Termo de Referência 11/2023

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
11/2023	153167-COLEGIO PEDRO II /REITORIA	ANA CAROLINA MACHADO DA FONSECA	27/11/2023 13:13 (v 6.10)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23040.004978/2023-74

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, estocáveis destinados a elaboração de refeições para os alunos do Colégio Pedro II, assegurando uma alimentação balanceada – considerando crianças e adultos saudáveis como referência – e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e o meio ambiente, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO I - HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	**ABACATE,** Grupo Fortuna, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos. Suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos físicos e mecânicos, sem estar deteriorados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Peso mínimo 0,4 Kg.	464373	kg	2000	R$ 6,96	R$ 13.920,00
	ABACAXI, Grupo Pérola, de primeira, in natura, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos. Suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor					

2	típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos físicos e mecânicos, sem estar deteriorados e estar ausente de ataque de pragas., peso médio por unidade de 2,0kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	464374	kg	2000	R$ 3,99	R$ 7.980,00
3	**ABÓBORA MORANGA,** Grupo Moranga, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos. Suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos físicos e mecânicos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Peso mínimo 03 Kg.	463746	kg	5000	R$ 4,12	R$ 20.600,00
4	**ABÓBORA PESCOÇO,** Grupo pescoço, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos. Suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos físicos e mecânicos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.Peso mínimo 03 Kg.	463751	kg	5000	R$ 4,00	R$ 20.000,00
5	**ABOBRINHA,** Grupo Italiana, Extra AA, os frutos devem ter coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, pesando de 500 e 700 gramas, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física	463749	kg	4000	R$ 4,12	R$ 16.480,00

	/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.					
6	**ACELGA,** fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 272/05, padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta SARC /ANVISA/ INMETRO Nº9, de 12/11/02, produto sujeito a verificação no ato da entrega ao, e suas condições deverão estar de acordo com os procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	463818	kg	2000	R$ 4,61	R$ 9.220,00
7	**ALECRIM**, condimento, matéria-prima Alecrim. Aspecto físico: seco, em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, bem como quantidade do produto. Características adicionais: apresentação em embalagem industrial de 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276 /2005. Com registro no órgão competente.	463854	kg	500	R$ 19,00	R$ 9.500,00
8	**AGRIÃO,** de 1ª qualidade, pesando entre 350g a 400g o maço. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenro, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos físicos e mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463819	kg	2000	R$ 10,68	R$ 21.360,00
9	**AIPIM,** Extra, deverá ser de classificação branca (Pão), ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos físicos e mecânicos, sem escurecimentos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463795	kg	5000	R$ 4,05	R$ 20.250,00

10	**ALFACE LISA,** de 1ª qualidade, extra, pesando entre 400 e 500g por unidade. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenro, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos físicos e mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463833	kg	1500	R$ 7,20	R$ 10.800,00
11	**ALFACE CRESPA,** de 1ª qualidade, extra, pesando entre 400 e 500g por unidade. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenro, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos físicos e mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463832	kg	1500	R$ 6,72	R$ 10.080,00
12	**ALFACE ROXA,** de 1ª qualidade, extra, pesando entre 400 e 500g por unidade. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenro, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos físicos e mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463836	kg	1500	R$ 9,21	R$ 13.815,00
13	**ALHO ROXO,** Roxo, Tipo 7, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos e sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte. Deverá apresentar-se sem lesões de insetos e doenças e sem sinais de brotamento. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463938	kg	5000	R$ 16,99	R$ 84.950,00
14	**ALHO PORÓ,** padrão médio, uniforme, categoria extra, cilindrico, com folhas verdes e firmes, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos e sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte. Deverá apresentar-se sem lesões de insetos e doenças e sem sinais de brotamento. Deverá apresentar grau de	463865	kg	3500	R$ 15,94	R$ 55.790,00

	maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.					
15	**AMEIXA NACIONAL,** categoria Extra. Fruta com casca lisa, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Apresentação em kg.	466549	kg	5000	R$ 14,06	R$ 70.300,00
16	**BANANA PRATA,** Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Devem ser transportadas em monoblocos plásticos /caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A entrega deverá ser em pencas de 12 frutos, pesando aproximadamente 1,2kg. Peso médio unitário: 100g.	464381	kg	18000	R$ 4,54	R$ 81.720,00
17	**BANANA da TERRA,** Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos	464377	kg	10000	R$ 7,07	R$ 70.700,00

	aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Devem ser transportadas em monoblocos plásticos /caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A entrega deverá ser em pencas de 12 frutos, pesando aproximadamente 1,4kg. Peso médio unitário: 120g.					
18	**BATATA BAROA,** classificação Extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou amarela, sem danos físicos e mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física /mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463760	kg	6000	R$ 8,41	R$ 50.460,00
19	**BATATA DOCE,** classificação Extra AA, as raízes deverão ser de coloração rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463753	kg	6000	R$ 3,25	R$ 19.500,00
20	**BATATA INGLESA,** variedade Monalisa Escovada;Classe II (calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte médio /grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25%de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da	463754	kg	18000	R$ 3,98	R$ 71.640,00

	embalagem. Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré-estabelecido pelas legislações correlatas (Norma do Mercosul). Sem apresentar danos físicos e mecânicos, deformação ou deterioração, sem coloração esverdeada ou ataque de pragas e doenças.					
21	**BERINJELA,** grupo escura, classe 14. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem aspecto de desidratação, podridão ou virosese sem lesões de insetos ou doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	463764	kg	5000	R$ 4,65	R$ 23.250,00
22	**BETERRABA,** classificação Extra A, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa. Porte médio /grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), sem lesões de insetos apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463767	kg	5000	R$ 4,07	R$ 20.350,00
23	**BRÓCOLIS,** tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenro, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com danos físicos e mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas.	463837	kg	5000	R$ 12,65	R$ 63.250,00
24	**CAQUI RAMA FORTE,** De tamanho médio a grande, tipo A, de formato achatado, coloração vermelha. In natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas,	464385	kg	6000	R$ 5,73	R$ 34.380,00

	de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Apresentação em kg.					
25	**CEBOLA,** de Primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, nacional, Grupo 1 (redondo, oblongo ou piriforme); Subgrupo: Amarela; Classe: 3 (diâmetro Maior que 60 até 70 mm); Categoria I. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos físicos e mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças.	463781	kg	9000	R$ 4,17	R$ 37.530,00
26	**CENOURA,** Grupo Nantes, Classe: 18, Categoria I. As cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, sem ramas, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radícolas e danos físicos e mecânicos, sem estar com coloração esverdeada, deformação ou deterioração e sem ataque de pragas e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida.	463770	kg	10000	R$ 4,88	R$ 48.800,00
27	**CHUCHU LISO,** Grupo verde claro, Classe 350, Categoria: I. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos físicos e mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463778	kg	6000	R$ 3,22	R$ 19.320,00
28	**COENTRO,** Especial, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar fresco, tenro, sem ataques de pragas e doenças e não apresentar folhas amareladas**.**	463876	kg	600	R$ 11,99	R$ 7.194,00

