

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023**  
(Processo Administrativo nº 23093.002317.2022-16)

Torna-se público que o Instituto federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte/Polo Oeste, por meio da Diretoria de Licitações, sediado na Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol, Natal-RN CEP: 59015-300, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Data da sessão:** 02/03/2023

**Horário:** 09:00 horário de Brasília

**Local:** Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

**Critério de Julgamento:** *menor preço por item*

## **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do IFRN, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pelas Coordenações de Atividades Estudantis dos Campi participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.3. *O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.*

## **2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

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

## **3. DO CREDENCIAMENTO**

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

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

3.5.1.A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

#### 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1.Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.1.2.*Para os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*

4.1.3.Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

4.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.4 *Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual, e desde que a execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.*

4.4.1 *Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.*

4.3. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.3.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.3.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

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

4.3.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.3.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.3.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

4.3.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;

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

4.3.8. que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

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

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado

e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor *unitário do item*;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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

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

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

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

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de

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

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
- 7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. *O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.*
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. *O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).*
- 7.9 *Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.*
- 7.10 *A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.*
- 7.11 *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*
- 7.12 *Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.*

- 7.13 *Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.*
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o *menor preço*, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto produzido:
- 7.26.1. no país;

- 7.26.2. por empresas brasileiras;
  - 7.26.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
  - 7.26.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - 7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
  - 7.28.3. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
- 8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
  - 8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.6.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta-

8.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no MÍNIMO, prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.7.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7.3.Caso a compatibilidade com as especificações dos itens demandados, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não possa ser aferida pelas características encaminhadas pelo participante por meio eletrônico, tais como marca, tipo, fabricante, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra no local a ser indicado dentro do prazo de 3 (três) dias úteis e/ou envie catálogo/rótulo no prazo de 1 (um) dia útil, contados da data de solicitação, sob pena de não aceitação da proposta. As amostras deverão ser encaminhadas nas quantidades abaixo relacionadas:

Grupo	Itens	Quantidade
1	Macaxeira descascada e congelada	1 Kg
2	Não perecíveis	1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item
3	Laticínios	1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item



4	Carnes e ovos	1 kg ou 1 bandeja com 30 unidades
5	Panificados	1 Kg
6	Polpa de frutas	1 kg de cada sabor
7	Alimentos para necessidades alimentares especiais	1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item

8.7.4. Amostras e/ou catálogos/rótulos poderão ser solicitados sempre que for necessário retirar dúvidas quanto à qualidade do produto e adequação aos critérios especificados em cada item da licitação.

8.7.5. As amostras e/ou catálogos/rótulos serão avaliadas pela equipe técnica de nutricionistas do IFRN e comparados com os critérios exigidos em edital e seus anexos, tendo como parâmetro de análise as características organolépticas típicas de cada produto. Durante a análise, as amostras poderão ser abertas, testadas, preparadas e/ou consumidas. Após a avaliação, será emitido um relatório ao Pregoeiro informando a aprovação ou não das mesmas.

8.7.6. As amostras deverão ser encaminhadas em embalagens que assegurem a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome da licitante e nº da licitação). Na entrega dos itens, devem constar as marcas e especificações iguais ao da proposta financeira, em conformidade com as indicações do edital. A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.

8.7.7. Caso haja recusa do item por parte dos membros da equipe técnica de nutricionistas ou a não entrega da amostra dentro do prazo pré-determinado, o licitante será desclassificado e o item será negociado com o licitante subsequente, levando em consideração a ordem de classificação.

8.7.8. Não será realizada devolução das amostras, aprovadas ou não, tampouco qualquer tipo de ressarcimento financeiro.

8.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.10. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## 9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento

das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;));

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

9.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.5.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.5.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.5.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

- 9.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **2 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.
- 9.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.9. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.9.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.10. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
- 9.11. **Habilitação jurídica:**
- 9.11.1. no caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.11.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 9.11.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.11.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.11.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.11.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 9.11.6.1. As empresas estrangeiras que funcionem no País, autorizadas por decreto do Poder Executivo na forma do inciso V, do art. 28, da Lei nº 8.666, de 1993, devem se cadastrar no SICAF com a identificação do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas. As empresas estrangeiras que não funcionem no País poderão se cadastrar no SICAF, mediante código identificador específico fornecido pelo sistema, observadas as condições postas na referida IN 10/2020;
- 9.11.7. *No caso de 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 2009 (arts. 17 a 19 e 165).*
- 9.11.8. *No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da*

*respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.*

9.11.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

**9.12. Regularidade fiscal e trabalhista:**

9.12.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.12.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.12.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

9.12.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.12.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.12.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

**9.13. Qualificação Econômico-Financeira.**

9.13.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

**9.14. Qualificação Técnica:**

9.14.1. Para qualificação técnica serão obrigatórios os seguintes documentos:

9.14.2. Os fornecedores devem apresentar Alvará Sanitário de Funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado;

9.14.3. De acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário. Para isso, a empresa interessada deve dirigir-se ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade para obter informações sobre os documentos necessários e a legislação sanitária que regulamenta os produtos e a atividade pretendida;

9.14.4. Com base na Portaria nº 326/1997 (SVS/MS), os fornecedores de todos os lotes também devem apresentar o Certificado de Vistoria do Veículo

utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora;

- 9.14.5. Para os fornecedores de produtos de origem animal (tais como carnes, aves, leite e derivados):
  - 9.14.6. Classificados como abatedouro frigorífico e/ou unidade de beneficiamento: deverão apresentar o rótulo dos produtos com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção; e o Certificado de Registro de Estabelecimento, expedido pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), ou de seu respectivo Estado, comprovando que a empresa está registrada e evidenciando o número do registro;
  - 9.14.7. Para as empresas classificadas como entreposto de produtos de origem animal; e casa atacadista, as quais não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem, deverão apresentar o rótulo dos produtos, com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção;
  - 9.14.8. A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal (Art. 7º, Decreto Nº 9.013/ 2017);
  - 9.14.9. 3.Para os fornecedores de produtos de panificação apresentar, conforme previsto no art. 2º, Resolução CFN Nº 378/2005, também a documentação do Responsável Técnico (RT) do local, ou seja, o registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN). Além da comprovação da existência de vínculo com esse RT;
  - 9.14.10. Para os fornecedores das polpas de fruta deverão ser apresentados laudos de potabilidade da água e qualidade microbiológica. As polpas deverão apresentar em sua embalagem o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.
  - 9.14.11. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.
- 9.15. *Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:*
- 9.15.1. *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;*
  - 9.15.2. *A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;*
  - 9.15.3. *A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;*
  - 9.15.4. *O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;*
  - 9.15.5. *A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e*
  - 9.15.6. *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;*

9.15.7. *A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.*

9.16. O licitante 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.

9.17. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.17.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.18. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.19. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.20. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.

9.21. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.22. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.23. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1. *A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **03 (três) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:*

10.1.1. *ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.*

10.1.2. *conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.*

10.2. *A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.*

10.3. *Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.*

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **11. DOS RECURSOS**

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

### **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### **14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

### **15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS**

15.1. *Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.*

### **16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

16.1. *Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.*

16.2. *Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.*

16.3. *O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.*



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

16.4.1. *Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame;*

## **17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

17.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

17.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para *assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização)*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

17.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

17.3.1. *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;*

17.3.2. *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;*

17.3.3. *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.*

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

17.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

17.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

17.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

18.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **21. DO PAGAMENTO**

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

## **22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

22.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

22.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

22.1.3. apresentar documentação falsa;

22.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

22.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.6. não mantiver a proposta;

22.1.7. cometer fraude fiscal;

- 22.1.8. comportar-se de modo inidôneo;
  - 22.1.9. não apresentação da amostra solicitada.
- 22.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 22.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 22.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 22.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
  - 22.4.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
  - 22.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
  - 22.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
    - 22.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
- 22.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 22.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 22.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 22.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 22.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 22.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 22.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

- 22.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 22.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 22.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

### **23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

- 23.1. *Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.*
- 23.2. *A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.*
- 23.3. *Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.*
- 23.4. *Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.*

### **24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

- 24.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [diic@ifrn.edu.br](mailto:diic@ifrn.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol – Natal/RN CEP 59.015-300, seção Diretoria de Licitações.
- 24.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 24.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 24.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 24.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 24.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

### **25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 25.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

- 25.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 25.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 25.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 25.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 25.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 25.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 25.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 25.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos <https://www.gov.br/compras/pt-br/> ou [www.ifrn.edu.br](http://www.ifrn.edu.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol – Natal/RN, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 25.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 25.12.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 13.1.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 25.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Natal, 14 de fevereiro de 2023.

**Responsável pela elaboração do edital**

Erivaldo Bezerra de Lima  
Coordenador de Compras

**Assinatura da autoridade competente**

Júlio Cesar Carneiro Camilo

Diretor de Licitações

**TERMO DE REFERÊNCIA  
PREGÃO ELETRÔNICO  
(COMPRAS)**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE  
CAMPUS MOSSORÓ**

(Processo Administrativo n.º 23093.002317.2022-16)

**1. DO OBJETO**

1.1. **Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do IFRN, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pelas Coordenações de Atividades Estudantis dos *Campi* participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:**

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QTDE	PREÇO UNT.	VALOR TOTAL
1	ABACAXI	464374	kg	2500	7,41	18.525,00
2	ABÓBORA	467424	kg	350	4,83	1.690,50
3	ABOBRINHA	463749	kg	100	5,54	554,00
4	AÇAFRÃO	463857	kg	5	22,26	111,30
5	ACELGA	463818	kg	130	13,79	1.792,70
6	ACHOCOLATADO EM PÓ	463554	Pacote 800g	120	12,62	1.514,40
7	AÇÚCAR	353155	kg	5400	5,24	28.296,00
8	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	407523	Frasco 75ml a 100ml	40	8,63	345,20
9	ALFACE AMERICANO	463830	kg	150	13,16	1.974,00
10	ALHO	463938	kg	330	34,13	11.262,90
11	AMIDO DE MILHO	459077	Caixa 500g	190	8,72	1.656,80
12	ARROZ PARBOILIZADO	458910	kg	2850	5,83	16.615,50

13	ARROZ POLIDO	474371	kg	2000	5,13	10.260,00
14	AVEIA EM FLOCOS FINOS	460501	Caixa 170g	900	6,70	6.030,00
15	AZEITE EXTRA VIRGEM	463696	500ML	300	29,63	8.889,00
16	BANANA	464381	Kg	800	4,45	3.560,00
17	BATATA DOCE	463753	Kg	400	4,91	1.964,00
18	BATATA INGLESA	463754	Kg	1620	6,55	10.611,00
19	BEBIDA LÁCTEA (SABOR MORANGO)	339482	litro	600	5,62	3.372,00
20	BERINJELA	463764	kg	50	9,29	464,50
21	BETERRABA	463767	kg	150	8,33	1.249,50
22	BISCOITO CHAMPAGNE	278924	Caixa 150g	60	7,14	428,40
23	BISCOITO CREAM CRACKER	235092	Pacote 400g	4400	6,09	26.796,00
24	BISCOITO DE ARROZ	478564	Embalagem 80g	130	8,86	1.151,80
25	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO	316835	Pacote 400g	1600	8,38	13.408,00
26	BISCOITO MAISENA	217132	Pacote 400g	3150	6,44	20.286,00
27	BISCOITO MARIA	232144	Pacote 400g	1000	6,59	6.590,00
28	BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO	466407	Pacote 400g	600	8,26	4.956,00
29	BOLO DE CENOURA (SEM RECHEIO)	465635	Kg	1000	19,95	19.950,00
30	BOLO DE CHOCOLATE (SEM RECHEIO)	308146	Kg	1200	21,75	26.100,00
31	BOLO DE MILHO (SEM RECHEIO)	476817	Kg	1500	20,31	30.465,00
32	BOLO DE OVOS (SEM RECHEIO)	476817	Kg	1000	23,38	23.380,00



33	CAFÉ	463575	Pacote 250g	1000	9,35	9.350,00
34	CALDO DE CARNE	339479	caixa 114g	50	8,40	420,00
35	CANELA EM PÓ	463872	pacote 30g	62	3,02	187,24
36	CARNE BOLVINA DE SOL	447736	kg	3500	58,56	204.960,00
37	CARNE BOLVINA EM BIFES	448214	kg	2000	48,11	96.220,00
38	CARNE BOLVINA MOÍDA	447498	kg	3500	38,74	135.590,00
39	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO	447594	kg	4100	20,04	82.164,00
40	CARNE DE FRANGO TIPO SOBRECOPA	447636	kg	2500	15,37	38.425,00
41	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ	448953	kg	600	47,93	28.758,00
42	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA	447508	kg	600	19,26	11.556,00
43	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO	447518	kg	600	37,42	22.452,00
44	CEBOLA BRANCA	463781	kg	1100	6,84	7.524,00
45	CEBOLINHA	463878	kg	100	15,54	1.554,00
46	CENOURA	463770	kg	850	8,03	6.825,50
47	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	463547	pacote 200g	1530	13,03	19.935,90
48	CHUCHU	463778	kg	370	7,87	2.911,90
49	COENTRO	463876	kg	100	16,35	1.635,00
50	COLORÍFICO	463937	Pacote 100g	900	1,24	1.116,00
51	COSTELA BOVINA	447412	kg	400	30,30	12.120,00

52	COUVE MANTEIGA	463822	kg	20	9,23	184,60
53	CRAVO DA ÍNDIA	463892	pacote 20g	10	2,73	27,30
54	CREME DE LEITE	446532	caixa 200g	550	3,91	2.150,50
55	ERVILHA EM CONSERVA	462823	lata 200g	100	4,03	403,00
56	EXTRATO DE TOMATE	459670	caixa 340g	600	5,22	3.132,00
57	FARINHA DE FLOCOS DE MILHO	459017	pacote 500g	4500	2,82	12.690,00
58	FARINHA DE MANDIOCA	458918	kg	600	5,26	3.156,00
59	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	460265	kg	50	7,05	352,50
60	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	465332	kg	50	6,77	338,50
61	FEIJÃO CARIOCA	464553	kg	1300	11,32	14.716,00
62	FEIJÃO PRETO	464552	kg	700	9,25	6.475,00
63	FEIJÃO VERDE	464556	kg	150	11,62	1.743,00
64	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	459596	Pacote 125g	70	7,49	524,30
65	GOIABA VERMELHA	464392	kg	700	8,62	6.034,00
66	GOMA/FÉCULA DE TAPIOCA	459085	kg	220	8,50	1.870,00
67	LARANJA PÊRA	464393	kg	3100	4,63	14.353,00
68	LEITE CONDENSADO	464014	Caixa 395g	150	9,44	1.416,00
69	LEITE DE COCO	464011	Garrafa 500mL	130	8,19	1.064,70
70	LEITE INTEGRAL EM PÓ	446019	Pacote 200g	3800	8,29	31.502,00
71	LEITE EM PÓ - SEM LACTOSE	447375	Embalagem 400g	25	25,18	629,50
72	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO PASTEURIZADO	446003	Litro	8000	8,74	69.920,00
73	LIMÃO TAITI	464398	kg	90	8,41	756,90

74	LINGUIÇA DE FRANGO	451938	kg	250	22,53	5.632,50
75	LINGUIÇA TIPO CALABRESA	447702	kg	150	24,94	3.741,00
76	LOURO DESIDRATADO (FOLHA)	463904	kg	5	59,73	298,65
77	MAÇA NACIONAL	464400	kg	3600	10,84	39.024,00
78	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	458953	Pacote 500g	2800	4,38	12.264,00
79	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	458980	Pacote 500g	2500	5,17	12.925,00
80	MACAXEIRA/MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA	466600	kg	700	6,65	4.655,00
81	MAIONESE	459658	kg	90	10,70	963,00
82	MAMÃO FORMOSA	464405	kg	100	4,50	450,00
83	MANGA TOMMY	464406	kg	150	8,12	1.218,00
84	MANTEIGA COMUM COM SAL	446384	Unidade 500g	510	24,35	12.418,50
85	MARGARINA CREMOSA COM SAL	446393	kg	200	22,69	4.538,00
86	MASSA PARA LASANHA	458998	Pacote 500g	120	10,33	1.239,60
87	MELANCIA	464418	kg	1300	4,26	5.538,00
88	MELÃO AMARELO	464422	kg	1000	5,53	5.530,00
89	MILHO EM CONSERVA	462824	Embalagem 200g	250	4,12	1.030,00
90	MILHO PARA MUGUNZÁ	279262	kg	1000	10,00	10.000,00
91	MILHO PARA PIPOCA	462122	Pacote 500g	700	8,74	6.118,00
92	MILHO VERDE	462824	kg	100	18,45	1.845,00
93	MOLHO DE SOJA	459653	Frasco 500mL	20	13,57	271,40
94	MORTADELA FATIADA	447785	kg	200	13,49	2.698,00
95	ÓLEO DE SOJA	463692	Garrafa 900mL	570	14,00	7.980,00
96	ORÉGANO DESIDRATADO	463916	kg	9	55,24	497,16
97	OVO DE GALINHA	446617	Bandeja 30 unid	2330	24,26	56.525,80
98	PALMITO	460486	Embalagem 500g	20	18,92	378,40

99	PÃO DOCE, cobertura creme de confeitiro	460391	kg	850	16,15	13.727,50
100	PÃO FRANCÊS	460380	kg	1350	16,85	22.747,50
101	PÃO SEDA	460385	kg	1000	17,60	17.600,00
102	PÃO TIPO HOT DOG	460386	kg	2800	16,92	47.376,00
103	PEITO DE PERU FATIADO	447791	kg	550	38,57	21213,5
104	PEPINO	463796	kg	100	6,22	622,00
105	PIMENTA DE CHEIRO	463923	kg	50	12,03	601,50
106	PIMENTA DO REINO EM PÓ	463919	Embalagem 50g	320	3,39	1.084,80
107	PIMENTÃO VERDE	463809	kg	250	7,20	1.800,00
108	PIMENTÃO AMARELO	463802	kg	30	16,21	486,30
109	PIMENTÃO VERMELHO	463808	kg	30	16,15	484,50
110	POLPA DE FRUTA (SABOR ACEROLA)	464484	kg	200	15,96	3.192,00
111	POLPA DE FRUTA (SABOR CAJÁ)	464485	kg	200	15,81	3.162,00
112	POLPA DE FRUTA (SABOR CAJU)	464511	kg	200	14,40	2.880,00
113	POLPA DE FRUTA (SABOR GOIABA)	464514	kg	200	15,72	3.144,00
114	POLPA DE FRUTA (SABOR MANGA)	464475	kg	200	15,36	3.072,00
115	POLPA DE FRUTA (SABOR UVA)	464465	kg	700	15,18	10.626,00
116	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - SABOR FRANGO	369027	kg	25	13,77	344,25
117	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - SABOR CARNE	383472	kg	125	12,62	1.577,50
118	QUEIJO TIPO COALHO	447072	kg	100	51,06	5.106,00
119	QUEIJO TIPO MUSSARELA	446633	kg	1150	46,57	53.555,50
120	REPOLHO BRANCO	463839	kg	150	8,70	1.305,00

121	REPOLHO ROXO	463829	kg	50	9,06	453,00
122	REQUEIJÃO INTEGRAL	405351	kg	50	44,99	2.249,50
123	SAL REFINADO	291893	kg	385	1,49	573,65
124	SALSICHA HOT DOG	447724	kg	150	16,95	2.542,50
125	SARDINHA EM LATA AO MOLHO DE TOMATE	449002	Lata 125g	1500	7,25	10.875,00
126	TANGERINA	464437	kg	3100	10,53	32.643,00
127	TOMATE	463805	kg	1050	8,22	8.631,00
128	UVAS PASSAS	464883	kg	15	39,92	598,80
129	VAGEM	463807	kg	70	11,85	829,50
130	VINAGRE DE ÁLCOOL	249818	Frasco 500mL	140	3,17	443,80
TOTAL						1.634.719,45

1.1.1. As estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s) encontram-se detalhadas no Adendo I deste Termo de Referência.

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da homologação do resultado deste processo licitatório, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

## 4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. A natureza dos bens a serem contratados é comum, nos termos do art. 1º, parágrafo único, da Lei 10.520, de 2002:

***“Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado”.***

## 5. CRITÉRIOS DE SUSTENDABILIDADE

- 5.1. Quanto aos critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com a Instrução Normativa Nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a empresa contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução do objeto, quando couber:
- 5.1.1. que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
  - 5.1.2. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
  - 5.1.3. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e
  - 5.1.4. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).
- 5.2. A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências deste Termo de Referência.

