E-mail / Site:

Responsável pelo orçamento:

Grupo	Item do Pregão	Unidade de m²	Descrição	Valor Médio Unitário	Quantidade/ m²	Valor Total

Observação: Todos os impostos deverão estar inclusos no preço ofertado;

_____

Carimbo e Assinatura (Empresa)