29	**COUVE,** de Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar folhas amareladas.	463822	kg	3000	R$ 8,25	R$ 24.750,00
30	**COUVE-FLOR,** frescas, com folhas brilhantes, lisas e viçosas. Tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração característica, ser tenra, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos físicos e mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463831	kg	3500	R$ 9,45	R$ 33.075,00
31	**ERVILHA TORTA,** Extra A, de Primeira, coloração verde clara, tenras. Deverá apresentar grau de maturação tal que permitasuportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formadas, sem manchas, semataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos físicos e mecânicos.	463793	kg	3000	R$ 15,70	R$ 47.100,00
32	**ESPINAFRE,** de Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, frescos, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos físicos e mecânicos.	463824	Kg	3000	R$ 7,94	R$ 23.820,00
33	**FRUTA DO CONDE,** Fruta com casca verde, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Apresentação em Kg.	464430	kg	5000	R$ 17,00	R$ 85.000,00
34	**GOIABA,** goiaba vermelha. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. As frutas devem ser firmes, com coloração característica, apresentar-se sem deformação, dano por praga, podridão e injúrias mecânicas.	464392	kg	5000	R$ 5,98	R$ 29.900,00
	HORTELÃ FRESCO, de boa					

35	qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, sem folhas amareladas ou murchas, em molhos graúdos, isento de enfermidade, material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio ou transporte.	463898	kg	1500	R$ 13,53	R$ 20.295,00
36	**INHAME,** Extra. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física /mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463789	kg	4000	R$ 7,10	R$ 28.400,00
37	**KIWI,** Kiwi Nacional. Tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho médio, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O acondicionamento das embalagens plásticas e/ou embalagens de origem deve ser feito em monoblocos plásticos, de cor clara, limpos e íntegros. As caixas não devem ficar em contato com o piso do veículo do transporte. Deve-se cuidar para que não haja contaminação química (graxa ou diesel) e física(lascas de madeira, plásticos, etc). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e Imediato.	464339	kg	4000	R$ 18,85	R$ 75.400,00
38	**LARANJA PERA,** de Primeira. Grupo C4, Classe 68, Categoria I. Tamanho médio, fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. As frutas devem ser firmes, com coloração amarelada, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	464393	kg	6000	R$ 2,95	R$ 17.700,00
	LIMÃO TAITI, de Primeira, Grupo de coloração C2, Classe 56, Categoria I. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios,					

39	apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	464398	kg	1200	R$ 4,28	R$ 5.136,00
40	**LOURO,** constituído de folhas sãs, limpas e secas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 100 a 500 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	463904	kg	400	R$ 32,64	R$ 13.056,00
41	**MAÇÃ NACIONAL,** Cultivares Fuji, Categoria de Primeira, Classe ou Calibre 110. As maçãs devem se apresentar: inteiras, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	464401	kg	7000	R$ 8,47	R$ 59.290,00
42	**MAMÃO FORMOSA,** Grupo Formosa, de Primeira, porte médio, pesando aproximadamente de 1,5 Kg (um quilo e meio) a 2,0 Kg (dois quilos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afetem a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverão	464405	kg	6500	R$ 6,24	R$ 40.560,00

	ser firmes, com coloração amarelada, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.					
43	**MANGA,** Grupo Palmer. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. As frutas devem ser firmes, com coloração característica, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	464407	kg	4000	R$ 4,90	R$ 19.600,00
44	**MANJERICÃO FRESCO**, folhas verdes, frescas, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprios, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300g o maço.	463906	kg	1200	R$ 17,77	R$ 21.324,00
45	**MELANCIA,** Grupo Comum, de Primeira, porte médio, pesando aproximadamente de 5,0 kg (cinco quilos) a 8,0 kg (oito quilos). As frutas devem ser firmes, devem apresentar- se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. As frutas não devem estar fracionadas ou apresentando rachaduras.	464418	kg	7000	R$ 2,50	R$ 17.500,00
46	**MELÃO,** melão amarelo, de Primeira, porte médio, pesando aproximadamente 2,0 kg (dois quilos). As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. As frutas não devem estar fracionadas ou apresentando rachaduras.	464422	kg	5000	R$ 4,84	R$ 24.200,00
47	**MILHO VERDE,** in natura, de primeira qualidade, espiga apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Milho deve apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, peso médio de 300g, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalados em sacos próprios com 50 espigas cada.	463797	kg	4000	R$ 7,35	R$ 29.400,00
	MORANGO, Fruta in natura, tipo:					

48	morango, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em bandejas contendo de 300 gramas a 400 gramas de morangos. Apresentado em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	464328	kg	3000	R$ 24,98	R$ 74.940,00
49	**OVO DE GALINHA,** frescos, de cor branca, classe A sem defeitos, com registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Ovos brancos de galinha, tamanho grande (peso mínimo de 55g por unidade), de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acomodados em cartelas e embalados em caixas contendo 60 unidades cada caixa de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. As caixas devem indicar nas testeiras o grupo, a classe e o tipo contidos.	446617	dz	10000	R$ 8,00	R$ 80.000,00
50	**PEPINO,** Pepino comum, médio, Extra AA. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem aspecto de desidratação, podridão,viroses e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentargrau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	463796	kg	2000	R$ 4,06	R$ 8.120,00
51	**PERA WILLIAMS,** categoria Extra, casca lisa, íntegra, livre de fungos, consistência firme, embalada em caixa de papelão, protegida contra impactos. Deverá apresentar-se sem aspecto de desidratação, podridão,viroses e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentargrau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	464425	kg	3500	R$ 9,90	R$ 34.650,00
	PIMENTÃO AMARELO, "Graúdo",					