## 6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- 6.1. Os licitantes deverão observar rigorosamente as especificações dos materiais conforme Anexo II deste Termo de Referência.
- 6.2. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIF, SEIPOA/RN).
- 6.3. Os produtos de origem animal deverão atender as exigências do Decreto n. 9.013/2017.
- 6.4. Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues no refeitório de cada campus do IFRN, nos seguintes endereços:

CAMPUS	ENDEREÇO	TELEFONE
Apodi	RN 233, KM 02, Nº 999, Chapada do Apodi, Apodi/RN	(84) 4005-4101
Ipanguaçu	RN 118, S/N, Povoado Base Física, Zona Rural, Ipanguaçu-RN, CEP: 59508-000	(84) 4005-4104
Mossoró	Rua Raimundo Firmino de Oliveira nº 400 - Bairro Pres. Costa e Silva - Mossoró-RN, CEP: 59628-330.	(84) 3422-2652 / 2667
Pau dos Ferros	BR 405, KM 154, S/N, Bairro Chico Cajá, Pau dos Ferros/RN, CEP 59900-000	(84) 4005-4109

- 6.5. A empresa deverá confirmar o recebimento da Nota de Empenho em até 05 (cinco) dias corridos, contado a partir do dia do recebimento da referida Nota de Empenho.
- 6.6. No campo assunto do e-mail deverá conter apenas o nº do empenho: 2021NEXXXXXX.

- 6.7. Além da confirmação de recebimento, a mensagem deverá conter no mínimo os seguintes dados: razão social, CNPJ, nº do pregão eletrônico, nome completo do representante legal da empresa, telefone para contato e nome completo do responsável pelas informações.
- 6.8. O prazo de início da entrega dos gêneros alimentícios é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa parcelada, nos endereços supracitados.
- 6.9. O prazo para início do fornecimento poderá ser estendido por autorização da Diretoria de Administração, conforme o interesse da Administração.
- 6.10. Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o empenho, de forma parcelada, de acordo com os locais determinados e cronogramas (dias, horários e quantidades) repassados às empresas pelo (a) servidor (a) designado (a) pela Contratante em cada campus.
- 6.11. A solicitação de entrega será feita por um dos servidores designados pela Contratante, que enviará à Contratada, por meio eletrônico (e-mail), uma Ordem de Fornecimento, contendo os gêneros alimentícios solicitados, suas respectivas quantidades e prazo de entrega.
- 6.12. A Contratada deverá confirmar o recebimento da ordem, também por meio eletrônico (e-mail) e tomará as providências necessárias para o seu atendimento.
- 6.13. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.
- 6.14. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 6.15. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.16. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 6.17. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 6.18. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 6.19. É proibido transportar, no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- 6.20. Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes.
- 6.21. Produtos de panificação devem ser transportados em carros fechados (baú), embalados em sacos plásticos e acondicionados em caixas de polietileno na cor branca.
- 6.22. Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária, conforme especificado no quadro abaixo:

<b>Produto</b>	<b>Armazenamento</b>	<b>Faixa de temperatura</b>
Temperatura ambiente	Ambiente	Entre 24°C e 26°C
Termolábeis	Congelado	Igual ou inferior a -18°C
	Refrigerado	Entre 4°C e 10°C

- 6.23. Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados.

- 6.24. No ato da entrega dos produtos in natura, congelados e/ou resfriados, o responsável pelo recebimento no campus fará a inspeção visual e pesagem (se possível) dos itens. Em seguida, o mesmo deverá autorizar ou não o recebimento dos gêneros.
- 6.25. Toda mercadoria deverá ser entregue conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas.
- 6.26. Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o seguinte cronograma:
- 6.27. Hortifrúti e panificados: entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 08:30hs.
- 6.28. Carnes, ovos e laticínios: entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 08:30hs.
- 6.29. Demais alimentos: Entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a).
- 6.30. Fica proibida a entrega de gêneros alimentícios fora do horário estabelecido, ou em dias de final de semana.
- 6.31. Os funcionários das empresas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, bem como com a identificação funcional.
- 6.32. Não será permitido, em hipótese alguma, que os funcionários no momento da entrega, se apresentem com vestimentas inadequadas (“shorts”, bermuda, camisa regata, sem camisa ou de sandálias abertas).
- 6.33. O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias.
- 6.34. A empresa vencedora deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte.
- 6.35. Para qualificação técnica serão obrigatórios os seguintes documentos:
- 6.36. Os fornecedores devem apresentar Alvará Sanitário de Funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado.
- 6.37. De acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário. Para isso, a empresa interessada deve dirigir-se ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade para obter informações sobre os documentos necessários e a legislação sanitária que regulamenta os produtos e a atividade pretendida.
- 6.38. Com base na Portaria nº 326/1997 (SVS/MS), os fornecedores de todos os lotes também devem apresentar o Certificado de Vistoria do Veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.
- 6.39. Para os fornecedores de produtos de origem animal (tais como carnes, aves, leite e derivados):
- 6.40. Classificados como abatedouro frigorífico e/ou unidade de beneficiamento: deverão apresentar o rótulo dos produtos com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção; e o Certificado de Registro de Estabelecimento, expedido pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), ou de seu respectivo Estado, comprovando que a empresa está registrada e evidenciando o número do registro.
- 6.41. Para as empresas classificadas como entreposto de produtos de origem animal; e casa atacadista, as quais não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem, deverão apresentar o rótulo dos produtos, com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção.



- 6.42. A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal (Art. 7º, Decreto Nº 9.013/ 2017).
- 6.43. Para os fornecedores de produtos de panificação apresentar, conforme previsto no art. 2º, Resolução CFN Nº 378/2005, também a documentação do Responsável Técnico (RT) do local, ou seja, o registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN). Além da comprovação da existência de vínculo com esse RT.
- 6.44. Para os fornecedores das polpas de fruta deverão ser apresentados laudos de potabilidade da água e qualidade microbiológica. As polpas deverão apresentar em sua embalagem o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

6.45. **Rotulagem:**

- 6.45.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação, validade após aberta a embalagem, peso e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.
- 6.45.2. No rótulo da embalagem (inicial) deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:
- 6.45.2.1. Identificação do produto, inclusive marca;
  - 6.45.2.2. Nome e endereço do empacotador;
  - 6.45.2.3. Data de validade ou prazo máximo para consumo: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.
  - 6.45.2.4. Peso líquido e nº do lote;
  - 6.45.2.5. Grupo, classe, tipo;
  - 6.45.2.6. Informação nutricional: todas as embalagens ou lotes devem conter as especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque e de fácil visualização.

6.46. **Amostras**

- 6.46.1. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no MÍNIMO, prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.46.2. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.46.3. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.46.4. Caso a compatibilidade com as especificações dos itens demandados, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não possa ser aferida pelas características encaminhadas pelo participante por meio eletrônico, tais como marca, tipo, fabricante, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra no local a ser indicado dentro do prazo de 3 (três) dias úteis e/ou envie catálogo/rótulo no prazo de 1 (um) dia útil, contados da data de solicitação, sob pena de não aceitação da proposta. As amostras deverão ser encaminhadas nas quantidades abaixo relacionadas:

Grupo	Itens	Quantidade
1	Macaxeira descascada e congelada	1 kg

2	Não perecíveis	1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item
3	Laticínios	1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item
4	Carnes e ovos	1 kg ou 1 bandeja com 30 unidades
5	Panificados	1 kg
6	Polpa de frutas	1 kg de cada sabor
7	Alimentos para necessidades alimentares especiais	1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item

- 6.46.5. **Amostras e/ou catálogos/rótulos poderão ser solicitados sempre que for necessário retirar dúvidas quanto à qualidade do produto e adequação aos critérios especificados em cada item da licitação.**
- 6.46.6. **As amostras e/ou catálogos/rótulos serão avaliadas pela equipe técnica de nutricionistas do IFRN e comparados com os critérios exigidos em edital e seus anexos, tendo como parâmetro de análise as características organolépticas típicas de cada produto. Durante a análise, as amostras poderão ser abertas, testadas, preparadas e/ou consumidas. Após a avaliação, será emitido um relatório ao Pregoeiro informando a aprovação ou não das mesmas.**
- 6.46.7. **As amostras deverão ser encaminhadas em embalagens que assegurem a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome da licitante e nº da licitação). Na entrega dos itens, devem constar as marcas e especificações iguais ao da proposta financeira, em conformidade com as indicações do edital. A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.**
- 6.46.8. **Caso haja recusa do item por parte dos membros da equipe técnica de nutricionistas ou a não entrega da amostra dentro do prazo pré-determinado, o licitante será desclassificado e o item será negociado com o licitante subsequente, levando em consideração a ordem de classificação.**
- 6.46.9. **Não será realizada devolução das amostras, aprovadas ou não, tampouco qualquer tipo de ressarcimento financeiro.**

#### 6.47. **Visitas técnicas**

- 6.47.1. **Serão realizadas visitas técnicas aos estabelecimentos das empresas concorrentes e/ou ganhadoras com o objetivo de identificar as condições físicas e higiênico-sanitárias dos mesmos, quando necessário, conforme a RDC nº 216/2004 - ANVISA.**
- 6.47.2. **Sempre que necessário, a equipe de técnica do IFRN, fará novas visitas aos estabelecimentos com a finalidade de acompanhar as condições higiênicas sanitárias do ambiente, de pessoal e de equipamentos.**
- 6.47.3. **A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências deste Termo de Referência.**

## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

- 7.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 7.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 7.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 7.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 7.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

8.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

8.1.4. comunicar à 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;

8.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.6. Informar endereço de correio eletrônico (e-mail) e contatos telefônicos válidos para serem usados como canais oficiais de comunicação durante toda a vigência do contrato/empenho, comprometendo-se também em manter a CONTRATANTE atualizada em caso de alterações futuras;

8.1.7. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;

8.1.8. Levar imediatamente ao conhecimento do CONTRATANTE quaisquer irregularidades ocorridas no fornecimento do objeto.

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## 12. DO PAGAMENTO

12.1. **O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.**

12.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

12.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

12.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

12.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

12.12.1. A Contratada 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.

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

### 13. DO REAJUSTE

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

13.2. **Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):**

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

14.1.1. **Por se tratar de aquisição de itens de baixa complexidade e de baixo vulto (materiais de consumo), considerando que, apesar do valor global considerável, a adjudicação será realizada por item, resultando em diversos empenhos de menor valor por empresa vencedora.**

## 15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

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

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa:**
  - (1) **moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;**
  - (2) **compensatória de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;**
- iii) **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

15.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

15.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

15.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

- 15.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 15.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 15.7.1. **Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.**
- 15.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 15.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 15.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 15.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 15.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 15.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 16.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 16.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 16.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 16.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 16.3.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 16.3.1.1.1. Fornecimento de gêneros alimentícios em condições adequadas de transporte e acondicionamento, com manutenção da integridade física e qualidade sanitária dos itens;**
- 16.3.1.1.2. Entregas parceladas durante o período referente à vigência da ata de registro de preços ou instrumento contratual.**
- 16.3.1.1.3. Período de execução / entrega de pelo menos 1 (um) ano.**
- 16.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4.1. **Valor Global: R\$ 689.598,14 (seiscentos e oitenta e nove mil, quinhentos e noventa e oito reais e quatorze centavos).**

16.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

16.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

16.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## **17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

17.1. **O custo estimado da contratação é de R\$ 1.634.719,45 (um milhão, seiscentos e trinta e quatro mil, setecentos e dezenove reais e quarenta e cinco centavos).**

## **18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

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

Mossoró/RN, 24 de janeiro de 2023.

**Aline Kelly de Menezes**  
Contadora  
Responsável pela elaboração do Termo de Referência  
Matrícula SIAPE: 1748038



## ADENDO I

### Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador e órgãos participantes

Órgão Gerenciador: IFRN Campus Mossoró (UASG 158365)				
ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA
1	Abacaxi	kg		
2	Abóbora	kg		
3	Abobrinha	kg		
4	Açafrão	kg		
5	Acelga	kg		
6	Achocolatado em pó	Pacote 800g		
7	Açúcar	kg	100	1000
8	Adoçante dietético artificial líquido à base de sucralose	Frasco 75ml	2	10
9	Alface americano	kg		
10	Alho	kg	4	40
11	Amido de milho	Caixa 500g	2	20
12	Arroz Parboilizado	kg		
13	Arroz Polido	kg		
14	Aveia em flocos finos	Caixa 170 g	10	300
15	Azeite extra virgem	kg		
16	Banana	kg		
17	Batata Doce	kg		
18	Batata Inglesa	kg		
19	Bebida láctea (Sabor Morango)	Litro		
20	Beringela	kg		
21	Beterraba	kg		
22	Biscoito Champagne	Caixa 150g		
23	Biscoito Cream Cracker	Pacote 400g	50	900
24	Biscoito de arroz	Embalagem 80g	4	40
25	Biscoito doce amanteigado	Pacote 400g		
26	Biscoito Maisena	Pacote 400g	50	900
27	Biscoito Maria	Pacote 400g		
28	Biscoito salgado amanteigado	Pacote 400g		
29	Bolo de Cenoura (sem recheio)	kg		
30	Bolo de Chocolate (sem recheio)	kg		
31	Bolo de Milho (sem recheio)	kg		
32	Bolo de ovos (sem recheio)	kg		
33	Café	Pacote 250g	10	100
34	Caldo de Carne	Caixa 114g		
35	Canela em pó	Pacote 30g	3	30
36	Carne Bovina de Sol	kg		
37	Carne Bovina em Bifes	kg		
38	Carne Bovina Moída	kg	20	500
39	Carne de Frango tipo Peito	kg	30	900
40	Carne de Frango Tipo Sobrecoxa	kg		
41	Carne de Peixe tipo Filé	kg		
42	Carne Suína Tipo Bisteca	kg		

43	Carne Suína Tipo Lombo	kg		
44	Cebola Branca	kg	10	150
45	Cebolinha	kg		
46	Cenoura	kg		
47	Chocolate em Pó 100% Cacau	Pacote 200g	2	180
48	Chuchu	kg		
49	Coentro	kg		
50	Colorífico	Pacote 100g	10	200
51	Costela Bovina	kg		
52	Couve Manteiga	kg		
53	Cravo da Índia	Pacote 20g		
54	Creme de Leite	Caixa 200g		
55	Ervilha em Conserva	Lata 200g		
56	Extrato de tomate	Caixa 340g	10	200
57	Farinha de Flocos de Milho	Pacote 500g	40	500
58	Farinha de Mandioca	kg		
59	Farinha de Trigo com Fermento	kg		
60	Farinha de Trigo sem Fermento	kg		
61	Feijão Carioca	kg		
62	Feijão Preto	kg		
63	Feijão Verde	kg		
64	Fermento Biológico seco instantâneo	Pacote 125g		
65	Goiaba	kg		
66	Goma/Fécula de Tapioca	kg		
67	Laranja pêra	kg	40	800
68	Leite condensado	Caixa 395g		
69	Leite de Coco	Garrafa 500ml	2	20
70	Leite em Pó	Pacote 200g	10	2000
71	Leite em pó - Sem Lactose	Embalagem 400g	1	10
72	Leite Integral Líquido	Litro		
73	Limão Taiti	kg	3	30
74	Linguiça de Frango	kg		
75	Linguiça Tipo Calabresa	kg		
76	Louro	kg		
77	Maçã Nacional	kg	20	800
78	Macarrão Tipo Espaguete	Pacote 500g	10	300
79	Macarrão tipo Parafuso	Pacote 500g		
80	Macaxeira/mandioca congelada e descascada	kg		
81	Maionese	kg		
82	Mamão formosa	kg		
83	Manga	kg		
84	Manteiga Comum com Sal	Unidade 500g	8	80
85	Margarina	kg		
86	Massa para Lasanha	Pacote 500g		
87	Melancia	kg		
88	Melão	kg		
89	Milho em conserva	Lata 200g		

90	Milho para Mungunzá	kg	5	50
91	Milho para Pipoca	Pacote 500g	20	300
92	Milho Verde	kg		
93	Molho de Soja	Frasco 500ml		
94	Mortadela	kg		
95	Óleo de Soja	Garrafa 900ml	10	120
96	Orégano	kg	1	1
97	Ovo de Galinha	Bandeja 30 und	20	300
98	Palmito	Embalagem 500g		
99	Pão doce	kg		
100	Pão francês	kg		
101	Pão seda	kg		
102	Pão tipo Hotdog	kg	20	900
103	Peito de Peru	kg		
104	Pepino	kg		
105	Pimenta de Cheiro	kg		
106	Pimenta do reino em pó	Embalagem 50g	10	100
107	Pimentão	kg	10	100
108	Pimentão Amarelo	kg		
109	Pimentão Vermelho	kg		
110	Polpa de fruta (Sabor Acerola)	kg		
111	Polpa de fruta (Sabor Cajá)	kg		
112	Polpa de fruta (Sabor Cajú)	kg		
113	Polpa de fruta (Sabor Goiaba)	kg		
114	Polpa de fruta (Sabor Manga)	kg		
115	Polpa de fruta (Sabor Uva)	kg	20	200
116	Proteína Texturizada de Soja - Sabor Frango	kg		
117	Proteína Texturizada de Soja - Sabor Carne	kg	5	50
118	Queijo Tipo Coalho	kg		
119	Queijo Tipo Mussarela	kg	10	250
120	Repolho Branco	kg		
121	Repolho Roxo	kg		
122	Requeijão Integral	kg		
123	Sal	kg	5	50
124	Salsicha	kg		
125	Sardinha em lata ao molho de tomate	Lata 125g	20	900
126	Tangerina	kg	20	500
127	Tomate	kg	5	50
128	Uva passas	kg		
129	Vagem	kg		
130	Vinagre de Alcool	Embalagem 500ml	2	20

Órgão Participante: IFRN Campus Apodi (UASG 158371)				
ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA
1	Abacaxi	kg		
2	Abóbora	kg	10	150

3	Abobrinha	kg		
4	Açafrão	kg		
5	Acelga	kg		
6	Achocolatado em pó	Pacote 800g		
7	Açúcar	kg	20	400
8	Adoçante dietético artificial líquido à base de sucralose	Frasco 75ml	2	10
9	Alface americano	kg		
10	Alho	kg	4	40
11	Amido de milho	Caixa 500g	2	20
12	Arroz Parboilizado	kg	15	150
13	Arroz Polido	kg		
14	Aveia em flocos finos	Caixa 170 g	10	300
15	Azeite extra virgem	kg		
16	Banana	kg		
17	Batata Doce	kg		
18	Batata Inglesa	kg	6	120
19	Bebida láctea (Sabor Morango)	Litro		
20	Beringela	kg		
21	Beterraba	kg		
22	Biscoito Champagne	Caixa 150g		
23	Biscoito Cream Cracker	Pacote 400g	20	500
24	Biscoito de arroz	Embalagem 80g	5	40
25	Biscoito doce amanteigado	Pacote 400g		
26	Biscoito Maisena	Pacote 400g	20	250
27	Biscoito Maria	Pacote 400g		
28	Biscoito salgado amanteigado	Pacote 400g		
29	Bolo de Cenoura (sem recheio)	kg		
30	Bolo de Chocolate (sem recheio)	kg		
31	Bolo de Milho (sem recheio)	kg		
32	Bolo de ovos (sem recheio)	kg		
33	Café	Pacote 250g	10	100
34	Caldo de Carne	Caixa 114g		
35	Canela em pó	Pacote 30g	3	30
36	Carne Bovina de Sol	kg		
37	Carne Bovina em Bifes	kg		
38	Carne Bovina Moída	kg	10	500
39	Carne de Frango tipo Peito	kg	10	500
40	Carne de Frango Tipo Sobrecoxa	kg		
41	Carne de Peixe tipo Filé	kg		
42	Carne Suína Tipo Bisteca	kg		
43	Carne Suína Tipo Lombo	kg		
44	Cebola Branca	kg	5	150
45	Cebolinha	kg		
46	Cenoura	kg	5	150
47	Chocolate em Pó 100% Cacau	Pacote 200g	5	100
48	Chuchu	kg	5	120
49	Coentro	kg		

50	Colorífico	Pacote 100g	10	200
51	Costela Bovina	kg		
52	Couve Manteiga	kg		
53	Cravo da Índia	Pacote 20g		
54	Creme de Leite	Caixa 200g	10	100
55	Ervilha em Conserva	Lata 200g		
56	Extrato de tomate	Caixa 340g	20	200
57	Farinha de Flocos de Milho	Pacote 500g	20	900
58	Farinha de Mandioca	kg		
59	Farinha de Trigo com Fermento	kg		
60	Farinha de Trigo sem Fermento	kg		
61	Feijão Carioca	kg		
62	Feijão Preto	kg		
63	Feijão Verde	kg		
64	Fermento Biológico seco instatâneo	Pacote 125g		
65	Goiaba	kg		
66	Goma/Fécula de Tapioca	kg	4	20
67	Laranja pêra	kg	20	800
68	Leite condensado	Caixa 395g		
69	Leite de Coco	Garrafa 500ml	5	30
70	Leite em Pó	Pacote 200g	20	800
71	Leite em pó - Sem Lactose	Embalagem 400g	2	10
72	Leite Integral Líquido	Litro		
73	Limão Taiti	kg	3	30
74	Linguiça de Frango	kg		
75	Linguiça Tipo Calabresa	kg		
76	Louro	kg		
77	Maçã Nacional	kg	20	800
78	Macarrão Tipo Espaguete	Pacote 500g	20	500
79	Macarrão tipo Parafuso	Pacote 500g		
80	Macaxeira/mandioca congelada e descascada	kg		
81	Maionese	kg		
82	Mamão formosa	kg		
83	Manga	kg		
84	Manteiga Comum com Sal	Unidade 500g	5	80
85	Margarina	kg		
86	Massa para Lasanha	Pacote 500g		
87	Melancia	kg		
88	Melão	kg		
89	Milho em conserva	Lata 200g		
90	Milho para Mungunzá	kg	20	300
91	Milho para Pipoca	Pacote 500g	20	300
92	Milho Verde	kg		
93	Molho de Soja	Frasco 500ml		
94	Mortadela	kg		
95	Óleo de Soja	Garrafa 900ml	5	50
96	Orégano	kg	1	3

97	Ovo de Galinha	Bandeja 30 und	10	200
98	Palmito	Embalagem 500g		
99	Pão doce	kg		
100	Pão francês	kg		
101	Pão seda	kg		
102	Pão tipo Hotdog	kg	10	400
103	Peito de Peru	kg		
104	Pepino	kg		
105	Pimenta de Cheiro	kg		
106	Pimenta do reino em pó	Embalagem 50g	10	100
107	Pimentão	kg	5	100
108	Pimentão Amarelo	kg		
109	Pimentão Vermelho	kg		
110	Polpa de fruta (Sabor Acerola)	kg		
111	Polpa de fruta (Sabor Cajá)	kg		
112	Polpa de fruta (Sabor Cajú)	kg		
113	Polpa de fruta (Sabor Goiaba)	kg		
114	Polpa de fruta (Sabor Manga)	kg		
115	Polpa de fruta (Sabor Uva)	kg	20	200
116	Proteína Texturizada de Soja - Sabor Frango	kg		
117	Proteína Texturizada de Soja - Sabor Carne	kg	5	50
118	Queijo Tipo Coalho	kg		
119	Queijo Tipo Mussarela	kg	10	200
120	Repolho Branco	kg		
121	Repolho Roxo	kg		
122	Requeijão Integral	kg		
123	Sal	kg	3	30
124	Salsicha	kg		
125	Sardinha em lata ao molho de tomate	Lata 125g	20	450
126	Tangerina	kg	10	500
127	Tomate	kg	8	100
128	Uva passas	kg		
129	Vagem	kg		
130	Vinagre de Alcool	Embalagem 500ml	2	20

Órgão Participante: IFRN Campus Ipanguaçu (UASG 158367)				
ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA
1	Abacaxi	kg	20	500
2	Abóbora	kg		
3	Abobrinha	kg		
4	Açafrão	kg		
5	Acelga	kg		
6	Achocolatado em pó	Pacote 800g		
7	Açúcar	kg	20	500
8	Adoçante dietético artificial líquido à base de sucralose	Frasco 75ml	2	20
9	Alface americano	kg		

10	Alho	kg		
11	Amido de milho	Caixa 500g		
12	Arroz Parboilizado	kg		
13	Arroz Polido	kg		
14	Aveia em flocos finos	Caixa 170 g	10	300
15	Azeite extra virgem	kg		
16	Banana	kg		
17	Batata Doce	kg		
18	Batata Inglesa	kg		
19	Bebida láctea (Sabor Morango)	Litro	30	600
20	Beringela	kg		
21	Beterraba	kg		
22	Biscoito Champagne	Caixa 150g		
23	Biscoito Cream Cracker	Pacote 400g	50	1000
24	Biscoito de arroz	Embalagem 80g	5	50
25	Biscoito doce amanteigado	Pacote 400g	30	1000
26	Biscoito Maisena	Pacote 400g	30	1000
27	Biscoito Maria	Pacote 400g		
28	Biscoito salgado amanteigado	Pacote 400g		
29	Bolo de Cenoura (sem recheio)	kg	20	1000
30	Bolo de Chocolate (sem recheio)	kg	10	500
31	Bolo de Milho (sem recheio)	kg	20	800
32	Bolo de ovos (sem recheio)	kg	20	1000
33	Café	Pacote 250g		
34	Caldo de Carne	Caixa 114g		
35	Canela em pó	Pacote 30g		
36	Carne Bovina de Sol	kg		
37	Carne Bovina em Bifes	kg		
38	Carne Bovina Moída	kg		
39	Carne de Frango tipo Peito	kg		
40	Carne de Frango Tipo Sobrecoxa	kg		
41	Carne de Peixe tipo Filé	kg		
42	Carne Suína Tipo Bisteca	kg		
43	Carne Suína Tipo Lombo	kg		
44	Cebola Branca	kg		
45	Cebolinha	kg		
46	Cenoura	kg		
47	Chocolate em Pó 100% Cacau	Pacote 200g	5	250
48	Chuchu	kg		
49	Coentro	kg		
50	Colorífico	Pacote 100g		
51	Costela Bovina	kg		
52	Couve Manteiga	kg		
53	Cravo da Índia	Pacote 20g		
54	Creme de Leite	Caixa 200g		
55	Ervilha em Conserva	Lata 200g		
56	Extrato de tomate	Caixa 340g		

57	Farinha de Flocos de Milho	Pacote 500g	10	100
58	Farinha de Mandioca	kg		
59	Farinha de Trigo com Fermento	kg		
60	Farinha de Trigo sem Fermento	kg		
61	Feijão Carioca	kg		
62	Feijão Preto	kg		
63	Feijão Verde	kg		
64	Fermento Biológico seco instatâneo	Pacote 125g		
65	Goiaba	kg		
66	Goma/Fécula de Tapioca	kg	10	200
67	Laranja pêra	kg		
68	Leite condensado	Caixa 395g		
69	Leite de Coco	Garrafa 500ml		
70	Leite em Pó	Pacote 200g		
71	Leite em pó - Sem Lactose	Embalagem 400g		
72	Leite Integral Líquido	Litro		
73	Limão Taiti	kg		
74	Linguiça de Frango	kg		
75	Linguiça Tipo Calabresa	kg		
76	Louro	kg		
77	Maçã Nacional	kg	20	1000
78	Macarrão Tipo Espaguete	Pacote 500g		
79	Macarrão tipo Parafuso	Pacote 500g		
80	Macaxeira/mandioca congelada e descascada	kg		
81	Maionese	kg		
82	Mamão formosa	kg		
83	Manga	kg		
84	Manteiga Comum com Sal	Unidade 500g	5	50
85	Margarina	kg		
86	Massa para Lasanha	Pacote 500g		
87	Melancia	kg	10	500
88	Melão	kg	10	500
89	Milho em conserva	Lata 200g		
90	Milho para Mungunzá	kg	10	200
91	Milho para Pipoca	Pacote 500g		
92	Milho Verde	kg		
93	Molho de Soja	Frasco 500ml		
94	Mortadela	kg	10	200
95	Óleo de Soja	Garrafa 900ml		
96	Orégano	kg		
97	Ovo de Galinha	Bandeja 30 und	30	1500
98	Palmito	Embalagem 500g		
99	Pão doce	kg		
100	Pão francês	kg	20	500
101	Pão seda	kg	20	1000
102	Pão tipo Hotdog	kg	20	1000
103	Peito de Peru	kg	10	200



104	Pepino	kg		
105	Pimenta de Cheiro	kg		
106	Pimenta do reino em pó	Embalagem 50g		
107	Pimentão	kg		
108	Pimentão Amarelo	kg		
109	Pimentão Vermelho	kg		
110	Polpa de fruta (Sabor Acerola)	kg	10	200
111	Polpa de fruta (Sabor Cajá)	kg	10	200
112	Polpa de fruta (Sabor Cajú)	kg	10	200
113	Polpa de fruta (Sabor Goiaba)	kg	10	200
114	Polpa de fruta (Sabor Manga)	kg	10	200
115	Polpa de fruta (Sabor Uva)	kg	10	200
116	Proteína Texturizada de Soja - Sabor Frango	kg		
117	Proteína Texturizada de Soja - Sabor Carne	kg		
118	Queijo Tipo Coalho	kg		
119	Queijo Tipo Mussarela	kg	10	200
120	Repolho Branco	kg		
121	Repolho Roxo	kg		
122	Requeijão Integral	kg		
123	Sal	kg	1	5
124	Salsicha	kg		
125	Sardinha em lata ao molho de tomate	Lata 125g	10	150
126	Tangerina	kg	10	1000
127	Tomate	kg		
128	Uva passas	kg		
129	Vagem	kg		
130	Vinagre de Alcool	Embalagem 500ml		

Órgão Participante: IFRN Campus Pau dos Ferros (UASG 158374)				
ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA
1	Abacaxi	kg	20	2000
2	Abóbora	kg	10	200
3	Abobrinha	kg	5	100
4	Açafrão	kg	1	5
5	Acelga	kg	5	130
6	Achocolatado em pó	Pacote 800g	1	120
7	Açúcar	kg	100	3500
8	Adoçante dietético artificial líquido à base de sucralose	Frasco 75ml		
9	Alface americano	kg	10	150
10	Alho	kg	5	250
11	Amido de milho	Caixa 500g	10	150
12	Arroz Parboilizado	kg	100	2700
13	Arroz Polido	kg	100	2000
14	Aveia em flocos finos	Caixa 170 g		
15	Azeite extra virgem	kg	10	150
16	Banana	kg	20	800

17	Batata Doce	kg	10	400
18	Batata Inglesa	kg	50	1500
19	Bebida láctea (Sabor Morango)	Litro		
20	Beringela	kg	5	50
21	Beterraba	kg	8	150
22	Biscoito Champagne	Caixa 150g	5	60
23	Biscoito Cream Cracker	Pacote 400g	100	2000
24	Biscoito de arroz	Embalagem 80g		
25	Biscoito doce amanteigado	Pacote 400g	60	600
26	Biscoito Maisena	Pacote 400g	80	1000
27	Biscoito Maria	Pacote 400g	80	1000
28	Biscoito salgado amanteigado	Pacote 400g	60	600
29	Bolo de Cenoura (sem recheio)	kg		
30	Bolo de Chocolate (sem recheio)	kg	50	700
31	Bolo de Milho (sem recheio)	kg	50	700
32	Bolo de ovos (sem recheio)	kg		
33	Café	Pacote 250g	50	800
34	Caldo de Carne	Caixa 114g	5	50
35	Canela em pó	Pacote 30g	1	2
36	Carne Bovina de Sol	kg	50	3500
37	Carne Bovina em Bifes	kg	40	2000
38	Carne Bovina Moída	kg	40	2500
39	Carne de Frango tipo Peito	kg	40	2700
40	Carne de Frango Tipo Sobrecoxa	kg	40	2500
41	Carne de Peixe tipo Filé	kg	30	600
42	Carne Suína Tipo Bisteca	kg	30	600
43	Carne Suína Tipo Lombo	kg	30	600
44	Cebola Branca	kg	20	800
45	Cebolinha	kg	5	100
46	Cenoura	kg	20	700
47	Chocolate em Pó 100% Cacau	Pacote 200g	20	1000
48	Chuchu	kg	15	250
49	Coentro	kg	10	100
50	Colorífico	Pacote 100g	10	500
51	Costela Bovina	kg	20	400
52	Couve Manteiga	kg	2	20
53	Cravo da Índia	Pacote 20g	2	10
54	Creme de Leite	Caixa 200g	20	450
55	Ervilha em Conserva	Lata 200g	10	100
56	Extrato de tomate	Caixa 340g	20	200
57	Farinha de Flocos de Milho	Pacote 500g	100	3000
58	Farinha de Mandioca	kg	50	600
59	Farinha de Trigo com Fermento	kg	5	50
60	Farinha de Trigo sem Fermento	kg	5	50
61	Feijão Carioca	kg	50	1300
62	Feijão Preto	kg	30	700
63	Feijão Verde	kg	10	150

64	Fermento Biológico seco instatâneo	Pacote 125g	5	70
65	Goiaba	kg	20	700
66	Goma/Fécula de Tapioca	kg		
67	Laranja pêra	kg	50	1500
68	Leite condensado	Caixa 395g	15	150
69	Leite de Coco	Garrafa 500ml	8	80
70	Leite em Pó	Pacote 200g	80	1000
71	Leite em pó - Sem Lactose	Embalagem 400g	1	5
72	Leite Integral Líquido	Litro	100	8000
73	Limão Taiti	kg	3	30
74	Linguiça de Frango	kg	10	250
75	Linguiça Tipo Calabresa	kg	10	150
76	Louro	kg	1	5
77	Maçã Nacional	kg	20	1000
78	Macarrão Tipo Espaguete	Pacote 500g	50	2000
79	Macarrão tipo Parafuso	Pacote 500g	50	2500
80	Macaxeira/mandioca congelada e descascada	kg	20	700
81	Maionese	kg	8	90
82	Mamão formosa	kg	10	100
83	Manga	kg	15	150
84	Manteiga Comum com Sal	Unidade 500g	20	300
85	Margarina	kg	20	200
86	Massa para Lasanha	Pacote 500g	12	120
87	Melancia	kg	30	800
88	Melão	kg	30	500
89	Milho em conserva	Lata 200g	20	250
90	Milho para Mungunzá	kg	20	450
91	Milho para Pipoca	Pacote 500g	10	100
92	Milho Verde	kg	10	100
93	Molho de Soja	Frasco 500ml	2	20
94	Mortadela	kg		
95	Óleo de Soja	Garrafa 900ml	20	400
96	Orégano	kg	1	5
97	Ovo de Galinha	Bandeja 30 und	20	330
98	Palmito	Embalagem 500g	2	20
99	Pão doce	kg	20	850
100	Pão francês	kg	20	850
101	Pão seda	kg		
102	Pão tipo Hotdog	kg	20	500
103	Peito de Peru	kg	10	350
104	Pepino	kg	5	100
105	Pimenta de Cheiro	kg	4	50
106	Pimenta do reino em pó	Embalagem 50g	6	120
107	Pimentão	kg	5	50
108	Pimentão Amarelo	kg	3	30
109	Pimentão Vermelho	kg	3	30
110	Polpa de fruta (Sabor Acerola)	kg		

111	Polpa de fruta (Sabor Cajá)	kg		
112	Polpa de fruta (Sabor Cajú)	kg		
113	Polpa de fruta (Sabor Goiaba)	kg		
114	Polpa de fruta (Sabor Manga)	kg		
115	Polpa de fruta (Sabor Uva)	kg	10	100
116	Proteína Texturizada de Soja - Sabor Frango	kg	4	25
117	Proteína Texturizada de Soja - Sabor Carne	kg	4	25
118	Queijo Tipo Coalho	kg	10	100
119	Queijo Tipo Mussarela	kg	20	500
120	Repolho Branco	kg	10	150
121	Repolho Roxo	kg	5	50
122	Requeijão Integral	kg	5	50
123	Sal	kg	10	300
124	Salsicha	kg	10	150
125	Sardinha em lata ao molho de tomate	Lata 125g		
126	Tangerina	kg	20	1100
127	Tomate	kg	20	900
128	Uva passas	kg	2	15
129	Vagem	kg	5	70
130	Vinagre de Alcool	Embalagem 500ml	10	100

## ADENDO II

### Especificação detalhada dos itens

ITEM	Especificação	Unidade
1	<b>ABACAXI.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho, pesando em média de 1,0 a 1,5 kg por unidade, aroma e sabor da espécie e firme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
2	<b>ABÓBORA.</b> Jerimum, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Integro, consistência firme, livre de fungos e casca grossa.	kg
3	<b>ABOBRINHA.</b> <i>In natura</i> , Espécie: ITALIANA. Produto de primeira qualidade, graúda, sem fungos, íntegra e consistência firme. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	kg
4	<b>AÇAFRÃO.</b> Apresentação: PÓ. Condimento, matéria-prima açafirão.	kg
5	<b>ACELGA.</b> <i>In natura</i> , Espécie: CRESPA. Produto de primeira qualidade, fresca, íntegra, tamanho e coloração verde uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	kg
6	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ.</b> Solúvel, instantâneo, contendo cacau em pó, açúcar e aromatizante. Enriquecido com vitaminas, ferro e zinco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote 800g
7	<b>AÇÚCAR CRISTAL.</b> Tipo cristal, de primeira qualidade, obtido de cana-de-açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos, coloração branca, odor e sabor próprio do produto. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. <b>Embalagem de 1 kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deve apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg

8	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE.</b> Contendo como ingredientes água, sucralose como edulcorante principal, conservante benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Pode conter outros ingredientes e aditivos. Isento de glúten. <b>Frascos de polietileno atóxico de 100ml.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Frasco 75ml
9	<b>ALFACE AMERICANA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, talo verde, folhas inteiras, firmes e intactas, sem manchas, tamanho médio, no grau máximo de evolução do crescimento, pesando em média de 0,4 a 0,6 kg por unidade. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
10	<b>ALHO IN NATURA.</b> Graúdo do tipo comum, de aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução máximo, com bulbos curados, completo e perfeito estado de desenvolvimento, pesando em média de 25g a 35g por cabeça. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
11	<b>AMIDO DE MILHO.</b> Amido a base de milho, isento de sujidades e matérias estranhas. Enriquecido com vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco). Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. Embalagem 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Caixa 500g
12	<b>ARROZ PARBOILIZADO.</b> Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico. <b>Embalagem com 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg
13	<b>ARROZ BRANCO.</b> Tipo 1. Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Polido, Classe: Longo fino. Constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades, materiais estranhos e pragas e/ou insetos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 01kg.	kg

14	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS.</b> Aveia em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico. Embalagem contendo 170g. Embalagem contendo, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Caixa 170 g
15	<b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM &lt; 0,5% ACIDEZ.</b> Produto da prensagem a frio da azeitona, puro, com 0,5% de acidez máxima, embalagem em frasco de vidro escuro, com bico dosador. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Litro
16	<b>BANANA PRATA.</b> Em pencas, <i>in natura</i> , de primeira qualidade, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpas intactas e firmes, casca sem ferimentos ou defeitos. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
17	<b>BATATA DOCE.</b> Roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Tamanho de médio a grande (13 a 15 cm), diâmetro em torno de 6cm. Casca lisa, sem indício de germinação.	kg
18	<b>BATATA INGLESA.</b> Tipo inglesa, de primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, não brotada, com parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
19	<b>BEBIDA LÁCTEA (MORANGO).</b> Bebida elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes; Sabor morango e mamão com laranja; Peso líquido aproximado 1000g; Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade; Registro no órgão competente. Inspeção estadual ou municipal pertinente.	Litro
20	<b>BERINJELA.</b> <i>In natura</i> , Espécie: AMERICANA/COMUM. Graúda, casca lisa e brilhante. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, isento de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isento de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	kg

21	<b>BETERRABA.</b> <i>In natura.</i> Graúda, tenra, cor roxa. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, isento de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isento de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	kg
22	<b>BISCOITO CHAMPAGNE.</b> Embalagem contendo 150g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Caixa 150g
23	<b>BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL.</b> De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, fermento, leite ou soro de leite e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. <b>Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, pacote com 400g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote 400g
24	<b>BISCOITO DE ARROZ.</b> Biscoito a base de arroz integral e sal. Isento de glúten. <b>Embalagem plástica de 80g a 90g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Embalagem 80g a 90g
25	<b>BISCOITO DOCE AMANTEIGADO.</b> Produto de primeira qualidade, integro e crocante. Embalagem dupla contendo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote 400g
26	<b>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA.</b> De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, leite ou soro de leite em pó e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. <b>Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, pacote com 400g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote 400g



27	<b>BISCOITO MARIA.</b> Embalagem dupla contendo 400g, divididos em três fileira de biscoito.. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote 400g
28	<b>BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO.</b> Sabor manteiga do sertão. Ingredientes: farinha de trigo especial, sal, açúcar, leite, margarina e manteiga do sertão. Peso líquido: 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote 400g
29	<b>Bolo de Cenoura.</b> Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, açúcar e cenoura. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	kg
30	<b>BOLO DE CHOCOLATE.</b> Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, açúcar e chocolate em pó. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	kg
31	<b>BOLO DE MILHO.</b> Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com milho, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, coco e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, <b>contendo 1kg do produto.</b> A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	kg

32	<p><b>BOLO DE OVOS.</b> Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.</p>	kg
33	<p><b>CAFÉ EM PÓ.</b> Café torrado e moído, de primeira qualidade, empacotado a vácuo, com no máximo de 15% de grão P.V.A (Pretos, Verdes e Ardidos), isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor. <b>Embalagem de 250g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Pacote 250g
34	<b>Caldo de Carne</b>	Caixa 114g
35	<p><b>CANELA EM PÓ.</b> Canela pó fino, sem açúcar, corantes, conservantes e aditivos, acondicionado em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. <b>Embalagem de 30 a 35g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Pacote 30g
36	<p><b>CARNE BOVINA. SALGADA (DE SOL).</b> Tipo corte: CHÃ DE FORA OU LOMBO OU COXÃO DURO. Apresentação: PEÇA INTEIRA. Estado de conservação: FRESCA E RESFRIADA. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.</p>	kg