52	extra AA, medindo aproximadamente 15 cm (quinze centímetros). Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463802	kg	2500	R$ 17,75	R$ 44.375,00
53	**PIMENTÃO VERDE,** "Graúdo", extra AA, medindo aproximadamente 15 cm (quinze centímetros). Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463809	kg	2500	R$ 6,69	R$ 16.725,00
54	**PIMENTÃO VERMELHO,** "Graúdo", extra AA, medindo aproximadamente 15 cm (quinze centímetros). Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	463808	kg	2500	R$ 15,97	R$ 39.925,00
55	**QUIABO,** de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	463792	kg	3000	R$ 7,88	R$ 23.640,00
56	**REPOLHO,** de primeira, Grupo verde liso, Classe IV (peso variando 1kg a 1,5 kg), Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	463839	kg	4500	R$ 3,69	R$ 16.605,00

	adequadas para o consumo mediato e imediato.					
57	**REPOLHO ROXO,** de primeira, Grupo roxo, Classe IV (peso variando 1 kg a 1,5 kg), Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumomediato e imediato.	463829	kg	4500	R$ 5,00	R$ 22.500,00
58	**SALSÃO,** fresca, com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades e livres de resíduos e fertilizantes, de colheita recente. Molhos com aproximadamente 15 ramos de salsa.	463827	kg	800	8,00	R$ 6.400,00
59	**SALSA,** fresca, com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades e livres de resíduos e fertilizantes, de colheita recente. Molhos com aproximadamente 15 ramos de salsa.	463930	kg	800	13,17	R$ 10.536,00
60	**TANGERINA PONKAN,** de Primeira. Das variedades: Mexericaou Ponkan. Classe 78, Coloração C 4, Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substânciasnocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.	464436	kg	5000	4,32	R$ 21.600,00
61	**TOMATE,** Grupo de formato: III - Santa Cruz, Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II - Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio, Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados). Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de	463806	kg	10000	R$ 6,50	R$ 65.000,00

	origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.					
62	**UVA ITÁLIA,** Extra, Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem.	464438	kg	4000	R$ 11,97	R$ 47.880,00
63	**VAGEM MACARRÃO,** extra AA, de Primeira, coloração verde clara, tenros e com tamanho de 12 a 15 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formada, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.	463807	kg	3000	R$ 10,16	R$ 30.480,00
Total do Grupo I – Hortifrutigranjeiro						**R$ 2.092.021,00**

GRUPO II - CARNES BOVINAS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR/ MÉDIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
64	**ALCATRA,** carne bovina congelada, tipo de corte alcatra, com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses, embalada a vácuo, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 03 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, com registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE), identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de 6 meses, no mínimo. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos brancos e limpos.	467079	kg	35000	R$ 35,00	R$ 1.225.000,00
65	**FÍGADO BOVINO,** fígado bovino congelado, acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 03 Kg, com rótulo contendo identificação da empresa, com registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE), identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de	447484	kg	5000	R$ 12,70	R$ 63.500,00

	validade de 6 meses, no mínimo. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos brancos e limpos.					
66	**LAGARTO REDONDO,** carne bovina congelada, tipo de corte lagarto redondo, com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses, embalada a vácuo, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 03 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, com registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE), identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de 6 meses, no mínimo. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos brancos e limpos.	447441	kg	20000	R$ 27,50	R$ 550.000,00
67	**PATINHO PEÇA,** carne bovina, tipo de corte patinho, aparada e congelada, extra limpa, de 1ª categoria, com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses, embalada a vácuo, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 02 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, com registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE), identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de 6 meses, no mínimo. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos brancos e limpos**.**	447448	kg	10000	R$ 29,17	R$ 291.700,00
68	**PATINHO MOIDO,** carne bovina, tipo de corte patinho, aparada, moída e congelada, extra limpa, de 1ª categoria, com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses, embalada a vácuo, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 02 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, com registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE), identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de 6 meses, no mínimo. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos brancos e limpos.	447446	kg	30000	R$ 22,94	R$ 688.200,00
Total do Grupo II – Carnes Bovinas						**R$ 2.818.400,00**

GRUPO III - PESCADOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR/ MÉDIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
	CAÇÃO EM POSTAS, limpo, sem					

69	cabeça, sem escamas, congelado. Deverá ser congelado em embalagens individuais, interfolhada com plástico transparente, atóxico, limpo, resistente e armazenado em câmara frigorífica a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos), transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas. A embalagem primária deverá ser em sacos plásticos, atóxica, resistente, lacrada, contendo peso líquido de 1 a 2 kg do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega e perda máxima de 10% após degelo.	448930	kg	15000	R$ 24,65	R$ 369.750,00
70	**FILÉ DE TILÁPIA,** congelado, sem pele, sem espinha, com 200 a 250 gramas cada, embalado em camadas separadas em caixas lacradas, limpas, secas não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 03 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega e perda máxima de 10% após degelo.	448953	kg	30000	R$ 38,00	R$ 1.140.000,00
Total do Grupo III – Pescados						**R$ 1.509.750,00**

GRUPO IV - CARNES DE FRANGO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR/ MÉDIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
71	**COXA E SOBRECOXA,** carne de frango, coxa e sobrecoxa, sem dorsal e sambiquira, sem miúdos, limpa e congelada, com cerca de 200 a 300 gramas cada, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 01 kg, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	447636	kg	12000	R$ 7,57	R$ 90.840,00

	informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.					
72	**FILÉ DE COXA E SOBRECOXA,** carne de frango, filé de coxa e sobrecoxa, sem pele, sem ossos, sem dorsal e sambiquira, sem miúdos, limpa e congelada, com cerca de 200 a 300 gramas cada, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 01 kg, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	451063	kg	40000	R$ 11,20	R$ 448.000,00
73	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO,** carne de frango, filé de peito, sem ossos, sem pele, sem dorsal e sambiquira, congelado, com aproximadamente 200 a 300 gramas cada, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 01 kg do produto, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega**.**	447581	kg	40000	R$ 13,02	R$ 520.800,00
74	**MOELA DE FRANGO,** carne de frango, moela congelado, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 01 kg do produto, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega**.**	447589	kg	5000	R$ 10,50	R$ 52.500,00
Total do Grupo IV – Carnes Frango						**R$ 1.112.140,00**