37	<p><b>CARNE BOVINA.</b> Tipo corte: PATINHO ou COXÃO MOLE. Apresentação: EM BIFES. Estado de Conservação: FRESCA E RESFRIADA. Apresentação: bifes de aprox. 100g, interfolheados em camadas. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo de SIF. A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.</p>	kg
38	<p><b>CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO).</b> Carne bovina moída congelada, proveniente de peça inteira de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, que deve ser resfriada, limpa, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, ossos, cartilagem, coloração arroxeada, manchas esverdeadas ou pardacentas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com no máximo 5% de sebo e gordura, conter no máximo 3% de aponeurose. <b>Embalagem de 1 kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).</p>	kg
39	<p><b>FRANGO (FILÉ DE PEITO).</b> Filés de peito de frango congelados, sem pele e sem ossos, sem adição de água e sem temperos. Embalados em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Isento de vestígios de descongelamento. <b>Embalagem de 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).</p>	kg
40	<p><b>CARNE DE AVE.</b> Tipo Animal: FRANGO. Tipo corte: COXA E SOBRECOXA. Apresentação: INTEIRO. Processamento: COM PELE, COM OSSO Estado de Conservação: CONGELADO (-12°C). Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa, de primeira qualidade, peso médio líquido de 350g. Congelado por processo rápido e conservado a temperatura de congelamento. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 1% de resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis)</p>	kg

	meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento	
41	<p><b>CARNE DE PEIXE.</b> Tipo Animal: MERLUZA OU TILÁPIA. Apresentação: FILÉ. Processamento: SEM PELE, SEM ESPINHA. Estado de Conservação: CONGELADO (-12°C). Filé de Peixe, Tipo merluza ou tilápia, de primeira qualidade, eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha, na forma de filé, íntegro, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, com cor característica, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Cada unidade deverá ser separada individualmente por embalagem plástica transparente, de primeiro uso. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	kg
42	<p><b>CARNE SUÍNA.</b> Tipo corte: BISTECA. Apresentação: BIFE. Estado de Conservação: CONGELADO (-12°C). Carne Suína, Tipo Bisteca, de primeira qualidade, congelada (-12°C), Aspecto: cheiro e sabor próprio, sem sinais de processo de oxidação da gordura (rancificação). Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	kg
43	<p><b>CARNE SUÍNA.</b> Tipo corte: LOMBO. Apresentação: PEÇA INTEIRA. Estado de Conservação: CONGELADO (-12°C). Carne Suína, Tipo Lombo, de primeira qualidade, congelada (-12°C), Aspecto: cheiro e sabor próprio, sem sinais de processo de oxidação da gordura (rancificação). Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	kg

44	<b>CEBOLA BRANCA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, não brotada, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
45	<b>CEBOLINHA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manhas, com coloração uniforme, turgescentes, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
46	<b>CENOURA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
47	<b>CHOCOLATE EM PÓ.</b> Chocolate em pó solúvel, 100% cacau, <b>sem adição de açúcar.</b> <b>Embalagem de 200g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega na unidade requisitante.	Pacote 200g
48	<b>CHUCHU.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
49	<b>COENTRO.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manhas, com coloração uniforme, turgescentes, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
50	<b>COLORÍFICO.</b> Fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, descascados e moídos. O colorífico deve apresentar coloração avermelhada, podendo apresentar ingredientes tais como: fubá, óleo de soja e urucum com matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. <b>Embalagem plástica de 100g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote 100g

51	<p><b>CARNE BOVINA.</b> Tipo corte: COSTELA. Apresentação: INTEIRA. Tipo de Conservação: CONGELADA (-12°C). Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja, ausência de parasitas e larvas, isenta de cartilagens e ossos. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 03 (três) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	kg
52	<p><b>COUVE.</b> <i>Innatura.</i> Espécie: MANTEIGA. Tamanho de médio a grande, aspecto próprio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	kg
53	<p><b>CRAVO DA ÍNDIA.</b> Condimento, aspecto físico: FLOR. Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 meses e no máximo 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e data de validade.</p>	Pacote 20g
54	<p><b>CREME DE LEITE.</b> Creme de leite leve homogeneizado UHT. Ingredientes principais: creme de leite, soro de leite em pó ou leite em pó e aditivos alimentares. Deverá apresentar consistência cremosa e uniforme. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Caixa tetra park de 200g cada.</b> Inspeccionado pelo órgão competente.</p>	Caixa 200g
55	<p><b>ERVILHA EM CONSERVA.</b> Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo 200g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem sem amassadura e sem ferrugem. <b>Embalagem sachê de 200g.</b> Registro no MS.</p>	Lata 200g

56	<p><b>EXTRATO DE TOMATE.</b> Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente revestido internamente por folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Isento de glutamato monossódico. <b>Embalagem de 340g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Caixa 340g
57	<p><b>FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO.</b> Farinha com flocos de milho pré-cozidos de cor amarelada. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, transparente, limpo, resistente, vedado hermeticamente. <b>Embalagem com 500g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Pacote 500g
58	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA.</b> Fina, branca, torrada, tipo 1. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Não deve conter material não proveniente da raiz de mandioca, tais como: partículas metálicas, argila, areia, sujidades. <b>Embalagem com 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	kg
59	<p><b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO.</b> Tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico., adicionada de fermento em pó. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	kg
60	<p><b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO.</b> De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isento de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação. Sem fermento, embalada em sacos limpos, não violados, resistentes. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>Embalagem de 1kg.</b></p>	kg
61	<p><b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1.</b> De primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. <b>Embalagem com 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a</p>	kg

	alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
62	<b>FEIJÃO PRETO.</b> Grupo I, Feijão Comum, Classe Preto, Tipo 1. Constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos e pragas e/ou insetos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 01kg. Entregue em fardo de 30kg.	kg
63	<b>FEIJÃO VERDE.</b> <i>Innatura.</i> Fresco. Produto de primeira qualidade; Debulhado; Livre de impurezas, cor e textura uniforme e característica, livre de fungos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 01kg.	kg
64	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ.</b> Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico.	Pacote 125g
65	<b>GOIABA.</b> <i>Innatura.</i> Tamanho de médio a grande. Inteira, consistência firme. Livre de fungos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	kg
66	<b>GOMA/FÉCULA DE TAPIOCA.</b> Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada a vácuo em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Embalagem de 1 kg.</b> Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	kg
67	<b>LARANJA PÊRA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg



68	<p><b>LEITE CONDENSADO.</b> Produto obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose; de primeira qualidade, com consistência e características organolépticas próprias, ingredientes principais: leite integral, açúcar, e lactose, isento de espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega; Peso aproximado: 395g.</p>	Caixa 395g
69	<p><b>LEITE DE COCO.</b> Tradicional. Obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro por processos mecânicos adequados. Aspecto característico, cor branco-leitosa, odor próprio, não rançoso, sabor próprio, não rançoso. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, sujidades, parasitos e larvas. <b>A embalagem com peso líquido de 500ml</b> deverá ser plástica atóxica, resistente e transparente ou de vidro. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.</p>	Garrafa 500ml
70	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL.</b> Tipo instantâneo. Produto obtido a partir da desidratação de leite integral adicionado de vitaminas A, C e D e Ferro. Não deverá conter açúcar ou maltodextrina. Embalado em pacotes íntegros, resistentes, não violados. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Pacote 200g
71	<p><b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE.</b> Leite de vaca integral contendo enzima lactase, enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Embalagem 400g
72	<p><b>LEITE INTEGRAL (UHT).</b> Leite de vaca tipo UHT, integral em embalagem Tetra Pak de 1 litro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, lote e prazo de validade. Produto dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente com Registro de certificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Litro
73	<p><b>LIMÃO TAHITI.</b> De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, cor, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.</p>	kg

74	<b>LINGUIÇA de FRANGO.</b> Estado de conservação: CONGELADA. Linguiça de frango, ingredientes principais: carne de ave (frango), gordura, água, condimentos e aditivos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	kg
75	<b>LINGUIÇA CALABRESA.</b> Tipo: CALABRESA DEFUMADA. Estado de conservação: CONGELADA. Linguiça tipo calabresa, ingredientes principais: carne suína, gordura, água, condimentos e aditivos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	kg
76	<b>LOURO.</b> Condimento em folha desidratado, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas são, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	kg
77	<b>MAÇÃ NACIONAL.</b> Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte, pesando em média de 90g a 110g. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	kg
78	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE.</b> Produto obtido a partir da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, e demais substâncias permitidas. De cor amarela, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. <b>Embalagem de 500g</b> , em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote 500g
79	<b>MACARRÃO PARAFUSO.</b> Tipo: PARAFUSO. Massa alimentícia tradicional, com farinha de trigo, tipo seca vitaminada, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote 500g

80	<b>MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA.</b> De primeira qualidade, limpa, descascada, congelada, uniforme, firme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	kg
81	<b>MAIONESE.</b> Tipo: TRADICIONAL. Aplicação: USO CULINÁRIO. Embalagem plástica resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 (seis) meses contada a partir da data de entrega.	kg
82	<b>MAMÃO.</b> Tipo formosa, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Transporte protegido do sol e em caixas plásticas.	kg
83	<b>MANGA.</b> <i>Innatura.</i> Tipo: ROSA. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte	kg
84	<b>MANTEIGA COMUM.</b> Produto de primeira qualidade, obtido exclusivamente do creme do leite de vaca, isenta de ranço ou outras características indesejáveis como sujidades, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura, inspecionado pelo SIF. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus). Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega da unidade requisitante.	Unidade 500g
85	<b>MARGARINA VEGETAL.</b> Estado de Conservação: RESFRIDO. Margarina cremosa com sal, com 77% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	kg
86	<b>MASSA PARA LASANHA.</b> Massa alimentícia de sêmola. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote 500g

87	<b>MELANCIA.</b> De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
88	<b>MELÃO JAPONÊS.</b> De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
89	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA.</b> Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido drenado de 200g. Em conserva. Registro no MS. <b>Sachê contendo 200g.</b>	Lata 200g
90	<b>CANJICA AMARELA.</b> Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; Acondicionados em saco plástico resistente; A embalagem deve conter informações sobre data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 a 01 ano; Classe amarelo; Grupo canjica especial; subgrupo despeliculada, Tipo I.	kg
91	<b>MILHO PARA PIPOCA.</b> Milho tipo 1, grupo duro, classe amarelo, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. <b>Embalagem de 500g.</b> Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote 500g
92	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA.</b> Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido drenado de 200g. Em conserva. Registro no MS. <b>Sachê contendo 200g.</b>	kg
93	<b>MOLHO DE SOJA.</b> Líquido marrom escuro obtido da fermentação de soja, de sabor salgado, com um característico e agradável aroma de extratos de carne. Embalagem de polietileno resistente, transparente, sem sinais de violação ou vazamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Frasco 500ml

94	<b>Mortadela</b>	kg
95	<b>ÓLEO DE SOJA.</b> De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. <b>Embalagem plástica de 900 ml.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Garrafa 900ml
96	<b>ORÉGANO.</b> Condimento, matéria-prima orégano, desidratado, puro, aplicação culinária em geral. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg
97	<b>OVO DE GALINHA.</b> Branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, com casca íntegra, sem manchas, sujidades ou rachaduras, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente. <b>Peso médio de 50g por unidade.</b> Deve possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	Bandeja 30 und
98	<b>Palmito</b>	Embalagem 500g
99	<b>PÃO DOCE.</b> Sabor doce, contendo calda doce e coco ralado. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor. Será rejeitado o pão queimado ou mal-cozido Unidade de 50g a 100g. Deve apresentar embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação, e data de validade. Produto deve ser produzido e entregue no mesmo dia.	kg
100	<b>PÃO FRANCÊS.</b> De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.	kg
101	<b>PÃO SEDA.</b> De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.	kg

102	<b>PÃO TIPO HOT DOG.</b> Produto fabricado com matérias-primas de primeira qualidade. À base de farinha de trigo, água, sal, e fermento químico. Sem adição de leite e derivados. Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação. Com teor de sódio baixo (menos que 4% da porção). Sem adição de farelo de qualquer espécie, leite e corantes. Será rejeitado o pão queimado ou mal-cozido. Embalado em pacotes de 500g com 10 unidades 50g. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro e não amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após entrega. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.	kg
103	<b>PEITO DE PERU.</b> Apresentação: PEÇA. Estado de conservação: RESFRIADO. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 06 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	kg
104	<b>PEPINO.</b> <i>In natura.</i> Espécie: COMUM. De tamanho médio, liso. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	kg
105	<b>PIMENTA DE CHEIRO.</b> <i>In natura.</i> Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	kg
106	<b>PIMENTA DO REINO.</b> Condimento, matéria-prima pimenta do reino, moída, pura, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. <b>Embalagem contendo 50g do produto.</b> Validade mínima 06 (seis) meses.	Embalagem 50g
107	<b>PIMENTÃO VERDE.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , coloração verde uniforme, firme, sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
108	<b>PIMENTÃO AMARELO.</b> <i>In natura.</i> Espécie: AMARELO. Coloração verde uniforme, firme, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	kg

109	<p><b>PIMENTÃO VERMELHO.</b> <i>In natura</i>. Espécie: VERMELHO. Coloração verde uniforme, firme, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte</p>	kg
110	<p><b>POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i>. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1,0 kg</b>, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega ao requisitante.</p>	kg
111	<p><b>POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i>. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1,0 kg</b>, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega ao requisitante.</p>	kg
112	<p><b>POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i>. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1,0 kg</b>, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.</p>	kg
113	<p><b>POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i>. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1 kg</b>, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.</p>	kg
114	<p><b>POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i>. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1 kg</b>, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.</p>	kg

115	<p><b>POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i>. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar.</p> <p><b>Embalagem individual de 1 kg</b>, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.</p>	kg
116	<p><b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Sabor Frango.</b> Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional e prazo de validade.</p>	kg
117	<p><b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Sabor Carne.</b> Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional e prazo de validade.</p>	kg
118	<p><b>QUEIJO TIPO COALHO.</b> Apresentação: PEÇA. Estado de conservação: RESFRIADO. Produto obtido a partir de leite de vaca integral pasteurizado, sal, cloreto de cálcio e coalho, de primeira qualidade. Embalado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 06 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.</p>	kg
119	<p><b>QUEIJO MUSSARELA.</b> Fatiado, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1,0 kg, limpa, não violada, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	kg
120	<p><b>REPOLHO BRANCO.</b> <i>In natura</i>. Cor: BRANCO. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.</p>	kg
121	<p><b>REPOLHO ROXO.</b> <i>In natura</i>. Cor: ROXO. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.</p>	kg



122	<b>REQUEIJÃO INTEGRAL.</b> Apresentação: Pronto para o uso. Estado de conservação: Resfriado. Cremoso, tradicional, sem gordura vegetal, sem amido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 03 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	kg
123	<b>SAL REFINADO.</b> Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente. <b>Embalagem de 1 kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg
124	<b>SALSICHA.</b> Tipo: HOT DOG. Estado de conservação: CONGELADO. Ingredientes principais: carne de frango, carne suína, água, miúdos, condimentos e aditivos. Embalada a vácuo, embalagem plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 3 (três) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	kg
125	<b>SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE.</b> Lata em folhas de flandres e verniz sanitário, sardinha em conserva elaborado com pescado íntegro, fresco, limpo e eviscerado, sem escamas, conservado em óleo e molho de tomate, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, número de registro no órgão competente, carimbo de SIF. <b>Embalagem em lata de 125g.</b> A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Lata 125g
126	<b>TANGERINA.</b> <i>In natura</i> , livre de sujidades, sem qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem manchas ou defeitos na casca.	kg
127	<b>TOMATE TIPO ITALIANO.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com polpa íntacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	kg
128	<b>UVA PASSA.</b> Escura, sem semente, embalagem original com no mínimo 250g. Prazo de validade de 3 meses a partir da data de fornecimento.	kg
129	<b>VAGEM.</b> <i>In natura.</i> Produto de primeira qualidade, consistência firme, tamanho de médio a grande, com as pontas verdes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	kg

130	<p><b>VINAGRE DE ÁLCOOL.</b> Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio geral. Com acidez de 4,15% a 4,40%. Embalagem plástica com 500ml, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O processo deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data entregue na unidade requisitante.</p>	Embalagem 500ml
-----	---	--------------------

# Documento Digitalizado Público

## Termo de Referência AGU (compras) - AJUSTADO

**Assunto:** Termo de Referência AGU (compras) - AJUSTADO  
**Assinado por:** Aline Menezes  
**Tipo do Documento:** Termo de Referência  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Aline Kelly de Menezes, CONTADOR**, em 13/02/2023 09:33:07.

Este documento foi armazenado no SUAP em 13/02/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 1331873

**Código de Autenticação:** f22c038021





**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte**  
**CAMPUS MOSSORÓ**

DIREÇÃO-GERAL DO CAMPUS MOSSORÓ

Rua Raimundo Firmino de Oliveira, 400, Conj. Ulrick Graff, 400, 240800305, MOSSORÓ / RN, CEP 59.628-330

Despacho 5/2023 - DG/MO/RE/IFRN

25 de janeiro de 2023

**TERMO DE APROVAÇÃO DOS DOCUMENTOS EDITALÍCIOS E AUTORIZAÇÃO DA ABERTURA DE CERTAME LICITATÓRIO**

Pelos poderes delegados ao Diretor-Geral do *Campus Mossoró*, através da Portaria nº 310/2022-Reitoria/IFRN, de 03 de março de 2022, publicada no DOU de 04 de março de 2022, considerando presente nesta solicitação o interesse público pela característica indispensável de construção de um coreto para realização de eventos culturais e sociais para garantir a manutenção dos serviços prestados pelo IFRN à sociedade, APROVO os instrumentos editalícios e AUTORIZO a abertura do certame licitatório previsto, na modalidade Sistema de Registro de Preços, em conformidade com o ETP nº 44/2022, condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

Ademais, informo que, considerando a Lei complementar 101 (Lei de Responsabilidade Fiscal) a presente despesa tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual, compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, bem como está alinhada ao Planejamento Estratégico Institucional, não ultrapassando os limites estabelecidos para o exercício, cumprindo fielmente aos artigos 15 e 16 da referida lei.

Mossoró-RN, 25 de janeiro de 2023.

**MARIA ALEXANDRA RIBEIRO PINTO**  
**Diretora-Geral em Exercício**

(Portaria nº 19/2021 - RE/IFRN, de 04/01/2021, publicada no DOU de 12/01/2021)

Documento assinado eletronicamente por:

- **Maria Alexandra Ribeiro Pinto, DIRETOR GERAL - SUB-CHEFIA - DG/MO**, em 25/01/2023 18:16:10.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/01/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 501162

Código de Autenticação: 2de8ca1d22



# Estudo Técnico Preliminar 44/2022

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23093.002317.2022-16

## 2. Descrição da necessidade

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE na ocasião da elaboração do Calendário de Compras e Contratações Comuns para o exercício de 2022 manifestou a necessidade de realização de processo licitatório utilizando o Sistema de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios, sendo a referida licitação feita por Núcleo de Compras visando suprir os Campi que compõem, no nosso caso, o NURELIC/OESTE com os insumos necessários para o preparo e distribuição de alimentação escolar para os seus alunos.

Feitas as devidas considerações, a presente demanda refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do IFRN, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no Cronograma a ser estabelecido pelas Coordenações de Atividades Estudantis dos Campi.

A contratação se faz necessária para aquisição de material de consumo direcionados ao atendimento do PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, nos termos da Lei n.º 11.947, de 16/06/2009 e Resolução n.º 6, de 8 de maio de 2020 - FNDE, implementado nos diversos campi do IFRN, para o atendimento ao Programa de Alimentação Estudantil do IFRN, no âmbito do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, normatizado pela Resolução n.º 37/2017 - CONSUP/IFRN, para os campi Natal Central e Pau dos Ferros em que há autogestão.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COAES/PF	Patrícia Mariano dos Santos Vasconcelos
COAES/MO	Thais Teixeira dos Santos
COAES/AP	Janekeyla Gomes de Sousa
COAES/IP	Giselly Patricia Dias de Souza

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

As licitantes deverão observar rigorosamente as especificações dos materiais conforme tabela abaixo:

ITEM	Descrição	CATMAT	Unidade
1	ABACAXI. De primeira qualidade, in natura, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho, pesando em média de 1,0 a 1,5 kg por unidade, aroma e sabor da espécie e firme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464374	kg
2	ABÓBORA. Jerimum, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Integro, consistência firme, livre de fungos e casca grossa.	467424	kg

3	<p>ABOBRINHA. In natura, Espécie: ITALIANA. Produto de primeira qualidade, graúda, sem fungos, íntegra e consistência firme. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.</p>	463749	kg
4	<p>AÇAFRÃO. Apresentação: PÓ. Condimento, matéria-prima açafirão.</p>	463857	kg
5	<p>ACELGA. <i>In natura</i>, Espécie: CRESPA. Produto de primeira qualidade, fresca, íntegra, tamanho e coloração verde uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firma e intacta, isenta material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.</p>	463818	kg
6	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ. Solúvel, instantâneo, contendo cacau em pó, açúcar e aromatizante. Enriquecido com vitaminas, ferro e zinco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	463554	Pacote 800g
7	<p>AÇÚCAR CRISTAL. Tipo cristal, de primeira qualidade, obtido de cana-de-açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos, coloração branca, odor e sabor próprio do produto. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deve apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	353155	kg
8	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE. Contendo como ingredientes água, sucralose como edulcorante principal, conservante benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Pode conter outros ingredientes e aditivos. Isento de glúten. Frascos de polietileno atóxico de 100ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	407523	Frasco 75ml

9	ALFACE AMERICANA. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, talo verde, folhas inteiras, firmes e intactas, sem manchas, tamanho médio, no grau máximo de evolução do crescimento, pesando em média de 0,4 a 0,6 kg por unidade. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463830	kg
10	ALHO IN NATURA. Graúdo do tipo comum, de aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução máximo, com bulbos curados, completo e perfeito estado de desenvolvimento, pesando em média de 25g a 35g por cabeça. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463938	kg
11	AMIDO DE MILHO. Amido a base de milho, isento de sujidades e matérias estranhas. Enriquecido com vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco). Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. Embalagem 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	459077	Caixa 500g
12	ARROZ PARBOILIZADO. Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico. Embalagem com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	458910	kg
13	ARROZ BRANCO. Tipo 1. Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Polido, Classe: Longo fino. Constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades, materiais estranhos e pragas e/ou insetos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 01kg.	474371	kg
	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Aveia em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico. Embalagem contendo		

14	170g. Embalagem contendo, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	460501	Caixa 170 g
15	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM < 0,5% ACIDEZ. Produto da prensagem a frio da azeitona, puro, com 0,5% de acidez máxima, embalagem em frasco de vidro escuro, com bico dosador. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	463696	Litro
16	BANANA PRATA. Em pencas, <i>in natura</i> , de primeira qualidade, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpas intactas e firmes, casca sem ferimentos ou defeitos. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464381	kg
17	BATATA DOCE. Roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Tamanho de médio a grande (13 a 15 cm), diâmetro em torno de 6cm. Casca lisa, sem indício de germinação.	463753	kg
18	BATATA INGLESA. Tipo inglesa, de primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, não brotada, com parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463754	kg
19	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO). Bebida elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes Sabor morango e mamão com laranja Peso líquido aproximado 1000g Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade Registro no órgão competente. Inspeção estadual ou municipal pertinente.	339482	Litro
20	BERINJELA. <i>In natura</i> , Espécie: AMERICANA/COMUM. Graúda, casca lisa e brilhante. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, isento de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isento de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463764	kg



21	BETERRABA. In natura. Graúda, tenra, cor roxa. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, isento de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isento de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463767	kg
22	BISCOITO CHAMPAGNE. Embalagem contendo 150g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	278924	Caixa 150g
23	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL. De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, fermento, leite ou soro de leite e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, pacote com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	235092	Pacote 400g
24	BISCOITO DE ARROZ. Biscoito a base de arroz integral e sal. Isento de glúten. Embalagem plástica de 80g a 90g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	478564	Embalagem 80g a 90g
25	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO. Produto de primeira qualidade, integro e crocante. Embalagem dupla contendo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	316835	Pacote 400g
26	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA. De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, leite ou soro de leite em pó e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, pacote com 400g. A embalagem deverá conter externamente os	217132	Pacote 400g

	<p>dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
27	<p>BISCOITO MARIA. Embalagem dupla contendo 400g, divididos em três fileira de biscoito.. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	232144	Pacote 400g
28	<p>BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO. Sabor manteiga do sertão. Ingredientes: farinha de trigo especial, sal, açúcar, leite, margarina e manteiga do sertão. Peso líquido: 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA /MS Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	466407	Pacote 400g
29	<p>Bolo de Cenoura. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, açúcar e cenoura. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.</p>	465635	kg
	<p>BOLO DE CHOCOLATE. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, açúcar e chocolate em pó. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de</p>		

30	polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	308146	kg
31	BOLO DE MILHO. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com milho, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, coco e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	476817	kg
32	BOLO DE OVOS. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	476817	kg
33	CAFÉ EM PÓ. Café torrado e moído, de primeira qualidade, empacotado a vácuo, com no máximo de 15% de grão P. V.A (Pretos, Verdes e Ardidos), isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor. Embalagem de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463575	Pacote 250g
34	Caldo de Carne	339479	Caixa 114g
	CANELA EM PÓ. Canela pó fino, sem açúcar, corantes, conservantes e aditivos, acondicionado em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado		

35	hermeticamente. Embalagem de 30 a 35g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463872	Pacote 30g
36	CARNE BOVINA. SALGADA (DE SOL). Tipo corte: CHÃ DE FORA OU LOMBO OU COXÃO DURO. Apresentação: PEÇA INTEIRA. Estado de conservação: FRESCA E RESFRIADA. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	447736	kg
37	CARNE BOVINA. Tipo corte: PATINHO ou COXÃO MOLE. Apresentação: EM BIFES. Estado de Conservação: FRESCA E RESFRIADA. Apresentação: bifés de aprox. 100g, interfolheados em camadas. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação,	448214	kg

	prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo de SIF. A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.		
38	<p>CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO). Carne bovina moída congelada, proveniente de peça inteira de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, que deve ser resfriada, limpa, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, ossos, cartilagem, coloração arroxeada, manchas esverdeadas ou pardacentas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com no máximo 5% de sebo e gordura, conter no máximo 3% de aponeurose.</p> <p>Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).</p>	447498	kg
39	<p>FRANGO (FILÉ DE PEITO). Filés de peito de frango congelados, sem pele e sem ossos, sem adição de água e sem temperos. Embalados em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Isento de vestígios de descongelamento. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).</p>	447594	kg
40	<p>CARNE DE AVE. Tipo Animal: FRANGO. Tipo corte: COXA E SOBRECORA. Apresentação: INTEIRO. Processamento: COM PELE, COM OSSO Estado de Conservação: CONGELADO (-12°C). Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa, de primeira qualidade, peso médio líquido de 350g. Congelado por processo rápido e conservado a temperatura de congelamento. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 1% de resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar</p>	447636	kg

	validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento		
41	<p>CARNE DE PEIXE. Tipo Animal: MERLUZA OU TILÁPIA. Apresentação: FIIÉ. Processamento: SEM PELE, SEM ESPINHA. Estado de Conservação: CONGELADO (-12° C). Filé de Peixe, Tipo merluza ou tilápia, de primeira qualidade, eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha, na forma de filé, íntegro, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, com cor característica, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Cada unidade deverá ser separada individualmente por embalagem plástica transparente, de primeiro uso. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	448953	kg
42	<p>CARNE SUÍNA. Tipo corte: BISTECA. Apresentação: BIFE. Estado de Conservação: CONGELADO (-12°C). Carne Suína, Tipo Bisteca, de primeira qualidade, congelada (-12°C), Aspecto: cheiro e sabor próprio, sem sinais de processo de oxidação da gordura (rancificação). Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	447508	kg
43	<p>CARNE SUÍNA. Tipo corte: LOMBO. Apresentação: PEÇA INTEIRA. Estado de Conservação: CONGELADO (-12°C). Carne Suína, Tipo Lombo, de primeira qualidade, congelada (-12°C), Aspecto: cheiro e sabor próprio, sem sinais de processo de oxidação da gordura (rancificação). Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma</p>	447518	kg

	<p>clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>		
44	<p>CEBOLA BRANCA. De primeira qualidade, <i>in natura</i>, uniforme, firme, não brotada, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.</p>	463781	kg
45	<p>CEBOLINHA. De primeira qualidade, <i>in natura</i>, uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manhas, com coloração uniforme, turgescendo, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.</p>	463878	kg
46	<p>CENOURA. De primeira qualidade, <i>in natura</i>, uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.</p>	463770	kg
47	<p>CHOCOLATE EM PÓ. Chocolate em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega na unidade requisitante.</p>	463547	Pacote 200g
48	<p>CHUCHU. De primeira qualidade, <i>in natura</i>, uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.</p>	463778	kg
49	<p>COENTRO. De primeira qualidade, <i>in natura</i>, uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manhas, com coloração uniforme, turgescendo, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.</p>	463876	kg
	<p>COLORÍFICO. Fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum,</p>		

50	limpos, descascados e moídos. O colorífico deve apresentar coloração avermelhada, podendo apresentar ingredientes tais como: fubá, óleo de soja e urucum com matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Embalagem plástica de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463937	Pacote 100g
51	<p>CARNE BOVINA. Tipo corte: COSTELA. Apresentação: INTEIRA. Tipo de Conservação: CONGELADA (-12°C).</p> <p>Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja, ausência de parasitas e larvas, isenta de cartilagens e ossos. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 03 (três) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	447412	kg
52	COUVE. Innatura. Espécie: MANTEIGA. Tamanho de médio a grande, aspecto próprio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	463822	kg
53	CRAVO DA ÍNDIA. Condimento, aspecto físico: FLOR. Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 meses e no máximo 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e data de validade.	463892	Pacote 20g
54	CREME DE LEITE. Creme de leite leve homogeneizado UHT. Ingredientes principais: creme de leite, soro de leite em pó ou leite em pó e aditivos alimentares. Deverá apresentar consistência cremosa e uniforme. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote,	446532	Caixa 200g



	quantidade, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa tetra park de 200g cada. Inspeccionado pelo órgão competente.		
55	ERVILHA EM CONSERVA. Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo 200g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem sem amassadura e sem ferrugem. Embalagem sachê de 200g. Registro no MS.	462823	Lata 200g
56	EXTRATO DE TOMATE. Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente revestido internamente por folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Isento de glutamato monossódico. Embalagem de 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	459670	Caixa 340g
57	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO. Farinha com flocos de milho pré-cozidos de cor amarelada. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, transparente, limpo, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	459017	Pacote 500g
58	FARINHA DE MANDIOCA. Fina, branca, torrada, tipo 1. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Não deve conter material não proveniente da raiz de mandioca, tais como: partículas metálicas, argila, areia, sujidades. Embalagem com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	458918	kg

59	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. Tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico., adicionada de fermento em pó. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	460265	kg
60	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isento de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação. Sem fermento, embalada em sacos limpos, não violados, resistentes. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	465332	kg
61	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1. De primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	464553	kg
62	FEIJÃO PRETO. Grupo I, Feijão Comum, Classe Preto, Tipo 1. Constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos e pragas e/ou insetos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 01kg. Entregue em fardo de 30kg.	464552	kg
63	FEIJÃO VERDE. <i>Innatura</i> . Fresco. Produto de primeira qualidade; Debulhado; Livre de impurezas, cor e textura uniforme e característica, livre de fungos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade	464556	kg

	mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 01kg.		
64	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico.	459596	Pacote 125g
65	GOIABA. <i>Innatura</i> . Tamanho de médio a grande. Integra, consistência firme. Livre de fungos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	464392	kg
66	GOMA/FÉCULA DE TAPIOCA. Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada a vácuo em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 1 kg. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	459085	kg
67	LARANJA PÊRA. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464393	kg
68	LEITE CONDENSADO. Produto obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose de primeira qualidade, com consistência e características organolépticas próprias, ingredientes principais: leite integral, açúcar, e lactose, isento de espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega Peso aproximado: 395g.	464014	Caixa 395g
69	LEITE DE COCO. Tradicional. Obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro por processos mecânicos adequados. Aspecto característico, cor branco-leitosa, odor próprio, não rançoso, sabor próprio, não rançoso. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, sujidades, parasitos e larvas. A embalagem com peso líquido de 500ml deverá ser plástica atóxica, resistente e transparente ou de vidro. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. O produto deverá ser rotulado de acordo com	464011	Garrafa 500ml

	o Regulamento vigente. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.		
70	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Tipo instantâneo. Produto obtido a partir da desidratação de leite integral adicionado de vitaminas A, C e D e Ferro. Não deverá conter açúcar ou maltodextrina. Embalado em pacotes íntegros, resistentes, não violados. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	446019	Pacote 200g
71	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE. Leite de vaca integral contendo enzima lactase, enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	447375	Embalagem 400g
72	LEITE INTEGRAL (UHT). Leite de vaca tipo UHT, integral em embalagem Tetra Pak de 1 litro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, lote e prazo de validade. Produto dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente com Registro de certificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	446003	Litro
73	LIMÃO TAHITI. De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, cor, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464398	kg
74	LINGUIÇA de FRANGO. Estado de conservação: CONGELADA. Linguiça de frango, ingredientes principais: carne de ave (frango), gordura, água, condimentos e aditivos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de	451938	kg

	Inspeção Federal (SIF). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.		
75	LINGUIÇA CALABRESA. Tipo: CALABRESA DEFUMADA. Estado de conservação: CONGELADA. Linguíça tipo calabresa, ingredientes principais: carne suína, gordura, água, condimentos e aditivos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447702	kg
76	LOURO. Condimento em folha desidratado, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	463904	kg
77	MAÇÃ NACIONAL. Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte, pesando em média de 90g a 110g. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	464400	kg
78	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Produto obtido a partir da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, e demais substâncias permitidas. De cor amarela, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	458953	Pacote 500g
	MACARRÃO PARAFUSO. Tipo: PARAFUSO. Massa alimentícia tradicional, com farinha de trigo, tipo seca vitaminada, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade		

79	do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	458980	Pacote 500g
80	MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA. De primeira qualidade, limpa, descascada, congelada, uniforme, firme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	466600	kg
81	MAIONESE. Tipo: TRADICIONAL. Aplicação: USO CULINÁRIO. Embalagem plástica resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 (seis) meses contada a partir da data de entrega.	459658	kg
82	MAMÃO. Tipo formosa, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Transporte protegido do sol e em caixas plásticas.	464405	kg
83	MANGA. <i>Innatura</i> . Tipo: ROSA. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte	464406	kg
84	MANTEIGA COMUM. Produto de primeira qualidade, obtido exclusivamente do creme do leite de vaca, isenta de ranço ou outras características indesejáveis como sujidades, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura, inspecionado pelo SIF. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus). Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega da unidade requisitante.	446384	Unidade 500g
	MARGARINA VEGETAL. Estado de Conservação:		

85	RESFRIDO. Margarina cremosa com sal, com 77% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, SIF /DIPOA. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	446393	kg
86	MASSA PARA LASANHA. Massa alimentícia de sêmola. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	458998	Pacote 500g
87	MELANCIA. De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464418	kg
88	MELÃO JAPONÊS. De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464422	kg
89	MILHO VERDE EM CONSERVA. Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido drenado de 200g. Em conserva. Registro no MS. Sachê contendo 200g.	462824	Lata 200g
90	CANJICA AMARELA. Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais Acondicionados em saco plástico resistente A embalagem deve conter informações sobre data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 a 01 ano Classe amarelo Grupo canjica especial subgrupo despeliculada, Tipo I.	279262	kg

91	<p>MILHO PARA PIPOCA. Milho tipo 1, grupo duro, classe amarelo, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem de 500g. Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	462122	Pacote 500g
92	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA. Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido drenado de 200g. Em conserva. Registro no MS. Sachê contendo 200g.</p>	462824	kg
93	<p>MOLHO DE SOJA. Líquido marrom escuro obtido da fermentação de soja, de sabor salgado, com um característico e agradável aroma de extratos de carne. Embalagem de polietileno resistente, transparente, sem sinais de violação ou vazamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	459653	Frasco 500ml
94	Mortadela	447785	kg
95	<p>ÓLEO DE SOJA. De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. Embalagem plástica de 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	463692	Garrafa 900ml
96	<p>ORÉGANO. Condimento, matéria-prima orégano, desidratado, puro, aplicação culinária em geral. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	463916	kg



97	<p>OVO DE GALINHA. Branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, com casca íntegra, sem manchas, sujidades ou rachaduras, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente. Peso médio de 50g por unidade. Deve possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.</p>	446617	Bandeja 30 und
98	Palmito	460486	Embalagem 500g
99	<p>PÃO DOCE. Sabor doce, contendo calda doce e coco ralado. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor. Será rejeitado o pão queimado ou mal-cozido Unidade de 50g a 100g. Deve apresentar embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação, e data de validade. Produto deve ser produzido e entregue no mesmo dia.</p>	460391	kg
100	<p>PÃO FRANCÊS. De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.</p>	460380	kg
101	<p>PÃO SEDA. De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.</p>	460385	kg
102	<p>PÃO TIPO HOT DOG. Produto fabricado com matérias-primas de primeira qualidade. À base de farinha de trigo, água, sal, e fermento químico. Sem adição de leite e derivados. Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação. Com teor de sódio baixo (menos que 4% da porção). Sem adição de farelo de qualquer espécie, leite e corantes. Será rejeitado o pão queimado ou mal-cozido. Embalado em pacotes de 500g com 10 unidades 50g. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro e não</p>	460386	kg

	amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após entrega. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.		
103	PEITO DE PERU. Apresentação: PEÇA. Estado de conservação: RESFRIADO. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 06 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	447791	kg
104	PEPINO. <i>In natura</i> . Espécie: COMUM. De tamanho médio, liso. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463796	kg
105	PIMENTA DE CHEIRO. <i>In natura</i> . Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463923	kg
106	PIMENTA DO REINO. Condimento, matéria-prima pimenta do reino, moída, pura, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Embalagem contendo 50g do produto. Validade mínima 06 (seis) meses.	463919	Embalagem 50g
107	PIMENTÃO VERDE. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , coloração verde uniforme, firme, sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463809	kg
	PIMENTÃO AMARELO. <i>In natura</i> . Espécie: AMARELO. Coloração verde uniforme, firme, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do		

108	crescimento. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463802	kg
109	<b>PIMENTÃO VERMELHO. <i>In natura</i>.</b> Espécie: VERMELHO. Coloração verde uniforme, firme, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte	463808	kg
110	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega ao requisitante.	464484	kg
111	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega ao requisitante.	464485	kg
112	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	464511	kg
	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA). Produto do beneficiamento de		

113	fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	464514	kg
114	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	464475	kg
115	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	464465	kg
116	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Sabor Frango. Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional e prazo de validade.	369027	kg
117	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Sabor Carne. Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional e prazo de validade.	383472	kg
118	QUEIJO TIPO COALHO. Apresentação: PEÇA. Estado de conservação: RESFRIADO. Produto obtido a partir de leite de vaca integral pasteurizado, sal, cloreto de cálcio e coalho, de primeira qualidade. Embalado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF).	447072	kg

	Validade mínima de 06 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.		
119	QUEIJO MUSSARELA. Fatiado, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1,0 kg, limpa, não violada, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	446633	kg
120	REPOLHO BRANCO. <i>In natura</i> . Cor: BRANCO. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463839	kg
121	REPOLHO ROXO. <i>In natura</i> . Cor: ROXO. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463829	kg
122	REQUEIJÃO INTEGRAL. Apresentação: Pronto para o uso. Estado de conservação: Resfriado. Cremoso, tradicional, sem gordura vegetal, sem amido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 03 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	405351	kg
123	SAL REFINADO. Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	291893	kg
	SALSICHA. Tipo: HOT DOG. Estado de conservação: CONGELADO. Ingredientes principais: carne de frango, carne suína, água, miúdos, condimentos e aditivos. Embalada a vácuo, embalagem plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente		

124	os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 3 (três) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447724	kg
125	SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE. Lata em folhas de flandres e verniz sanitário, sardinha em conserva elaborado com pescado inteiro, fresco, limpo e eviscerado, sem escamas, conservado em óleo e molho de tomate, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, número de registro no órgão competente, carimbo de SIF. Embalagem em lata de 125g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	449002	Lata 125g
126	TANGERINA. <i>In natura</i> , livre de sujidades, sem qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem manchas ou defeitos na casca.	464437	kg
127	TOMATE TIPO ITALIANO. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463805	kg
128	UVA PASSA. Escura, sem semente, embalagem original com no mínimo 250g. Prazo de validade de 3 meses a partir da data de fornecimento.	464883	kg
129	VAGEM. <i>In natura</i> . Produto de primeira qualidade, consistência firme, tamanho de médio a grande, com as pontas verdes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463807	kg
130	VINAGRE DE ÁLCOOL. Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio geral. Com acidez de 4,15% a 4,40%. Embalagem plástica com 500ml, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O processo deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data entregue na unidade requisitante.	249818	Embalagem 500m

--	--	--	--

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIF, SEIPOA/RN).