GRUPO V - CARNES SUINAS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR/ MÉDIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
75	**CARNE DE PORCO TIPO CARRÉ,** 1ª qualidade, sem osso, fatiada, congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio. Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem: plástica, transparente e adequada ao produto, resistente, contendo identificação do produto, etiqueta de peso e data da embalagem e validade. Deve ter controle sanitário previsto em lei como serviço de inspeção estadual (SIE) ou serviço de inspeção federal (SIF).	447508	kg	15000	R$ 16,31	R$ 244.650,00
76	**CARNE DE PORCO TIPO LOMBO**, 1ª qualidade, congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio. Peça inteira. Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem: plástica, transparente e adequada ao produto, resistente, contendo identificação do produto, etiqueta de peso e data da embalagem e validade. Deve ter controle sanitário previsto em lei como serviço de inspeção estadual (SIE) ou serviço de inspeção federal (SIF).	447518	kg	15000	R$ 16,70	R$ 250.500,00
77	**CARNE DE PORCO TIPO SOBREPALETA,** 1ª qualidade, congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio. Peça inteira. Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem: plástica, transparente e adequada ao produto, resistente, contendo identificação do produto, etiqueta de peso e data da embalagem e validade. Deve ter controle sanitário previsto em lei como serviço de inspeção estadual (SIE) ou serviço de inspeção federal (SIF).	451670	kg	10000	R$ 19,00	R$ 190.000,00
						R$

Total do Grupo V - Carnes Suínas	**685.150,00**

GRUPO VI - ESTOCAVEIS A

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR/ MÉDIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
78	**ARROZ PARBOLIZADO,** arroz tipo I, parbolizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 01 kg em plástico atóxico, termossoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido. Selecionados eletronicamente grão em grão. Validade mínima de 08 meses a contar a partir da data de entrega.	458908	kg	70000	R$ 4,34	R$ 303.800,00
79	**AVEIA,** aveia em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, latas de folha de flandres ou alumínio, limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, resistentes ou em pacotes plásticos, transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 500g, acondicionadas em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	460501	Embalagem 500 g	3000	R$ 6,89	R$ 20.670,00
80	**AZEITE EXTRA VIRGEM,** Produto da prensagem a frio da azeitona, de coloração amarela esverdeado, com acidez max. 0,5%, índice de peróxidos (mEq/kg) 20, extinção específica no ultravioleta 270nm 0,22; Delta K 0,01| 232nm 2,50. Deve poder ser novamente tampado após aberto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 mL com bico dosador. Marca de referência: Galo, similar ou de melhor qualidade.	463696	Garrafa 500ml	1000	R$ 23,00	R$ 23.000,00
	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, biscoito doce tipo Rosquinha. Produzido					

81	a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Pacotes de 400g. Validade mínima de 9 meses a contar da data de entrega.	316056	Pacote 400 g	5000	R$ 4,50	R$ 22.500,00
82	**CANELA EM PAU,** aspecto físico: em pau, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Com aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica transparente, íntegra, atóxica, resistente, vedado hermeticamente e limpa. Apresentação: pacote de 100g. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, bem como quantidade do produto. Validade de 06 meses a contar da data de entrega. Deverá apresentar- se de acordo com a RDC n°276/2005. Com registro no órgão competente.	463873	kg	200	R$ 62,99	R$ 12.598,00
83	**CANJICA DE MILHO BRANCA,** isenta de sujidades terrosas, detritos animais e vegetais e de fermentações. O produto deverá apresentar-se isento de partes de cascas, sabugos e odores estranhos. Embalada em pacotes de material plástico, hermeticamente fechados por meio térmico, contendo 500g.	463690	Embalagem 500 g	2500	R$ 5,45	R$ 13.625,00
84	**CHOCOLATE EM PÓ,** chocolate tipo preto, em pó solúvel, composto por 50% de cacau. Em embalagem de 01 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	463547	kg	1000	R$ 28,47	R$ 28.470,00
85	**COCO RALADO,** coco puro em flocos, parcialmente desidratado, isento de impurezas, sujidade e ranço. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado, nome e endereço do fabricante, lote, data da fabricação e validade. Peso: 100 gramas.	258358	kg	300	R$ 24,21	R$ 7.263,00

86	**CRAVO-DA-ÍNDIA,** flor, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta 500g de peso líquido do produto. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente.	463892	Embalagem 500 g	500	R$ 47,00	R$ 23.500,00
87	**CURRY EM PÓ,** puro, livre contaminantes e matérias estranhas macroscópicas e microscópicas; pacote com 300g. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente.	463894	Embalagem 500 g	500	R$ 6,80	R$ 3.400,00
88	**FARINHA DE MANDIOCA,** fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 01 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	458918	kg	3000	R$ 5,80	R$ 17.400,00
89	**FARINHA DE TRIGO,** farinha de trigo especial de 1ª Qualidade (tipo 1) enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Embalagem em pacotes de 01 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	460263	kg	500	R$ 5,75	R$ 2.875,00
90	**FEIJÃO FRADINHO,** feijão fradinho do tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Embalagem de 01 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O	464562	kg	10000	R$ 8,06	R$ 80.600,00

	produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.					
91	**FEIJÃO PRETO,** feijão comum do tipo preto, novo, tipo 1, constituído de, no mínimo, 98% de grãos na cor característica à variedade correspondente, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos avariados, ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados e isentos de matérias estranhas; embalagem primária de saco de polietileno atóxico e resistente, com peso de 1kg cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	464552	kg	26000	R$ 6,99	R$ 181.740,00
92	**FERMENTO BIOLÓGICO,** Especificação: fermento biológico seco, instantâneo, composto por células de leveduras saccharomyces cerevisae para preparo de produtos fermentados. Embalagem 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	481031	Embalagem 500 g	200	R$ 18,25	R$ 3.650,00
93	**FUBÁ DE MILHO,** fubá de milho refinado. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem de plástico atóxico de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	470688	kg	2500	R$ 4,41	R$ 11.025,00
	LEITE EM PÓ, integral e instantâneo, de aspecto uniforme e sem grumos, coloração branco amarelado. Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante					

94	ao leite fluido. Com vitaminas A e D. Embalado em saco aluminizado contendo 01 kg. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Prazo de validade mínima 6 (seis) meses, a partir da entrega do produto.	446019	kg	4000	R$ 32,39	R$ 129.560,00
95	**LENTILHA,** tipo 1, odor e sabor característicos, isenta de resíduos estranhos, partes de cascas, sabugos, parasitas e larvas, embalada em sacos de material plástico, hermeticamente fechados por meio térmico. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de validade e lote. Fornecida em pacotes com 500g. Validade de 5 (cinco) meses a contar da data de entrega.	464574	Kg	4000	R$ 11,48	R$ 45.920,00
96	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO**, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 01 kg. Prazo mínimo de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	458993	kg	8000	R$ 6,81	R$ 54.480,00
97	**MANTEIGA,** sem sal, acondicionada em embalagem original de 500 g. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Prazo de validade de, no mínimo, 90 dias, a partir da entrega do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	446398	Embalagem 500 g	1000	R$ 23,66	R$ 23.660,00
98	**MASSA PARA LASANHA,** isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 01 kg. Prazo mínimo de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto	465350	kg	5000	R$ 11,76	R$ 58.800,00
	ÓLEO DE SOJA, refinado tipo 1,					

99	componentes: óleo de soja refinado e antioxidante ácido cítrico. As embalagens não podem apresentar estufamento, perfurações, vazamento, amassamento e outros indícios que caracterizam manuseio incorreto e/ou outras atividades que podem causar danos e alteração do produto. Garrafa plástica em polipropileno (PET) de 900 ml. Prazo de validade mínimo de 9 meses a contar da data da entrega do produto. Na embalagem deverá constar a identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, nome e endereço da empresa detentora da marca condições de armazenamento e empilhamento, data de validade e conteúdo líquido.	463692	Embalagem 900 ml	10000	R$ 6,45	R$ 64.500,00
100	**ORÉGANO,** condimento desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Aplicação culinária. Embalagem com rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005. Com registro no órgão competente. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação: pacote de 500g.	463916	Embalagem 500 g	500	R$ 21,19	R$ 10.595,00
101	**PÃO CARECA,** Pão doce tipo careca, peso unitário 50g. Produto fresco. Ingredientes: Farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina e água. Com rótulo original do produto contendo os ingredientes, peso, informações nutricionais, prazo de validade e registro de fiscalização do órgão competente. Prazo mínimo de validade 07 (sete) dias.	460393	Embalagem 500 g	8000	10,19	81.520,00
102	**PÁPRICA DOCE,** condimento em pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem de 01 kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463918	kg	500	R$ 15,30	R$ 7.650,00
	PÁPRICA PICANTE, condimento em pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades					

103	e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem de 01 kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463917	kg	500	R$ 16,89	R$ 8.445,00
104	**POLVILHO AZEDO,** Produto amiláceo extraído da mandioca deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Sob a forma de pó, deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses. Embalagem 1 kg.	481086	kg	500	R$ 9,29	R$ 4.645,00
105	**PROTEINA DE SOJA,** apresentação em flocos, desidratada, sem sujidades ou matérias estranhas, próprias para uso em preparações alimentícias. Seja 100% soja. Esteja em estado seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses. Embalagem 1 kg.	297483	kg	1500	R$ 15,49	R$ 23.235,00
106	**SAL REFINADO,** sal refinado iodado contendo basicamente cloreto de sódio, iodato de potássio e anti- umectante, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos. Embalagem: pacote de plástico atóxico de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses.	461092	kg	3000	R$ 1,85	R$ 5.550,00
107	**UVA PASSA SEM CAROÇO,** Uva passa; preta, sem semente; isenta de fermentações e manchas; apresentando umidade máxima de 25%; embalagem primaria saco plástico atóxico e hermeticamente fechado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores. A	464883	kg	500	R$ 19,69	R$ 9.845,00

	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.					
Total do Grupo VI – Estocáveis A						**R$ 1.284.521,00**

GRUPO VI - ESTOCAVEIS B

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR/ MÉDIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
108	**BISCOITO POLVILHO**, Biscoito polvilho: especificação: sabor natural, crocante, sem glúten, sem lactose e sem gordura trans. Ingredientes: polvilho azedo, gordura de côco e ou palmiste, sal, farinha de arroz, ovo integral em pó. Embalagem: saco plástico transparente, resistente, atóxico, vedado hermeticamente. Deverá conter as seguintes informações: identificação, procedência e a marca, informação nutricional, ingredientes, peso, data de fabricação, data de validade e lote. 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Embalagem de 110 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	240574	Pacote 110g	2000	R$ 4,09	R$ 8.180,00
109	**CACAU EM PÓ,** cacau em pó solúvel, 100% Natural. Informação nutricional porção de 20g: carboidratos 4,3g, proteínas 5,2g, gorduras totais 1,2g, gorduras saturadas 0,6g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 6,6g, sódio 5,8mg. Não contém glúten. Data de fabricação não superior a 30 dias. Apresentação embalagem de 500g. Marca de referência: Garoto, similar ou de melhor qualidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	463532	Pacote 500 g	1000	R$ 43,49	R$ 43.490,00
110	**CREME DE LEITE,** composto por creme de leite pausteurizado e leite, teor de gordura de 35%. Embalagem UHT, com idenficação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	446533	kg	1500	R$ 17,50	R$ 26.250,00
	ERVA MATE, Composição; Folhas e talos tostados de erva- mate, sabor e cor					

111	caracteristico, dupla embalagem (plástica e caixa de papelão), com idenficação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	275818	kg	300	R$ 9,50	R$ 2.850,00
112	**FARINHA LÁCTEA,** composto de farinha de trigo, leite, açúcar, vitaminas e sais minerais, em embalagem de 400g. Validade mínima de 9 meses a contar da data de entrega.	463974	kg	500	R$ 14,49	R$ 7.245,00
113	**FEIJÃO VERMELHO,** feijão vermelho do tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Embalagem de 01 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	464558	kg	10000	R$ 10,00	R$ 100.000,00
114	**FERMENTO EM PÓ QUIMICO,** Especificação: fermento em pó, instantâneo, composto poramido de milho, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Para preparo de bolos. Embalagem 250 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	459586	Embalagem 250 g	400	R$ 6,50	R$ 2.600,00
115	**IOGURTE NATURAL**, Constituído de Leite, leite em pó integral e fermentos lácteos. Não Contém Glúten. Com no máximo 11% de Gordura saturada por porção. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Copo de 170g a 180g. Marca de referência: Vigor, similar ou de melhor qualidade.	446701	Litro	4000	R$ 6,76	R$ 27.040,00
	LEITE DE COCO, sem adição de açúcar, embalagem de 500 mL, prazo de					