Os produtos de origem animal deverão atender as exigências do Decreto n. 9.013/2017.

Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues no refeitório dos seguintes Campi, no seguinte endereço:

CAMPUS	ENDEREÇO	TELEFONE
Pau dos Ferros	BR 405, KM 154, S/N, Bairro Chico Cajá, Pau dos Ferros /RN, CEP 59900-000	(84) 4005-4109
Apodi	Rodovia RN 233, KM 02, nº. 1000, Bairro Chapada do Apodi, Apodi-RN, CEP: 59.700-000.	(84) 4005-4101
Mossoró	Rua Raimundo Firmino de Oliveira, 400 - Conj. Ulrick Graff -- Mossoró-RN, CEP: 59.628-330.	(84) 3422-2660
Ipanguaçu	RN 118, S/N, Povoado Base Física, Zona Rural   Ipanguaçu-RN   CEP: 59508-000.	(84) 4005-4104

A empresa deverá confirmar o recebimento da Nota de Empenho em até 05 (cinco) dias corridos, contado a partir do dia do recebimento da referida Nota de Empenho.

No campo assunto do e-mail deverá conter apenas o nº do empenho: 2022NEXXXXXX.

Além da confirmação de recebimento, a mensagem deverá conter no mínimo os seguintes dados: razão social, CNPJ, nº do pregão eletrônico, nome completo do representante legal da empresa, telefone para contato e nome completo do responsável pelas informações.

O prazo de início da entrega dos gêneros alimentícios é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa parcelada, nos endereços supracitados.

O prazo para início do fornecimento poderá ser estendido por autorização da Diretoria de Administração, conforme o interesse da Administração.

Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o empenho, de forma parcelada, de acordo com os locais determinados e cronogramas (dias, horários e quantidades) repassados às empresas pelo (a) servidor a) designado (a) pela Contratante.

A solicitação de entrega será feita por um dos servidores designados pela Contratante, que enviará à Contratada, por meio eletrônico (e-mail), uma Ordem de Fornecimento, contendo os gêneros alimentícios solicitados, suas respectivas quantidades e prazo de entrega.

A Contratada deverá confirmar o recebimento da ordem, também por meio eletrônico (e-mail) e tomará as providências necessárias para o seu atendimento.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

É proibido transportar, no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes.

Produtos de panificação devem ser transportados em carros fechados (baú), embalados em sacos plásticos e acondicionados em caixas de polietileno na cor branca.

Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária, conforme especificado no quadro abaixo.

Produto	Armazenamento	Faixa de temperatura
Temperatura ambiente	Ambiente	Entre 24°C e 26°C
Termolábeis	Congelado	Igual ou inferior a -18°C
	Refrigerado	Entre 4°C e 10°C

Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados.

No ato da entrega dos produtos in natura, congelados e/ou resfriados, o responsável pelo recebimento no campus fará a inspeção visual e pesagem (se possível) dos itens. Em seguida, o mesmo deverá autorizar ou não o recebimento dos gêneros.

Toda mercadoria deverá ser entregue conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas.

Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o seguinte cronograma:

- Hortifrúts e panificados: entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 08:30hs.
- Carnes, ovos e laticínios: entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 08:30hs.
- Demais alimentos: Entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a).

Fica proibida a entrega de gêneros alimentícios fora do horário estabelecido, ou em dias de final de semana.

Os funcionários das empresas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, bem como com a identificação funcional.

Não será permitido, em hipótese alguma, que os funcionários no momento da entrega, se apresentem com vestimentas inadequadas ("shorts", bermuda, camisa regata, sem camisa ou de sandálias abertas).

O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias.

A empresa vencedora deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte.

Para qualificação técnica serão obrigatórios os seguintes documentos:

- Os fornecedores de todos os lotes devem apresentar Alvará Sanitário de Funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado.
- De acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário. Para isso, a empresa interessada deve dirigir-se ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade para obter informações sobre os documentos necessários e a legislação sanitária que regulamenta os produtos e a atividade pretendida.



- Com base na Portaria nº 326/1997 (SVS/MS), os fornecedores de todos os lotes também devem apresentar o Certificado de Vistoria do Veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.
- Para os fornecedores de produtos de origem animal (tais como carnes, aves, leite e derivados):
  1. Classificados como abatedouro frigorífico e/ou unidade de beneficiamento: deverão apresentar o rótulo dos produtos com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção; e o Certificado de Registro de Estabelecimento, expedido pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), ou de seu respectivo Estado, comprovando que a empresa está registrada e evidenciando o número do registro.
  2. Para as empresas classificadas como entreposto de produtos de origem animal; e casa atacadista, as quais não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem, deverão apresentar o rótulo dos produtos, com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção.
- A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal (Art. 7º, Decreto Nº 9.013/ 2017).
- Para os fornecedores de produtos de panificação (lote 5) apresentar, conforme previsto no art. 2º, Resolução CFN Nº 378 /2005, também a documentação do Responsável Técnico (RT) do local, ou seja, o registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN). Além da comprovação da existência de vínculo com esse RT.
- Para os fornecedores das polpas de fruta (lote 6) deverão ser apresentados laudos de potabilidade da água e qualidade microbiológica. As polpas deverão apresentar em sua embalagem o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

#### **Rotulagem:**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação, validade após aberta a embalagem, peso e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.

No rótulo da embalagem (inicial) deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome e endereço do empacotador;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.
- Peso líquido e nº do lote;
- Grupo, classe, tipo;
- Informação nutricional: todas as embalagens ou lotes devem conter as especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque e de fácil visualização.

#### **Amostras:**

O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no MÍNIMO, prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

Caso a compatibilidade com as especificações dos itens demandados, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não possa ser aferida pelas características encaminhadas pelo participante por meio eletrônico, tais como marca, tipo, fabricante, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra no local a ser indicado dentro do prazo de 3 (três) dias úteis e/ou envie catálogo/rótulo no prazo de 1 (um) dia útil, contados da data de solicitação, sob pena de não aceitação da proposta. As amostras deverão ser encaminhadas nas quantidades abaixo relacionadas:

<b>Itens</b>	<b>Quantidade</b>
Não perecíveis	1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item
Laticínios	1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item
Carnes e ovos	1 kg ou 1 bandeja com 30 unidades

Panificados	1 kg
-------------	------

Amostras e/ou catálogos/rótulos poderão ser solicitados sempre que for necessário retirar dúvidas quanto à qualidade do produto e adequação aos critérios especificados em cada item da licitação.

As amostras e/ou catálogos/rótulos serão avaliadas pela equipe técnica de nutricionistas do IFRN e comparados com os critérios exigidos em edital e seus anexos, tendo como parâmetro de análise as características organolépticas típicas de cada produto. Durante a análise, as amostras poderão ser abertas, testadas, preparadas e/ou consumidas. Após a avaliação, será emitido um relatório ao Pregoeiro informando a aprovação ou não das mesmas.

As amostras deverão ser encaminhadas em embalagens que assegurem a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome da licitante e nº da licitação). Na entrega dos itens, devem constar as marcas e especificações iguais ao da proposta financeira, em conformidade com as indicações do edital. A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.

Caso haja recusa do item por parte dos membros da equipe técnica de nutricionistas ou a não entrega da amostra dentro do prazo pré-determinado, o licitante será desclassificado e o item será negociado com o licitante subsequente, levando em consideração a ordem de classificação.

Não será realizada devolução das amostras, aprovadas ou não, tampouco qualquer tipo de ressarcimento financeiro.

#### **Visitas técnicas**

Poderão ser realizadas visitas técnicas aos estabelecimentos das empresas concorrentes e/ou ganhadoras com o objetivo de identificar as condições físicas e higiênico-sanitárias dos mesmos, quando necessário, conforme a RDC nº 216/2004 - ANVISA.

Sempre que necessário, a equipe de técnica do IFRN, fará novas visitas aos estabelecimentos com a finalidade de acompanhar as condições higiênicas sanitárias do ambiente, de pessoal e de equipamentos.

#### **Critérios de sustentabilidade**

Quanto aos critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com a Instrução Normativa Nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a empresa contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução do objeto, quando couber:

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

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

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

IV - que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifênil-polibromados (PBBs), éteres difênil-polibromados (PBDEs).

A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

O edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato ou documento equivalente, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o órgão ou entidade contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. O edital ainda deve prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

## 5. Levantamento de Mercado

Atualmente, no ordenamento jurídico brasileiro, a Lei nº 8666/93 é a responsável por instituir normas para licitações e contratos da Administração Pública, sejam eles pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Subordinam-se ao regime desta Lei, além dos órgãos da administração direta, os fundos especiais, as autarquias, as fundações públicas, as empresas públicas, as sociedades de economia mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios. O IFRN, portanto, se enquadra no rol supracitado na condição de autarquia, criada por lei específica.

A Lei nº 8666/93 trouxe como modalidades a concorrência, a tomada de preços, o convite, o concurso e o leilão. Modalidades estas utilizadas com frequência até o advento da Lei nº 10.520/02, a qual instituiu a nova modalidade de licitação denominada pregão (posteriormente teve sua forma eletrônica regulamentada pelo Decreto nº 10.024/19), para aquisição de bens e serviços comuns. Esta lei caracterizou bens e serviços de natureza comum como sendo aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

A categoria dos gêneros alimentícios se enquadra nesta definição, haja vista serem itens passíveis de detalhamento, sendo possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, consequentemente possibilitando que sua escolha possa ser feita tão somente com base nos preços ofertados, haja vista serem comparáveis entre si.

Explorando um pouco mais a base legal da matéria, especificamente quanto aos normativos referentes à alimentação escolar, a resolução nº 6/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, em seus artigos 24 e 25, estabelece que:

*Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:*  
*I - Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;*  
*II - Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.*  
*Art. 25 Os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 8.666/1993 e demais dispositivos legais aplicáveis.*

Ainda sobre os processos para aquisição de gêneros alimentícios, a referida resolução traz em seu Art. 27:

*Art. 27 A aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, ressalvadas as hipóteses de dispensa de licitação previstas no art. 24, inciso I, desta resolução, deverá ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.*  
*Parágrafo único: A Entidade Executora que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE.*

Das duas possibilidades de contratação indicados pelo normativo, a Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, já vem sendo utilizada em processos distintos, considerando suas especificidades legais e atendendo à previsão de que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

Diante do exposto, como a primeira solução já vem sendo cumprida pelo IFRN, a recomendação normativa para a presente demanda é suficientemente clara no sentido de apontar que o processo seja instruído na modalidade pregão, na forma eletrônica, haja vista esta trata-se de aquisição complementar àquela.

A solução proposta mostra-se também viável no atual cenário das compras governamentais, pela observância do êxito obtido em contratações semelhantes por parte de outros órgãos da Administração Direta e entidades da Administração Indireta, conforme exemplos a seguir:

## 6. Descrição da solução como um todo

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão (Lei nº 10.520/02), no formato eletrônico (Decreto nº 10.024/19), utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP (Decreto nº 7.892/13), para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do IFRN, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no Cronograma a ser estabelecido pelas Coordenações de Atividades Estudantis dos Campi.

O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam os requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência.

No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da (1) possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, (2) necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis. Desta forma, o presente processo se enquadra nos incisos I, II e III do art. 3º do Decreto 7.892/2013, que rezam que:

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

No cálculo da estimativa, foi utilizado o valor per capita estabelecido por item multiplicado pelo quantitativo de alunos atendidos pela Coordenação de Atividades Estudantis (COAES) dos Campi do NURELIC-OESTE.

Dessa forma, a quantidade por Campus se encontra anexo a esse Estudo e a quantidade total de itens a serem adquiridos encontram-se detalhados na tabela abaixo:

ITEM	Descrição	Unidade	TOTAL
1	Abacaxi	kg	2500
2	Abóbora	kg	350
3	Abobrinha	kg	100
4	Açafrão	kg	5
5	Acelga	kg	130
6	Achocolatado em pó	Pacote 800g	120
7	Açúcar	kg	5400
8	Adoçante dietético artificial líquido à base de sucralose	Frasco 75ml	40
9	Alface americano	kg	150
10	Alho	kg	330
11	Amido de milho	Caixa 500g	190
12	Arroz Parboilizado	kg	2850
13	Arroz Polido	kg	2000
14	Aveia em flocos finos	Caixa 170 g	900
15	Azeite extra virgem	kg	150
16	Banana	kg	800
17	Batata Doce	kg	400
18	Batata Inglesa	kg	1620
19	Bebida láctea (Sabor Morango)	Litro	600
20	Beringela	kg	50

21	Beterraba	kg	150
22	Biscoito Champagne	Caixa 150g	60
23	Biscoito Cream Cracker	Pacote 400g	4400
24	Biscoito de arroz	Embalagem 80g	130
25	Biscoito doce amanteigado	Pacote 400g	1600
26	Biscoito Maisena	Pacote 400g	3150
27	Biscoito Maria	Pacote 400g	1000
28	Biscoito salgado amanteigado	Pacote 400g	600
29	Bolo de Cenoura (sem recheio)	kg	1000
30	Bolo de Chocolate (sem recheio)	kg	1200
31	Bolo de Milho (sem recheio)	kg	1500
32	Bolo de ovos (sem recheio)	kg	1000
33	Café	Pacote 250g	1000
34	Caldo de Carne	Caixa 114g	50
35	Canela em pó	Pacote 30g	62
36	Carne Bovina de Sol	kg	3500
37	Carne Bovina em Bifes	kg	2000
38	Carne Bovina Moída	kg	3500
39	Carne de Frango tipo Peito	kg	4100
40	Carne de Frango Tipo Sobrecoxa	kg	2500
41	Carne de Peixe tipo Filé	kg	600
42	Carne Suína Tipo Bisteca	kg	600
43	Carne Suína Tipo Lombo	kg	600
44	Cebola Branca	kg	1100
45	Cebolinha	kg	100
46	Cenoura	kg	850
47	Chocolate em Pó 100% Cacau	Pacote 200g	1530
48	Chuchu	kg	370
49	Coentro	kg	100
50	Colorífico	Pacote 100g	900
51	Costela Bovina	kg	400
52	Couve Manteiga	kg	20
53	Cravo da Índia	Pacote 20g	10
54	Crema de Leite	Caixa 200g	550
55	Ervilha em Conserva	Lata 200g	100
56	Extrato de tomate	Caixa 340g	600
57	Farinha de Flocos de Milho	Pacote 500g	4500
58	Farinha de Mandioca	kg	600
59	Farinha de Trigo com Fermento	kg	50
60	Farinha de Trigo sem Fermento	kg	50
61	Feijão Carioca	kg	1300
62	Feijão Preto	kg	700
63	Feijão Verde	kg	150

64	Fermento Biológico seco instatâneo	Pacote 125g	70
65	Goiaba	kg	700
66	Goma/Fécula de Tapioca	kg	220
67	Laranja pêra	kg	3100
68	Leite condensado	Caixa 395g	150
69	Leite de Coco	Garrafa 500ml	130
70	Leite em Pó	Pacote 200g	3800
71	Leite em pó - Sem Lactose	Embalagem 400g	25
72	Leite Integral Líquido	Litro	8000
73	Limão Taiti	kg	90
74	Linguiça de Frango	kg	250
75	Linguiça Tipo Calabresa	kg	150
76	Louro	kg	5
77	Maçã Nacional	kg	3600
78	Macarrão Tipo Espaguete	Pacote 500g	2800
79	Macarrão tipo Parafuso	Pacote 500g	2500
80	Macaxeira/mandioca congelada e descascada	kg	700
81	Maionese	kg	90
82	Mamão formosa	kg	100
83	Manga	kg	150
84	Manteiga Comum com Sal	Unidade 500g	510
85	Margarina	kg	200
86	Massa para Lasanha	Pacote 500g	120
87	Melancia	kg	1300
88	Melão	kg	1000
89	Milho em conserva	Lata 200g	250
90	Milho para Mungunzá	kg	1000
91	Milho para Pipoca	Pacote 500g	700
92	Milho Verde	kg	100
93	Molho de Soja	Frasco 500ml	20
94	Mortadela	kg	200
95	Óleo de Soja	Garrafa 900ml	570
96	Orégano	kg	9
97	Ovo de Galinha	Bandeja 30 und	2330
98	Palmito	Embalagem 500g	20
99	Pão doce	kg	850
100	Pão francês	kg	1350
101	Pão seda	kg	1000
102	Pão tipo Hotdog	kg	2800
103	Peito de Peru	kg	550
104	Pepino	kg	100
105	Pimenta de Cheiro	kg	50
106	Pimenta do reino em pó	Embalagem 50g	320

107	Pimentão	kg	250
108	Pimentão Amarelo	kg	30
109	Pimentão Vermelho	kg	30
110	Polpa de fruta (Sabor Acerola)	kg	200
111	Polpa de fruta (Sabor Cajá)	kg	200
112	Polpa de fruta (Sabor Cajú)	kg	200
113	Polpa de fruta (Sabor Goiaba)	kg	200
114	Polpa de fruta (Sabor Manga)	kg	200
115	Polpa de fruta (Sabor Uva)	kg	700
116	Proteína Texturizada de Soja - Sabor Frango	kg	25
117	Proteína Texturizada de Soja - Sabor Carne	kg	125
118	Queijo Tipo Coalho	kg	100
119	Queijo Tipo Mussarela	kg	1150
120	Repolho Branco	kg	150
121	Repolho Roxo	kg	50
122	Requeijão Integral	kg	50
123	Sal	kg	385
124	Salsicha	kg	150
125	Sardinha em lata ao molho de tomate	Lata 125g	1500
126	Tangerina	kg	3100
127	Tomate	kg	1050
128	Uva passas	kg	15
129	Vagem	kg	70
130	Vinagre de Alcool	Embalagem 500ml	140

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

No âmbito das aquisições públicas, a pesquisa de preços possui como uma das principais finalidades, estimar o custo do objeto para fins de análise quanto à existência de recursos orçamentários suficientes para o pagamento da despesa com a contratação e servir de parâmetro objetivo para julgamento das ofertas apresentadas quando da aceitação das propostas.

O inciso V do art. 15. da Lei 8.666 de 1993 apresenta a necessidade de que as compras, sempre que possível, deverão balizar-se pelos preços praticados no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública.

Fundamenta-se ainda na Instrução Normativa nº 73 de 5 de agosto de 2020, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, bem como na jurisprudência do Tribunal de Contas da União sobre o tema.

Com base nos normativos supracitados, tentou-se obter os preços praticados por fornecedores da região através de solicitação formal de orçamento. De forma complementar a este método, buscou-se obter os valores praticados em contratações similares de outros entes públicos através da ferramenta Banco de Preços. Foi dada a preferência por certames realizados em órgãos e entidades da esfera federal, localizados na região Nordeste, visando obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções. Foram considerados também apenas os valores obtidos através da realização de certames na modalidade pregão eletrônico, desconsiderando-se valores obtidos em processos de dispensa de licitação. Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 5 (cinco) valores válidos, dos quais foram desconsiderados os valores máximos e mínimos. Dos valores restantes, foi calculada a média aritmética, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração.