116	validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	464011	Garrafa 500ml	2000	R$ 5,78	R$ 11.560,0(
117	**MILHO PIPOCA,** 98% de aproveitamento dos grãos, embalado em PACOTE 500g lacrado, isento de parasitas, sujidades, sabores e odores indesejados. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rotulo da embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	462122	Embalagem 500 g	800	R$ 3,72	R$ 2.976,00
118	**POLPA DE ACEROLA,** produto congelado, não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da fruta. Obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante (s), corante(s) e conservante(s). Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	464484	kg	8000	R$ 9,39	R$ 75.120,0(
119	**POLPA DE CAJU,** produto congelado, não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da fruta. Obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante (s). Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	464511	kg	8000	R$ 7,31	R$ 58.480,0(
120	**POLPA DE GOIABA**, produto congelado, não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da fruta. Obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante (s), corante(s) e conservante(s). Não	464514	kg	8000	R$ 7,95	R$ 63.600,0(

	deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.					
121	**POLPA DE MANGA,** produto congelado, não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da fruta. Obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante (s), corante(s) e conservante(s). Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	464475	kg	8000	R$ 8,54	R$ 68.320,00
122	**POLPA DE MARACUJÁ**, congelada, produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da fruta. Obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante (s). Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	464474	kg	8000	R$ 16,54	R$ 132.320,00
123	**POLPA DE UVA,** produto congelado, não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da fruta. Obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante (s). Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	464465	kg	8000	R$ 10,40	R$ 83.200,00
124	**POLVILHO DOCE,** Produto amiláceo extraído da mandioca deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Sob a forma de pó, deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade,	462474	kg	500	R$ 8,96	R$ 4.480,00

	quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
125	**RICOTA FRESCA,** Demais especificações: fresca, com sal. Ingredientes: soro de leite, leite pasteurizado, cloreto de sódio e regulador de acidez ácido acéco. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de idenficação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 90 dias a contar do recebimento definivo.	238818	kg	1000	R$ 19,47	R$ 19.470,00
Total do Grupo VI – Estocáveis B						**R$ 737.181,00**

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

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

1.4. Não será realizada a separação de percentual da contratação para ME e EPP na presente aquisição, em razão de não ser considerado benéfico para a administração pública por motivos de variação nos preços e impossibilidade de manter a padronização do objeto da contratação, o que influenciará na qualidade e uniformidade dos gêneros, bem como por representar prejuízo ao conjunto do objeto a ser contratado, em conformidade com o art. 10, inciso II do Decreto nº 8.538, de 2015.

1.5. Os gêneros alimentícios estão divididos em grupos com menor número de produtos para obter preço mais vantajoso e evitar que sejam cotados separadamente o que criaria uma situação de inviabilidade operacional dado ao grande número de fornecedores, com consequências danosas para a rotina do Colégio Pedro II no que tange a recepção, conferência e entrega dos gêneros.

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato ou de instrumento equivalente, prorrogável, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.Trata-se de contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, estocáveis, destinados a elaboração de refeições para os alunos do Colégio Pedro II. A aquisição dos gêneros alimentícios destinados a elaboração de refeições para os alunos será fornecida nos Campi do Colégio

Pedro II, situados no Rio de Janeiro, Niterói e Duque de Caxias, assegurando uma alimentação balanceada (considerando adultos e crianças saudáveis como referência) e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e o meio ambiente, estando ainda em conformidade com o disposto neste Edital.

2.2.O fornecimento realizar-se-á mediante a entrega dos gêneros alimentícios nos respectivos Campi na data e horário pré-determinados.

2.3.O objeto inclui o fornecimento de gêneros, mão de obra especializada (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como o transporte compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

2.4.A aquisição tem por escopo fornecer refeições com qualidade nutricional adequada, em conformidade com as normas específicas para os alunos da pré-escola, ensinos fundamental, médio e educação de jovens e adultos matriculados no Colégio Pedro II.

2.5.O Colégio Pedro II tem como compromisso ser uma escola pública inclusiva de qualidade. A demanda foi estimada de acordo com o número de alunos matriculados no Colégio Pedro II e no numero de servidores lotados na Reitoria do Colégio Pedro II, bem com a série histórica e o planejamento da Seção de Nutrição Escolar, conforme amplamente demonstrado em estudos preliminares anexados ao processo licitatório.

2.6.O planejamento da Seção de Nutrição Escolar é realizado através de cálculos de consumo per capita, ferramentas e valores de referência estipulados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), disponíveis no site http://www.fnde.gov.br.

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

3. Descrição da solução

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

3.1. **Da recepção dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:**

3.1.1.Caberá a CONTRATADA entregar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene e de acordo com as especificações contidas nesse edital;

3.1.2.Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente, por escrito, o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados, previamente, pela Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATANTE.

3.1.3.No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, deverão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE para diagnóstico e adequações necessárias;

3.1.4.Na aquisição de gêneros para abastecimento ou ressuprimento de qualquer insumo, deverá ser respeitado o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da Unidade, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE solicitará a devolução da mercadoria e a substituição da mesma pelo fornecedor, caso esta não esteja dentro dos padrões estabelecidos;

3.1.5.A validade dos gêneros alimentícios na data de sua entrega no Colégio Pedro II deverá obedecer aos critérios estipulados na especificação do produto;

3.1.6.Os gêneros deverão ser entregues mediante apresentação de recibo, exclusivamente nas quantidades solicitadas, nos Campi e/ou na Reitoria do Colégio Pedro II, **respeitando data e horários indicados pela CONTRATANTE**, podendo ser recusados aqueles fora dos padrões estabelecidos, bem como aqueles fora de especificação e descrição constante da proposta da licitante. Os recibos deverão ser enviados junto com as notas fiscais de venda com duas assinaturas e matrículas dos servidores responsáveis pela recepção dos gêneros nos respectivos Campi Escolares ou na Reitoria;

3.2.**Do armazenamento de gêneros alimentícios:**

3.2.1.**A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais**, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular de gêneros;

3.2.2.Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados e de forma adequada;

3.2.3.Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida à legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação;

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade:

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

4.1.2.A aquisição do grupo de alimentos objeto desse processo garantirá o direito à alimentação escolar, de forma igualitária e digna, visando a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, além assegurar a elaboração de cardápios que respeitem e preservem a cultura e as tradições alimentares locais, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, abrangendo assim as dimensões sociais e culturais da sustentabilidade;

4.1.3.Será adotada a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis, assegurando padrões sustentáveis durante todas as etapas que envolvem a utilização dos gêneros alimentícios objetos dessa aquisição;

4.1.4.Será observada a seguinte ordem de prioridade na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos: não geração, redução, reutilização, reciclagem e disposição final ambientalmente adequada

4.1.5.Serão observadas a legislação e/ou normas ambientais vigentes para adoção de medidas cabíveis a fim de evitar o desperdício de água, energia, gás e demais produtos e recursos correlacionados ao preparo dos alimentos.

4.2. Entrega e critérios de aceitação do objeto

4.2.1.Os serviços deverão ser executados por empresa pertinente ao ramo de negócios do objeto descrito na Cláusula Primeira, sem prejuízo do funcionamento normal do Colégio, em seus diversos Setores, devendo a mesma promover todas as medidas de proteção necessárias com vista do trânsito das áreas locais, de modo a preservar a integridade física e material de terceiros.

4.2.2.A contratada será a única responsável pela qualidade do produto a ser entregue.

4.2.3.Quando exigido pela legislação, a empresa vencedora deverá obter todo e qualquer tipo de licença junto aos órgãos fiscalizadores e concessionários de serviços públicos.

4.2.4.Os gêneros em sua forma industrial e comercial deverão ser identificados por meio de rótulos registrados segundo regulamento e legislação vigente, sendo obrigatória a correspondência entre as indicações da embalagem e o conteúdo, nos termos da Lei nº 8.078/90 e suas alterações; e, para produtos de origem animal, o regulamento de inspeção de produtos de origem animal (RISPOA) e suas alterações.

4.2.5.No caso de produtos industrializados, só serão admitidos aqueles que estejam devidamente registrados em órgãos competentes junto ao Ministério da Saúde e rotulados segundo as disposições legais das normas vigentes.

4.2.6.É expressamente proibido o fornecimento de produtos e acondicionamentos distintos dos gêneros solicitados.

4.2.7.No dia e no horário informados previamente pela Seção de Nutrição Escolar ou pela Seção de Almoxarifado e Patrimônio, as entregas deverão ser realizadas em cada um dos Campi do Colégio Pedro II, conforme endereços dispostos abaixo:

Campus	Endereço
Centro	Avenida Marechal Floriano, 80 – Centro, Rio de Janeiro
Engenho Novo I	Rua Barão do Bom Retiro, 726 – Engenho Novo, Rio de Janeiro
Engenho Novo II	Rua Barão do Bom Retiro, 726 – Engenho Novo, Rio de Janeiro
Humaitá I	Rua João Afonso, 56 – Humaitá, Rio de Janeiro
Humaitá II	Rua Humaitá, 80 – Humaitá, Rio de Janeiro
Tijuca I	Rua Oito de Dezembro, 378, Vila Isabel, Rio de Janeiro
Tijuca II	Rua São Francisco Xavier, 204 – Tijuca, Rio de Janeiro
São Cristóvão I	Rua Piraúba, s/nº – São Cristóvão, Rio de Janeiro
São Cristóvão II	Campo de São Cristóvão, 177 (Campus II) – São Cristóvão, Rio de Janeiro
Realengo Ed. Infantil	Avenida de Santa Cruz, 856 – Realengo, Rio de Janeiro
Realengo I	Rua Bernardo de Vasconcelos, 941 – Realengo, Rio de Janeiro
Realengo II	Rua Bernardo de Vasconcelos, 941 – Realengo, Rio de Janeiro
Niterói	Rua Assis Vasconcelos s/nº – Barreto, Niterói

Duque de Caxias	Rua Doutor Manoel Reis, 501 – Centenário, Duque de Caxias

4.3. Critérios necessários para o transporte dos gêneros alimentícios

4.3.1.Os gêneros devem ser transportados em veículos que atendam às especificações técnicas da legislação específica vigente;

4.3.2.Transportar os produtos devidamente acondicionados e em condições adequadas de apresentação, higiene, conservação e temperatura;

4.3.3.Manter a quantidade de veículos para transporte, em número suficiente e em condições adequadas de manutenção e higiene;

4.3.4.Cumprir os prazos e os horários de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE;

4.3.5.Utilizar veículos para o transporte da alimentação com Certificado de Inspeção Sanitária (CIS- A) periodicamente atualizado;

4.3.6.Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, conforme a legislação vigente;

4.3.7.Os veículos destinados ao transporte dos gêneros alimentícios refrigerados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário, e a manutenção da temperatura adequada, de acordo com a legislação vigente;

4.3.8.Os funcionários envolvidos no transporte deverão estar devidamente uniformizados, paramentados, asseados e capacitados para realizar o serviço de acordo com as especificidades e boas práticas do setor de alimentação.

4.4. Obrigações da contratante

São obrigações do Contratante:

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

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

4.4.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

4.4.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

4.4.5. 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.

4.4.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

4.4.8. 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.

4.4.9. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

4.4.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias.

4.4.11. 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.

4.4.12. Enviar o pedido de gêneros alimentícios com 05 (cinco) dias de antecedência, indicando data e endereço de entrega.

4.4.13. Fiscalizar a qualidade dos produtos entregues, bem como as especificações, data e horário. O responsável pela merenda escolar de cada unidade tem plenos poderes para recusar, em parte ou totalmente, o material que não satisfaça os requisitos mínimos de qualidade, quantidades e especificações, ou que forem entregues fora da data e horário preestabelecido.

4.4.14. Permitir a entrada no âmbito do Colégio Pedro II do pessoal da CONTRATADA, desde que devidamente identificados.

4.5. Obrigações da contratada

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

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

4.5.3. 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;

4.5.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

4.5.6. 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.5.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.5.8. 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 do contrato;

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

4.5.10. 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.

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

4.5.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

4.5.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato;

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

4.5.15. 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.

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

4.5.17. Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a CONTRATADA deverá comunicar este fato previamente ao Fiscal do Contrato.

4.5.18. Manter em perfeitas condições de uso os veículos e equipamentos destinados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebras por mau uso.

4.5.19. Manter contingente técnico e operacional qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas.

4.5.20. Atender de imediato às solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições dos funcionários não qualificados ou entendidos pela mesma como inadequados para a prestação do serviço.

4.5.21. Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos funcionários, a fim de providenciar a substituição imediata, em caso de doença ou injúria incompatível com a função.

4.5.22. Promover, às suas expensas, de acordo com cronograma, capacitação geral e específica de toda a equipe de trabalho.

4.5.23. Disponibilizar à equipe, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual.

4.5.24. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos produtos já aprovados. Estas alterações somente serão permitidas mediante concordância e autorização da CONTRATANTE.

4.5.25. Deverá predispor-se a participar, durante a vigência do contrato, sempre que requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico da mesma, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade.

4.5.26. Arcar com suas despesas de telefonia, reprografia, material de escritório e tudo aquilo que se fizer necessário para a execução dos serviços estabelecidos.

4.5.27. Entregar os gêneros alimentícios nas quantidades exatas solicitadas, em data e Campus ou Reitoria indicados pela CONTRATANTE, no horário de 07h30 às 11h30 ou conforme instrução.

4.5.28. Substituir, no prazo máximo de 48 horas (quarenta e oito horas), todos os gêneros alimentícios que não apresentarem as condições para consumo, bem como aqueles fora de especificações.