O resultado da pesquisa encontra-se detalhado no quadro abaixo:

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

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QTDE	PREÇO UNT.	VALOR TOTAL
1	ABACAXI	kg	2500	7,41	18525
2	ABÓBORA	kg	350	4,83	1690,5
3	ABOBRINHA	kg	100	5,54	554
4	AÇAFRÃO	kg	5	22,26	111,3
5	ACELGA	kg	130	13,79	1792,7
6	ACHOCOLATADO EM PÓ	Pacote 800g	120	12,62	1514,4
7	AÇÚCAR	kg	5400	5,24	28296
8	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	Frasco 100ml	40	8,63	345,2
9	ALFACE AMERICANO	kg	150	13,16	1974
10	ALHO	kg	330	34,13	11262,9
11	AMIDO DE MILHO	Caixa 500g	190	8,72	1656,8
12	ARROZ PARBOILIZADO	kg	2850	5,83	16615,5
13	ARROZ POLIDO	kg	2000	5,13	10260
14	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Caixa 170g	900	6,70	6030
15	AZEITE EXTRA VIRGEM	500ML	300	29,63	8889
16	BANANA	Kg	800	4,45	3560
17	BATATA DOCE	Kg	400	4,91	1964
18	BATATA INGLESA	Kg	1620	6,55	10611
19	BEBIDA LÁCTEA (SABOR MORANGO)	litro	600	5,62	3372
20	BERINJELA	kg	50	9,29	464,5
21	BETERRABA	kg	150	8,33	1249,5
22	BISCOITO CHAMPAGNE	Caixa 150g	60	7,14	428,4
23	BISCOITO CREAM CRACKER	Pacote 400g	4400	6,09	26796



24	BISCOITO DE ARROZ	Embalagem 80g	130	8,86	1151,8
25	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO	Pacote 400g	1600	8,38	13408
26	BISCOITO MAISENA	Pacote 400g	3150	6,44	20286
27	BISCOITO MARIA	Pacote 400g	1000	6,59	6590
28	BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO	Pacote 400g	600	8,26	4956
29	BOLO DE CENOURA (SEM RECHEIO)	Kg	1000	19,95	19950
30	BOLO DE CHOCOLATE (SEM RECHEIO)	Kg	1200	21,75	26100
31	BOLO DE MILHO (SEM RECHEIO)	Kg	1500	20,31	30465
32	BOLO DE OVOS (SEM RECHEIO)	Kg	1000	23,38	23380
33	CAFÉ	Pacote 250g	1000	9,35	9350
34	CALDO DE CARNE	caixa 114g	50	8,40	420
35	CANELA EM PÓ	pacote 30g	62	3,02	187,24
36	CARNE BOLVINA DE SOL	kg	3500	58,56	204960
37	CARNE BOLVINA EM BIFES	kg	2000	48,11	96220
38	CARNE BOLVINA MOÍDA	kg	3500	38,74	135590
39	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO	kg	4100	20,04	82164
40	CARNE DE FRANGO TIPO SOBRECOXA	kg	2500	15,37	38425
41	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ	kg	600	47,93	28758
42	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA	kg	600	19,26	11556
43	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO	kg	600	37,42	22452
44	CEBOLA BRANCA	kg	1100	6,84	7524
45	CEBOLINHA	kg	100	15,54	1554
46	CENOURA	kg	850	8,03	6825,5
47	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	pacote 200g	1530	13,03	19935,9

48	CHUCHU	kg	370	7,87	2911,9
49	COENTRO	kg	100	16,35	1635
50	COLORÍFICO	Pacote 100g	900	1,24	1116
51	COSTELA BOVINA	kg	400	30,30	12120
52	COUVE MANTEIGA	kg	20	9,23	184,6
53	CRAVO DA ÍNDIA	pacote 20g	10	2,73	27,3
54	CREME DE LEITE	caixa 200g	550	3,91	2150,5
55	ERVILHA EM CONSERVA	lata 200g	100	4,03	403
56	EXTRATO DE TOMATE	caixa 340g	600	5,22	3132
57	FARINHA DE FLOCOS DE MILHO	pacote 500g	4500	2,82	12690
58	FARINHA DE MANDIOCA	kg	600	5,26	3156
59	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	kg	50	7,05	352,5
60	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	kg	50	6,77	338,5
61	FEIJÃO CARIOCA	kg	1300	11,32	14716
62	FEIJÃO PRETO	kg	700	9,25	6475
63	FEIJÃO VERDE	kg	150	11,62	1743
64	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	Pacote 125g	70	7,49	524,3
65	GOIABA VERMELHA	kg	700	8,62	6034
66	GOMA/FÉCULA DE TAPIOCA	kg	220	8,50	1870
67	LARANJA PÊRA	kg	3100	4,63	14353
68	LEITE CONDENSADO	Caixa 395g	150	9,44	1416
69	LEITE DE COCO	Garrafa 500mL	130	8,19	1064,7
70	LEITE INTEGRAL EM PÓ	Pacote 200g	3800	8,29	31502
71	LEITE EM PÓ - SEM LACTOSE	Embalagem 400g	25	25,18	629,5
72	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO PASTEURIZADO	Litro	8000	8,74	69920
73	LIMÃO TAITI	kg	90	8,41	756,9

74	LINGUIÇA DE FRANGO	kg	250	22,53	5632,5
75	LINGUIÇA TIPO CALABRESA	kg	150	24,94	3741
76	LOURO DESIDRATADO (FOLHA)	kg	5	59,73	298,65
77	MAÇA NACIONAL	kg	3600	10,84	39024
78	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Pacote 500g	2800	4,38	12264
79	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Pacote 500g	2500	5,17	12925
80	MACAXEIRA/MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA	kg	700	6,65	4655
81	MAIONESE	kg	90	10,70	963
82	MAMÃO FORMOSA	kg	100	4,50	450
83	MANGA TOMMY	kg	150	8,12	1218
84	MANTEIGA COMUM COM SAL	Unidade 500g	510	24,35	12418,5
85	MARGARINA CREMOSA COM SAL	kg	200	22,69	4538
86	MASSA PARA LASANHA	Pacote 500g	120	10,33	1239,6
87	MELANCIA	kg	1300	4,26	5538
88	MELÃO AMARELO	kg	1000	5,53	5530
89	MILHO EM CONSERVA	Embalagem 200g	250	4,12	1030
90	MILHO PARA MUGUNZÁ	kg	1000	10,00	10000
91	MILHO PARA PIPOCA	Pacote 500g	700	8,74	6118
92	MILHO VERDE	kg	100	18,45	1845
93	MOLHO DE SOJA	Frasco 500mL	20	13,57	271,4
94	MORTADELA FATIADA	kg	200	13,49	2698
95	ÓLEO DE SOJA	Garrafa 900mL	570	14,00	7980
96	ORÉGANO DESIDRATADO	kg	9	55,24	497,16
97	OVO DE GALINHA	Bandeja 30 unid	2330	24,26	56525,8
98	PALMITO	Embalagem 500g	20	18,92	378,4
	PÃO DOCE, cobertura creme de				

99	confeiteiro	kg	850	16,15	13727,5
100	PÃO FRANCÊS	kg	1350	16,85	22747,5
101	PÃO SEDA	kg	1000	17,60	17600
102	PÃO TIPO HOT DOG	kg	2800	16,92	47376
103	PEITO DE PERU FATIADO	kg	550	38,57	21213,5
104	PEPINO	kg	100	6,22	622
105	PIMENTA DE CHEIRO	kg	50	12,03	601,5
106	PIMENTA DO REINO EM PÓ	Embalagem 50g	320	3,39	1084,8
107	PIMENTÃO VERDE	kg	250	7,20	1800
108	PIMENTÃO AMARELO	kg	30	16,21	486,3
109	PIMENTÃO VERMELHO	kg	30	16,15	484,5
110	POLPA DE FRUTA (SABOR ACEROLA)	kg	200	15,96	3192
111	POLPA DE FRUTA (SABOR CAJÁ)	kg	200	15,81	3162
112	POLPA DE FRUTA (SABOR CAJU)	kg	200	14,40	2880
113	POLPA DE FRUTA (SABOR GOIABA)	kg	200	15,72	3144
114	POLPA DE FRUTA (SABOR MANGA)	kg	200	15,36	3072
115	POLPA DE FRUTA (SABOR UVA)	kg	700	15,18	10626
116	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - SABOR FRANGO	kg	25	13,77	344,25
117	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - SABOR CARNE	kg	125	12,62	1577,5
118	QUEIJO TIPO COALHO	kg	100	51,06	5106
119	QUEIJO TIPO MUSSARELA	kg	1150	46,57	53555,5
120	REPOLHO BRANCO	kg	150	8,70	1305
121	REPOLHO ROXO	kg	50	9,06	453
122	REQUEIJÃO INTEGRAL	kg	50	44,99	2249,5

123	SAL REFINADO	kg	385	1,49	573,65
124	SALSICHA HOT DOG	kg	150	16,95	2542,5
125	SARDINHA EM LATA AO MOLHO DE TOMATE	Lata 125g	1500	7,25	10875
126	TANGERINA	kg	3100	10,53	32643
127	TOMATE	kg	1050	8,22	8631
128	UVAS PASSAS	kg	15	39,92	598,8
129	VAGEM	kg	70	11,85	829,5
130	VINAGRE DE ÁLCOOL	Frasco 500mL	140	3,17	443,8
TOTAL					1.634.719,45

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

Buscando-se o aumento da competitividade, sendo tecnicamente possível e inexistindo prejuízo à economia de escala ou ao conjunto da contratação, as disputas licitatórias devem ser divididas em parcelas ou itens (adjudicação por itens), gerando certames autônomos, mesmo que em um mesmo edital, de forma a beneficiar o aumento da competitividade.

Assim já prevê a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, que estabeleceu que “é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade”.

Diante do exposto, a adjudicação do processo em questão deverá ser realizada pelo menor preço **por item**.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está em conformidade com o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI do IFRN, conforme quadro a seguir:

<b>Projeto estratégico</b>	AC - Rotinas de Atividades Estudantis - DIGAE
<b>Etapa</b>	1 - Acompanhamento do planejamento e da implementação das ações e programas da assistência estudantil
<b>Atividades</b>	Alimentação Estudantil

<b>Origem de recurso</b>	AC.2994.171169.3
--------------------------	------------------

A contratação em questão também foi contemplada no Plano Anual de Contratações dos Campi que compõem o NURELIC /OESTE (Campus Pau dos Ferros, Mossoró, Apodi e Ipanguaçu), conforme comprovante anexo a este Estudo Preliminar.

## 12. Resultados Pretendidos

A presente contratação tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Além disso, a contratação possibilitará:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, promovendo a alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.
4. Ofertar o serviço de refeição aos estudantes dos campi Natal Central e Pau dos Ferros, com vistas a possibilitar a permanência do estudante no contraturno para participação em ações e atividades relativas ao processo de ensino-aprendizagem, artístico-cultural, desportivo e político estudantes, priorizando o estudante em situação de vulnerabilidade social.

## 13. Providências a serem Adotadas

Seguindo as orientações apresentadas no Art. 42 da Resolução nº 6/2020 - FNDE, caberá às unidades participantes adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos;

Devem ser implantados Manual de Boas Práticas - MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POP's.

Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição dos órgãos fiscalizadores e do FNDE por um prazo de cinco anos.

As unidades devem também atender ao Art. 21 da Resolução nº 06/2020 no que diz respeito à aplicação dos recursos no âmbito do PNAE, respeitando os percentuais de aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados; processados e ultraprocessados; e ingredientes culinários processados.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e posteriormente serem destinadas ao serviço de coleta específico, no caso da unidade possuir ou participar de programa de coleta seletiva local.

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de micro-organismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas.

A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. Ela determina que os estabelecimentos deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

Os resíduos alimentares, após armazenados corretamente, devem ser descartados também de forma adequada. Mesmo se forem industriais, os resíduos alimentares também podem ser reaproveitados. Opções viáveis são a compostagem e a biodigestão desses resíduos.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe declara a contratação viável baseada nas informações constantes nesse estudo.

## 16. Responsáveis

ALINE KELLY DE MENESES

Membro NURELIC

KAIZZER RONNO LEITE LIMA

Membro NURELIC

JOSE WILSON FIRMINO JUNIOR

Membro NURELIC

LEIDIANA ARCANJO DA SILVA

Membro NURELIC

PATRICIA MARIANO DOS SANTOS VASCONCELOS

Membro Requisitante

THAIS TEIXEIRA DOS SANTOS

Membro Requisitante

JANEKEYLA GOMES DE SOUSA

Membro Requisitante

VISUALIZAREEDITAR GISELLY PATRICIA DIAS DE SOUZA GISELLY PATRICIA DIAS DE  
SOUZA

Membro Requisitante





## Lista de Anexos

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

- Anexo I - Demanda consolidada - Gêneros alimentícios.pdf (135.83 KB)

**Anexo I - Demanda consolidada - Gêneros alimentícios.pdf**

**QUANTIDADE POR CAMPUS**

ITEM	Descrição	CATMAT	Unidade	Pau dos Ferros	Mossoró	Apodi	Ipanguaçu	TOTAL
1	<b>ABACAXI.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho, pesando em média de 1,0 a 1,5 kg por unidade, aroma e sabor da espécie e firme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464374	kg	2000			500	2500
2	<b>ABÓBORA.</b> Jerimum, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Integro, consistência firme, livre de fungos e casca grossa.	467424	kg	200		150		350
3	<b>ABOBRINHA.</b> <i>In natura</i> , Espécie: ITALIANA. Produto de primeira qualidade, graúda, sem fungos, íntegra e consistência firme. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463749	kg	100				100
4	<b>AÇAFRÃO.</b> Apresentação: PÓ. Condimento, matéria-prima açafirão.	463857	kg	5				5
5	<b>ACELGA.</b> <i>In natura</i> , Espécie: CRESPA. Produto de primeira qualidade, fresca, íntegra, tamanho e coloração verde uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta 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. Acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	463818	kg	130				130

6	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ.</b> Solúvel, instantâneo, contendo cacau em pó, açúcar e aromatizante. Enriquecido com vitaminas, ferro e zinco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463554	pacote 800	120				120
7	<b>AÇÚCAR CRISTAL.</b> Tipo cristal, de primeira qualidade, obtido de cana-de-açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos, coloração branca, odor e sabor próprio do produto. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. <b>Embalagem de 1 kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deve apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	353155	kg	3500	1000	400	500	5400
8	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE.</b> Contendo como ingredientes água, sucralose como edulcorante principal, conservante benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Pode conter outros ingredientes e aditivos. Isento de glúten. <b>Frascos de polietileno atóxico de 100ml.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	407523	frasco 75ml		10	10	20	40

9	<b>ALFACE AMERICANA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, talo verde, folhas inteiras, firmes e intactas, sem manchas, tamanho médio, no grau máximo de evolução do crescimento, pesando em média de 0,4 a 0,6 kg por unidade. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463830	kg	150				150
10	<b>ALHO IN NATURA.</b> Graúdo do tipo comum, de aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução máximo, com bulbos curados, completo e perfeito estado de desenvolvimento, pesando em média de 25g a 35g por cabeça. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463938	kg	250	40	40		330
11	<b>AMIDO DE MILHO.</b> Amido a base de milho, isento de sujidades e matérias estranhas. Enriquecido com vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco). Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. Embalagem 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	459077	Caixa 500	150	20	20		190

12	<p><b>ARROZ PARBOILIZADO.</b> Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico.</p> <p><b>Embalagem com 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	458910	kg	2700		150		2850
13	<p><b>ARROZ BRANCO.</b> Tipo 1. Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Polido, Classe: Longo fino. Constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades, materiais estranhos e pragas e/ou insetos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 01kg.</p>	474371	kg	2000				2000
14	<p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS.</b> Aveia em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico. Embalagem contendo 170g. Embalagem contendo, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	460501	saixa 170 g		300	300	300	900

15	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM < 0,5% ACIDEZ. Produto da prensagem a frio da azeitona, puro, com 0,5% de acidez máxima, embalagem em frasco de vidro escuro, com bico dosador. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	463696	Litro	150				150
16	<b>BANANA PRATA.</b> Em pencas, <i>in natura</i> , de primeira qualidade, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpas intactas e firmes, casca sem ferimentos ou defeitos. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464381	kg	800				800
17	<b>BATATA DOCE.</b> Roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Tamanho de médio a grande (13 a 15 cm), diâmetro em torno de 6cm. Casca lisa, sem início de germinação.	463753	kg	400				400
18	<b>BATATA INGLESA.</b> Tipo inglesa, de primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, não brotada, com parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463754	kg	1500		120		1620



19	<b>BEBIDA LÁCTEA (MORANGO).</b> Bebida elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes; Sabor morango e mamão com laranja; Peso líquido aproximado 1000g; Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade; Registro no órgão competente. Inspeção estadual ou municipal pertinente.	339482	Litro				600	600
20	<b>BERINJELA.</b> <i>In natura</i> , Espécie: AMERICANA/COMUM. Graúda, casca lisa e brilhante. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, isento de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isento de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463764	kg	50				50
21	<b>BETERRABA.</b> <i>In natura</i> . Graúda, tenra, cor roxa. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, isento de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isento de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463767	kg	150				150
22	<b>BISCOITO CHAMPAGNE.</b> Embalagem contendo 150g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	278924	Caixa 150	60				60

23	<p><b>BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL.</b> De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, fermento, leite ou soro de leite e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. <b>Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, pacote com 400g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	235092	pacote 400	2000	900	500	1000	4400
24	<p><b>BISCOITO DE ARROZ.</b> Biscoito a base de arroz integral e sal. Isento de glúten. <b>Embalagem plástica de 80g a 90g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	478564	Embalagem 80g a 90g		40	40	50	130
25	<p><b>BISCOITO DOCE AMANTEIGADO.</b> Produto de primeira qualidade, integro e crocante. Embalagem dupla contendo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	316835	pacote 400	600			1000	1600

26	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA.</b> De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, leite ou soro de leite em pó e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. <b>Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, pacote com 400g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	217132	pacote 400	1000	900	250	1000	3150
27	<p><b>BISCOITO MARIA.</b> Embalagem dupla contendo 400g, divididos em três fileira de biscoito.. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	232144	pacote 400	1000				1000
28	<p><b>BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO.</b> Sabor manteiga do sertão. Ingredientes: farinha de trigo especial, sal, açúcar, leite, margarina e manteiga do sertão. Peso líquido: 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	466407	pacote 400	600				600

29	<p><b>Bolo de Cenoura.</b> Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, açúcar e cenoura. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.</p>	465635	kg				1000	1000
30	<p><b>BOLO DE CHOCOLATE.</b> Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, açúcar e chocolate em pó. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.</p>	308146	kg	700			500	1200

31	<p><b>BOLO DE MILHO.</b> Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com milho, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, coco e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, <b>contendo 1kg do produto.</b> A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas</p>	476817	kg	700			800	1500
32	<p><b>BOLO DE OVOS.</b> Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.</p>	476817	kg				1000	1000

33	<p><b>CAFÉ EM PÓ.</b> Café torrado e moído, de primeira qualidade, empacotado a vácuo, com no máximo de 15% de grão P.V.A (Pretos, Verdes e Ardidos), isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor.</p> <p><b>Embalagem de 250g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	463575	pacote 250	800	100	100	1000
34	<b>Caldo de Carne</b>	339479	Caixa 114	50			50
35	<p><b>CANELA EM PÓ.</b> Canela pó fino, sem açúcar, corantes, conservantes e aditivos, acondicionado em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. <b>Embalagem de 30 a 35g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	463872	pacote 30	2	30	30	62

36	<p><b>CARNE BOVINA. SALGADA (DE SOL).</b> Tipo corte: CHÃ DE FORA OU LOMBO OU COXÃO DURO. Apresentação: PEÇA INTEIRA. Estado de conservação: FRESCA E RESFRIADA. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.</p>	447736	kg	3500				3500
----	--	--------	----	------	--	--	--	------

37	<p><b>CARNE BOVINA.</b> Tipo corte: PATINHO ou COXÃO MOLE. Apresentação: EM BIFES. Estado de Conservação: FRESCA E RESFRIADA. Apresentação: bifes de aprox. 100g, interfolheados em camadas. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo de SIF. A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.</p>	448214	kg	2000				2000
----	---	--------	----	------	--	--	--	------



38	<p><b>CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO).</b> Carne bovina moída congelada, proveniente de peça inteira de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, que deve ser resfriada, limpa, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, ossos, cartilagem, coloração arroxeadada, manchas esverdeadas ou pardacentas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com no máximo 5% de sebo e gordura, conter no máximo 3% de aponeurose. <b>Embalagem de 1 kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).</p>	447498	kg	2500	500	500		3500
39	<p><b>FRANGO (FILÉ DE PEITO).</b> Filés de peito de frango congelados, sem pele e sem ossos, sem adição de água e sem temperos. Embalados em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Isento de vestígios de descongelamento. <b>Embalagem de 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).</p>	447594	kg	2700	900	500		4100

40	<p><b>CARNE DE AVE.</b> Tipo Animal: FRANGO. Tipo corte: COXA E SOBRECOXA. Apresentação: INTEIRO. Processamento: COM PELE, COM OSSO Estado de Conservação: CONGELADO (-12°C). Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa, de primeira qualidade, peso médio líquido de 350g. Congelado por processo rápido e conservado a temperatura de congelamento. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 1% de resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento</p>	447636	kg	2500				2500
----	--	--------	----	------	--	--	--	------

41	<p><b>CARNE DE PEIXE.</b> Tipo Animal: MERLUZA OU TILÁPIA. Apresentação: FILÉ. Processamento: SEM PELE, SEM ESPINHA. Estado de Conservação: CONGELADO (-12°C). Filé de Peixe, Tipo merluza ou tilápia, de primeira qualidade, eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha, na forma de filé, íntegro, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, com cor característica, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Cada unidade deverá ser separada individualmente por embalagem plástica transparente, de primeiro uso. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	448953	kg	600				600
----	--	--------	----	-----	--	--	--	-----

42	<p><b>CARNE SUÍNA.</b> Tipo corte: BISTECA. Apresentação: BIFE. Estado de Conservação: CONGELADO (-12°C). Carne Suína, Tipo Bisteca, de primeira qualidade, congelada (-12°C), Aspecto: cheiro e sabor próprio, sem sinais de processo de oxidação da gordura (rancificação). Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	447508	kg	600				600
43	<p><b>CARNE SUÍNA.</b> Tipo corte: LOMBO. Apresentação: PEÇA INTEIRA. Estado de Conservação: CONGELADO (-12°C). Carne Suína, Tipo Lombo, de primeira qualidade, congelada (-12°C), Aspecto: cheiro e sabor próprio, sem sinais de processo de oxidação da gordura (rancificação). Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	447518	kg	600				600