4.5.29. Repor, em 24 horas (vinte e quatro horas), os produtos solicitados que não tenham sido entregues.

4.5.30. Recolher, nos Campi do Colégio Pedro II, todos os recibos dos produtos fornecidos, assinados por 02 (dois) servidores responsáveis pela merenda, com a respectiva matrícula Siape, para a efetivação da devida ordem de pagamento.

4.5.31. No caso de envio de peso e/ou quantidade excedente ao solicitado, estes não serão devolvidos, não se responsabilizando, o CONTRATANTE, pelos respectivos pagamentos.

4.5.32. Cumprir e fazer cumprir, por seus prepostos ou conveniados, leis, regulamentos e posturas compatíveis, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do presente Contrato, cabendo-lhe única e exclusivamente a responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão sua ou de seus prepostos ou conveniados.

4.5.33. Manter seus funcionários ou prepostos sempre identificados, através de crachá, para que possam ingressar nas dependências do Colégio.

4.6 Subcontratação

4.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.7 Garantia da contratação

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. As parcelas serão entregues no dia e no horário informados previamente pela Seção de Nutrição Escolar, as entregas deverão ser realizadas em cada um dos Campi, conforme endereços dispostos no item 4.2.7.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega deverá seguir os critérios contidos nas especificações dos objetos.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. 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. 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.

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

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

6.7.1. O fiscal técnico do contrato 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

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

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 7 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. Nota Explicativa: Inserir o subitem 6.12 se for o caso para inclusão de rotinas de fiscalização específicas para atender às peculiaridades do objeto contratado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 7 dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.16. 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.

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

8.18. 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;

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

8.25. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG)= (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).

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

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item poderá, a critério do pregoeiro, ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.30. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares com o grupo pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso. Os atestados deverão conter:

8.30.1. Para o Grupo 1 - Hortifrutigranjeiros: Comprovação de que o licitante já forneceu alimentos hortifrutigranjeiros similares aos solicitados na tabela do tópico 1.1 deste Termo de Referência.

8.30.2. Para o Grupo 2 - Carne Bovinas: Comprovação de que o licitante já forneceu carnes bovinas similares às solicitadas na tabela do tópico 1.1 deste Termo de Referência.

8.30.3. Para o Grupo 3 - Pescados: Comprovação de que o licitante já forneceu peixes similares aos solicitados na tabela do tópico 1.1 deste Termo de Referência.

8.30.4. Para o Grupo 4 - Carne de Frango: Comprovação de que o licitante já forneceu carnes de frango similares às solicitadas na tabela do tópico 1.1 deste Termo de Referência.

8.30.5. Para o Grupo 5 - Carne Suína: Comprovação de que o licitante já forneceu carnes de porco similares às solicitadas na tabela do tópico 1.1 deste Termo de Referência.

8.30.6. Para os Grupos 6 e 7 - Estocáveis: Comprovação de que o licitante já forneceu alimentos ou produtos estocáveis similares aos solicitados na tabela do tópico 1.1 deste Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

8.32.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

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

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

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R$): 10.239.163,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 10.239.163,00 (dez milhões, duzentos e trinta e nove mil, cento e sessenta e três reais), conforme custos unitários e totais expostos nas tabelas do item 1.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: [...];

II) Fonte de Recursos: [...];

III) Programa de Trabalho: [...];

IV) Elemento de Despesa: [...];

V) Plano Interno: [...];

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

11. Infrações e Sanções administrativas

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

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

a. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

c. der causa à inexecução total do contrato;

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

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

f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

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

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

IV. Multa:

1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor do pedido/substituição/reposição, até o limite de 5 (cinco) dias;

2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 10% a 20% do valor do Contrato.

3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 6% a 10% do valor do Contrato.

4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 6% a 10% do valor remanescente do Contrato.

5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 2% a 5% do valor do Contrato.

6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 1% a 5% do valor remanescente do Contrato.

7. Subcontratar qualquer atividade sem a devida autorização: multa de 1% Sobre o valor da nota fiscal a ser faturada.

8. Deixar de prestar informações exigidas pela fiscalização ou quaisquer órgãos de controle: multa de 1% sobre o valor do pedido ou nota fiscal a ser faturada, o que couber.

9. Entregar produtos em desconformidade com o pedido efetuado: multa de 2% sobre o valor do pedido.

10. Transportar produtos acondicionados de forma inadequada ou em veículos que não possuam os certificados ou instrumentos de controle exigidos pela legislação ou pelos órgãos de inspeção, ou em veículos que não atendam aos critérios de higiene estipulados: multa de 3% sobre o valor do pedido.

11. Desobedecer normas técnicas de segurança, de saúde e higiene: multa de 3% sobre o valor do pedido.

12. Entregar produtos de má qualidade, em mal estado de conservação, estragados ou fora de validade: multa de 5% sobre o valor do pedido.

13. Destruir ou danificar documentos ou patrimônio da Contratante, causar danos às estruturas, instalações ou pessoas, independente de culpa ou dolo: multa de 1% sobre o valor do pedido, além de eventuais ressarcimentos.

14. Retirar das dependências da Contratante material ou equipamento sem autorização prévia do responsável: multa de 1% sobre o valor do pedido.

15. Noticiar, por quaisquer meios ou finalidades, informação que devesse guardar sigilo; ou deixar de adotar as medidas de segurança necessárias à garantia do sigilo: multa de 1% sobre o valor do pedido.

16. Não substituir empregados com condutas incompatíveis com suas atribuições: 1% sobre o valor do pedido.

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

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

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

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

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

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

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

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

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

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

12. 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.

Despacho: Responsável Técnica Colégio Pedro II frente ao PNAE/FNDE

ANA PATRICIA CORREIA DA SILVA E SA

Nutricionista

Assinou eletronicamente em 27/11/2023 às 13:13:36.

LUCAS AMORIM LACERDA

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 24/11/2023 às 11:03:28.

ANA CAROLINA MACHADO DA FONSECA

Responsável Técnico

Assinou eletronicamente em 23/11/2023 às 17:18:01.

Documento Digitalizado Público

TR Gêneros Alimentícios - ATUALIZADO

Assunto: TR Gêneros Alimentícios - ATUALIZADO
Assinado por: Lucas Lacerda
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Lucas Amorim Lacerda**, **CHEFE - FG0001 - DECOF-LIC**, em 27/11/2023 15:56:30.

Este documento foi armazenado no SUAP em 27/11/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.cp2.g12.br/verificar-documento-externo/ e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 547120
Código de Autenticação: 9656e04c6f