44	<b>CEBOLA BRANCA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, não brotada, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463781	kg	800	150	150		1100
45	<b>CEBOLINHA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manhas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463878	kg	100				100
46	<b>CENOURA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463770	kg	700		150		850
47	<b>CHOCOLATE EM PÓ.</b> Chocolate em pó solúvel, 100% cacau, <b>sem adição de açúcar. Embalagem de 200g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega na unidade requisitante.	463547	pacote 200g	1000	180	100	250	1530
48	<b>CHUCHU.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463778	kg	250		120		370

49	<p><b>COENTRO.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i>, uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.</p>	463876	kg	100				100
50	<p><b>COLORÍFICO.</b> Fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, descascados e moídos. O colorífico deve apresentar coloração avermelhada, podendo apresentar ingredientes tais como: fubá, óleo de soja e urucum com matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. <b>Embalagem plástica de 100g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	463937	pacote 100	500	200	200		900

51	<p><b>CARNE BOVINA.</b> Tipo corte: COSTELA. Apresentação: INTEIRA. Tipo de Conservação: CONGELADA (-12°C). Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja, ausência de parasitas e larvas, isenta de cartilagens e ossos. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 03 (três) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	447412	kg	400				400
52	<p><b>COUVE. <i>Innatura</i></b> . Espécie: MANTEIGA. Tamanho de médio a grande, aspecto próprio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	463822	kg	20				20

53	<b>CRAVO DA ÍNDIA.</b> Condimento, aspecto físico: FLOR. Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 meses e no máximo 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e data de validade.	463892	pacote 20	10				10
54	<b>CREME DE LEITE.</b> Creme de leite leve homogeneizado UHT. Ingredientes principais: creme de leite, soro de leite em pó ou leite em pó e aditivos alimentares. Deverá apresentar consistência cremosa e uniforme. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Caixa tetra park de 200g cada.</b>	446532	Caixa 200	450		100		550
55	<b>ERVILHA EM CONSERVA.</b> Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo 200g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem sem amassadura e sem ferrugem. <b>Embalagem sachê de 200g.</b> Registro no MS.	462823	Lata 200g	100				100
56	<b>EXTRATO DE TOMATE.</b> Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente revestido internamente por folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Isento de glutamato monossódico. <b>Embalagem de 340g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis)	459670	Caixa 340	200	200	200		600



57	<p><b>FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO.</b> Farinha com flocos de milho pré-cozidos de cor amarelada. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, transparente, limpo, resistente, vedado hermeticamente.</p> <p><b>Embalagem com 500g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	459017	pacote 500	3000	500	900	100	4500
58	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA.</b> Fina, branca, torrada, tipo 1. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Não deve conter material não proveniente da raiz de mandioca, tais como: partículas metálicas, argila, areia, sujidades. <b>Embalagem com 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	458918	kg	600				600
59	<p><b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO.</b> Tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico., adicionada de fermento em pó. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	460265	kg	50				50

60	<p><b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO.</b> De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isento de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação. Sem fermento, embalada em sacos limpos, não violados, resistentes. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da</p>	465332	kg	50				50
61	<p><b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1.</b> De primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. <b>Embalagem com 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	464553	kg	1300				1300
62	<p><b>FEIJÃO PRETO.</b> Grupo I, Feijão Comum, Classe Preto, Tipo 1. Constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos e pragas e/ou insetos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 01kg. Entregue em fardo de 30kg.</p>	464552	kg	700				700

63	<b>FEIJÃO VERDE.</b> <i>Innatura</i> . Fresco. Produto de primeira qualidade; Debulhado; Livre de impurezas, cor e textura uniforme e característica, livre de fungos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 01kg.	464556	kg	150				150
64	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ.</b> Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico.	459596	pacote 125	70				70
65	<b>GOIABA.</b> <i>Innatura</i> . Tamanho de médio a grande. Inteira, consistência firme. Livre de fungos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	464392	kg	700				700
66	<b>GOMA/FÉCULA DE TAPIOCA.</b> Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada a vácuo em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Embalagem de 1 kg.</b> Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	459085	kg			20	200	220

67	<b>LARANJA PÊRA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464393	kg	1500	800	800	3100
68	<b>LEITE CONDENSADO.</b> Produto obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose; de primeira qualidade, com consistência e características organolépticas próprias, ingredientes principais: leite integral, açúcar, e lactose, isento de espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega; Peso aproximado: 395g.	464014	Caixa 395	150			150
69	<b>LEITE DE COCO.</b> Tradicional. Obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro por processos mecânicos adequados. Aspecto característico, cor branco-leitosa, odor próprio, não rançoso, sabor próprio, não rançoso. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, sujidades, parasitos e larvas. <b>A embalagem com peso líquido de 500ml</b> deverá ser plástica atóxica, resistente e transparente ou de vidro. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente. O produto deverá ser entregue com prazo máximo	464011	lata 500	80	20	30	130

70	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL.</b> Tipo instantâneo. Produto obtido a partir da desidratação de leite integral adicionado de vitaminas A, C e D e Ferro. Não deverá conter açúcar ou maltodextrina. Embalado em pacotes íntegros, resistentes, não violados. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis)</p>	446019	pacote 200	1000	2000	800		3800
71	<p><b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE.</b> Leite de vaca integral contendo enzima lactase, enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	447375	embalagem 4	5	10	10		25
72	<p><b>LEITE INTEGRAL (UHT).</b> Leite de vaca tipo UHT, integral em embalagem Tetra Pak de 1 litro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, lote e prazo de validade. Produto dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente com Registro de certificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	446003	Litro	8000				8000
73	<p><b>LIMÃO TAHITI.</b> De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, cor, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.</p>	464398	kg	30	30	30		90

74	<p><b>LINGUIÇA de FRANGO.</b> Estado de conservação: CONGELADA. Linguiça de frango, ingredientes principais: carne de ave (frango), gordura, água, condimentos e aditivos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	451938	kg	250				250
75	<p><b>LINGUIÇA CALABRESA.</b> Tipo: CALABRESA DEFUMADA. Estado de conservação: CONGELADA. Linguiça tipo calabresa, ingredientes principais: carne suína, gordura, água, condimentos e aditivos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	447702	kg	150				150
76	<p><b>LOURO.</b> Condimento em folha desidratado, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.</p>	463904	kg	5				5

77	<b>MAÇÃ NACIONAL.</b> Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte, pesando em média de 90g a 110g. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	464400	kg	1000	800	800	1000	3600
78	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE.</b> Produto obtido a partir da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, e demais substâncias permitidas. De cor amarela, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. <b>Embalagem de 500g</b> , em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	458953	sacote 500	2000	300	500		2800
79	<b>MACARRÃO PARAFUSO.</b> Tipo: PARAFUSO. Massa alimentícia tradicional, com farinha de trigo, tipo seca vitaminada, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	458980	sacote 500	2500				2500

80	<b>MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA.</b> De primeira qualidade, limpa, descascada, congelada, uniforme, firme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	466600	kg	700				700
81	<b>MAIONESE.</b> Tipo: TRADICIONAL. Aplicação: USO CULINÁRIO. Embalagem plástica resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 (seis) meses contada a partir da data de entrega.	459658	kg	90				90
82	<b>MAMÃO.</b> Tipo formosa, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Transporte protegido do sol e em caixas plásticas.	464405	kg	100				100
83	<b>MANGA.</b> <i>Innatura.</i> Tipo: ROSA. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte	464406	kg	150				150



84	<p><b>MANTEIGA COMUM.</b> Produto de primeira qualidade, obtido exclusivamente do creme do leite de vaca, isenta de ranço ou outras características indesejáveis como sujidades, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura, inspecionado pelo SIF. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (&lt; 10 graus). Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega da unidade requisitante.</p>	446384	unidade 50	300	80	80	50	510
85	<p><b>MARGARINA VEGETAL.</b> Estado de Conservação: RESFRIDO. Margarina cremosa com sal, com 77% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.</p>	446393	kg	200				200
86	<p><b>MASSA PARA LASANHA.</b> Massa alimentícia de sêmola. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	458998	sacote 500	120				120

87	<b>MELANCIA.</b> De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464418	kg	800			500	1300
88	<b>MELÃO JAPONÊS.</b> De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464422	kg	500			500	1000
89	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA.</b> Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido drenado de 200g. Em conserva. Registro no MS. <b>Sachê contendo 200g.</b>	462824	Lata 200g	250				250
90	<b>CANJICA AMARELA.</b> Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; Acondicionados em saco plástico resistente; A embalagem deve conter informações sobre data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 a 01 ano; Classe amarelo; Grupo canjica especial; subgrupo despelculada, Tipo I.	279262	kg	450	50	300	200	1000

91	<b>MILHO PARA PIPOCA.</b> Milho tipo 1, grupo duro, classe amarelo, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. <b>Embalagem de 500g.</b> Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	462122	sacote 500g	100	300	300	700
92	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA.</b> Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido drenado de 200g. Em conserva. Registro no MS. <b>Sachê contendo 200g.</b>	462824	kg	100			100
93	<b>MOLHO DE SOJA.</b> Líquido marrom escuro obtido da fermentação de soja, de sabor salgado, com um característico e agradável aroma de extratos de carne. Embalagem de polietileno resistente, transparente, sem sinais de violação ou vazamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	459653	pacote 500g	20			20
94	<b>Mortadela</b>	447785	kg				200 200

95	<b>ÓLEO DE SOJA.</b> De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. <b>Embalagem plástica de 900 ml.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463692	rrafa 900	400	120	50		570
96	<b>ORÉGANO.</b> Condimento, matéria-prima orégano, desidratado, puro, aplicação culinária em geral. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463916	kg	5	1	3		9
97	<b>OVO DE GALINHA.</b> Branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, com casca íntegra, sem manchas, sujidades ou rachaduras, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente. <b>Peso médio de 50g por unidade.</b> Deve possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	446617	ndreja 30	330	300	200	1500	2330
98	<b>Palmito</b>	460486	balagem 5	20				20

99	<p><b>PÃO DOCE.</b> Sabor doce, contendo calda doce e coco ralado. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor. Será rejeitado o pão queimado ou mal-cozido Unidade de 50g a 100g. Deve apresentar embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação, e data de validade. Produto deve ser produzido e entregue no mesmo dia.</p>	460391	kg	850				850
100	<p><b>PÃO FRANCÊS.</b> De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.</p>	460380	kg	850			500	1350
101	<p><b>PÃO SEDA.</b> De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.</p>	460385	kg				1000	1000

102	<p><b>PÃO TIPO HOT DOG.</b> Produto fabricado com matérias-primas de primeira qualidade. À base de farinha de trigo, água, sal, e fermento químico. Sem adição de leite e derivados. Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação. Com teor de sódio baixo (menos que 4% da porção). Sem adição de farelo de qualquer espécie, leite e corantes. Será rejeitado o pão queimado ou mal-cozido. Embalado em pacotes de 500g com 10 unidades 50g. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro e não amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após entrega. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.</p>	460386	kg	500	900	400	1000	2800
103	<p><b>PEITO DE PERU.</b> Apresentação: PEÇA. Estado de conservação: RESFRIADO. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 06 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.</p>	447791	kg	350			200	550
104	<p><b>PEPINO.</b> <i>In natura.</i> Espécie: COMUM. De tamanho médio, liso. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.</p>	463796	kg	100				100

105	<b>PIMENTA DE CHEIRO.</b> <i>In natura</i> . Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463923	kg	50				50
106	<b>PIMENTA DO REINO.</b> Condimento, matéria-prima pimenta do reino, moída, pura, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. <b>Embalagem contendo 50g do produto.</b> Validade mínima 06 (seis) meses.	463919	balagem	120	100	100		320
107	<b>PIMENTÃO VERDE.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , coloração verde uniforme, firme, sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463809	kg	50	100	100		250
108	<b>PIMENTÃO AMARELO.</b> <i>In natura</i> . Espécie: AMARELO. Coloração verde uniforme, firme, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463802	kg	30				30

109	<b>PIMENTÃO VERMELHO.</b> <i>In natura</i> . Espécie: VERMELHO. Coloração verde uniforme, firme, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte	463808	kg	30				30
110	<b>POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1,0 kg</b> , feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega ao requisitante.	464484	kg				200	200
111	<b>POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1,0 kg</b> , feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega ao requisitante.	464485	kg				200	200



112	<p><b>POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1,0 kg</b>, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.</p>	464511	kg				200	200
113	<p><b>POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1 kg</b>, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.</p>	464514	kg				200	200
114	<p><b>POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1 kg</b>, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.</p>	464475	kg				200	200

115	<p><b>POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1 kg</b>, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.</p>	464465	kg	100	200	200	200	700
116	<p><b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Sabor Frango.</b> Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional e prazo de validade.</p>	369027	kg	25				25
117	<p><b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Sabor Carne.</b> Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional e prazo de validade.</p>	383472	kg	25	50	50		125

118	<p><b>QUEIJO TIPO COALHO.</b> Apresentação: PEÇA. Estado de conservação: RESFRIADO. Produto obtido a partir de leite de vaca integral pasteurizado, sal, cloreto de cálcio e coalho, de primeira qualidade. Embalado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 06 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.</p>	447072	kg	100				100
119	<p><b>QUEIJO MUSSARELA.</b> Fatiado, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1,0 kg, limpa, não violada, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30</p>	446633	kg	500	250	200	200	1150
120	<p><b>REPOLHO BRANCO.</b> <i>In natura</i>. Cor: BRANCO. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.</p>	463839	kg	150				150
121	<p><b>REPOLHO ROXO.</b> <i>In natura</i>. Cor: ROXO. Produto de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.</p>	463829	kg	50				50

122	<p><b>REQUEIJÃO INTEGRAL.</b> Apresentação: Pronto para o uso. Estado de conservação: Resfriado. Cremoso, tradicional, sem gordura vegetal, sem amido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 03 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.</p>	405351	kg	50				50
123	<p><b>SAL REFINADO.</b> Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente. <b>Embalagem de 1 kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	291893	kg	300	50	30	5	385
124	<p><b>SALSICHA.</b> Tipo: HOT DOG. Estado de conservação: CONGELADO. Ingredientes principais: carne de frango, carne suína, água, miúdos, condimentos e aditivos. Embalada a vácuo, embalagem plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 3 (três) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.</p>	447724	kg	150				150

125	<b>SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE.</b> Lata em folhas de flandres e verniz sanitário, sardinha em conserva elaborado com pescado integro, fresco, limpo e eviscerado, sem escamas, conservado em óleo e molho de tomate, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, número de registro no órgão competente, carimbo de SIF. <b>Embalagem em lata de 125g.</b> A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	449002	Lata 125g	900	450	150	1500	
126	<b>TANGERINA.</b> <i>In natura</i> , livre de sujidades, sem qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem manchas ou defeitos na casca.	464437	kg	1100	500	500	1000	3100
127	<b>TOMATE TIPO ITALIANO.</b> De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463805	kg	900	50	100	1050	
128	<b>UVA PASSA.</b> Escura, sem semente, embalagem original com no mínimo 250g. Prazo de validade de 3 meses a partir da data de fornecimento.	464883	kg	15			15	
129	<b>VAGEM.</b> <i>In natura.</i> Produto de primeira qualidade, consistência firme, tamanho de médio a grande, com as pontas verdes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de fungos, de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	463807	kg	70			70	

130	<p><b>VINAGRE DE ÁLCOOL.</b> Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio geral. Com acidez de 4,15% a 4,40%. Embalagem plástica com 500ml, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O processo deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data entregue na unidade requisitante.</p>	249818	Embalagem 5	100	20	20		140

# Documento Digitalizado Público

## Estudo Técnico Preliminar

**Assunto:** Estudo Técnico Preliminar  
**Assinado por:** Aline Menezes  
**Tipo do Documento:** Estudo preliminar - contratos  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Aline Kelly de Menezes, CONTADOR**, em 12/12/2022 13:54:20.

Este documento foi armazenado no SUAP em 12/12/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 1266415

**Código de Autenticação:** d51fd44afd





**Ministério da Educação**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte**  
**REITORIA**  
Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol, Natal/RN - CEP 59015-300  
Fone: (84) 4005-0768, (84) 4005-0750

TA-ETP 5/2022 - NURELIC/DIAD/DG/MO/RE/IFRN

**TERMO DE APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**ETP DIGITAL Nº 44/2022**

OBJETO: Aquisição de Gêneros alimentícios para o PNA dos Campi integrantes do NURELIC OESTE (Campi Mossoró, Apodi, Pau dos Ferros e Ipanguaçu).

Processo: 23093.002317.2022-16

**EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

<b>MATRÍCULA</b>	<b>NOME</b>	<b>CAMPUS DE LOTAÇÃO</b>	<b>FUNÇÃO NA EQUIPE</b>
1717604	Kaizzer Ronno Leite Lima	<i>Campus Pau dos Ferros</i>	Membro Administrativo
1888111	Jose Wilson Firmino Junior	<i>Campus Mossoró</i>	Membro Administrativo
1748038	Aline Kelly de Menezes	<i>Campus Apodi</i>	Membro Administrativo
3088221	Janekeyla Gomes de Sousa	<i>Campus Apodi</i>	Membro Demandante
3128882	Leidiana Arcanjo da Silva	<i>Campus Ipanguaçu</i>	Membro Administrativo
1361256	Giselly Patricia Dias de Souza	<i>Campus Ipanguaçu</i>	Membro Demandante

**APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar, considerando que o objeto da aquisição está claro e justificado; os requisitos relevantes da aquisição foram adequadamente relacionados e analisados; a análise de mercado foi devidamente realizada e demonstrou haver boa capacidade em atender ao objetivo da aquisição; o modelo de prestação de serviços sugerido é apropriado e plenamente compatível com a Instituição, especialmente do ponto de vista legal; Portanto, demonstra a viabilidade técnica e econômica da solução identificada, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição.

12 de dezembro de 2022

**MARIA ALEXANDRA RIBEIRO PINTO**

Matrícula SIAPE nº 708818

Diretor Geral do *Campus Mossoró* - Substituta eventual

PORTARIA Nº 19, DE 4 DE JANEIRO DE 2021, Publicada no Diário Oficial da União em:

12/01/2021 | Edição: 7 | Seção: 2 | Página: 18



Documento assinado eletronicamente por:

- **Kaizzer Ronno Leite Lima, ADMINISTRADOR**, em 12/12/2022 14:24:52.
- **Aline Kelly de Menezes, CONTADOR**, em 12/12/2022 14:23:23.
- **Janekeyla Gomes de Sousa, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 12/12/2022 14:33:37.
- **Giselly Patricia Dias de Souza, ASSISTENTE DE ALUNO**, em 12/12/2022 15:05:04.
- **Leidiana Arcanjo da Silva, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 12/12/2022 14:42:27.
- **Jose Wilson Firmino Junior, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 12/12/2022 14:57:11.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 12/12/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 483477

Código de Autenticação: 87250efc9b



## ANEXO I

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º .....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, com sede no(a) , na cidade de ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 200..., publicada no ..... de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../200 , publicada no ..... de ...../...../200....., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

#### 1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do IFRN, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pelas Coordenações de Atividades Estudantis dos Campi, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, anexo do edital de *Pregão* nº ...../20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

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

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

RAZÃO SOCIAL E CNPJ DO FORNECEDOR						
Item do TR	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1						
2						
3						

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

#### 3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Mossoró (UASG 158365)

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade
1	158365 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS MOSSORÓ		
	158371 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS APODI		
	158374 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS PAU DOS FERROS		
2	158365 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS MOSSORÓ		
	158371 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS APODI		
	158374 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS PAU DOS FERROS		

#### 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

#### 5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da homologação do processo licitatório, não podendo ser prorrogada.

#### 6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

- 6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- 6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- 6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
- 6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
- 6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- 6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- 6.9.1. por razão de interesse público; ou
- 6.9.2. a pedido do fornecedor.

## **7. DAS PENALIDADES**

- 7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.
- 7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.
- 7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).
- 7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## **8. CONDIÇÕES GERAIS**

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

8.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses:

8.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

8.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances

8.4. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Mossoró/RN, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

**Hélio Henrique Cunha Pinheiro** Diretor Geral –  
IFRN Campus Mossoró Portaria nº 1782/2020 -  
RE/IFRN Matrícula SIAPE: 2334607

---

Representante legal do fornecedor registrado

### Testemunhas

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:

# Documento Digitalizado Público

## MODELO DE ATA

**Assunto:** MODELO DE ATA  
**Assinado por:** Aline Menezes  
**Tipo do Documento:** Ata  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Aline Kelly de Menezes, CONTADOR**, em 24/01/2023 14:51:02.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/01/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 1308827

**Código de Autenticação:** 1f281d1394

