



MINISTÉRIO DA DEFESA
ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS BLOCO 'Q'- 2º ANDAR, 2º ANDAR - Bairro Zona cívico-administrativa, Brasília/DF, CEP 70049-900
Telefone: (61) 3312-4104 e Fax: (61) 3312-8650 - www.defesa.gov.br

EDITAL Nº 187/2019

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 46/2019

PROCESSO Nº 60584.000909/2019-94

**REPUBLIÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 37/2019
(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 60585.002337/2019-78)**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Ministério da Defesa (MD) / Departamento de Administração Interna (DEADI), por meio da Coordenação de Licitação e Contratos (COLIC), sediado na Esplanada dos Ministérios, Anexo 1 do Bloco "O", sala 219, Plano Piloto, Brasília-DF, CEP 70052-900, realizará licitação para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, 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 e 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 **Instrução Normativa nº 1/2010-SLTI/MPOG**, da **ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2**, 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: 13 de dezembro de 2019.

Horário: 9 horas.

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para EVENTUAL aquisição de **gêneros alimentícios**, 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 ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

- 2.1. O Órgão Gerenciador será o **Ministério da Defesa**.
- 2.2. São participantes os seguintes órgãos:
 - 2.2.1. **Base de Administração e Apoio do Comando Militar do Planalto**, localizado em **Brasília/DF**;
 - 2.2.2. **Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília**, localizado em **Brasília/DF**; e
 - 2.2.3. **2º Centro de Geoinformação**, localizado em **Brasília/DF**.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

Órgão/Unidade 52101 - Ministério da Defesa

Programas de Trabalho: 05.331.2108.2012.0053 – Alimentação de Militares em Rancho, e

05.122.2108.2000.0001 - Administração da Unidade

Elemento de Despesa: 33.90.30 – Material de Consumo.

4. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. 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.

5. DO CREDENCIAMENTO

- 5.1. 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.
- 5.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 5.3. 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.
- 5.4. 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.

5.5. 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.

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

6. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

6.1. 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.

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

6.1.2. Para os itens 1 a 177, 181 a 187 e 189 a 232, 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.

6.2. 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.

6.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

6.3.7. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.3.8. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

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

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

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

6.4.1.2. 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.

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

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

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

6.4.5. 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;

6.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

6.4.7. 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;

6.4.8. que os serviços são prestados 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.

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

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. 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.

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

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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.

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

7.7. 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.

7.8. 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.

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

8.1.1. Valor unitário e total do item.

8.1.2. Marca;

8.1.3. Fabricante;

8.2. Descrição detalhada do objeto, indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente;

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

8.4. As propostas deverão ser apresentadas com preços desonerados do ICMS, o que é determinante para o resultado da licitação (Acórdão nº 1.025/2015 TCU Plenário Informativo nº 240).

8.5. 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.

8.6. 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.

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

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

8.8.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do 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.

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

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

9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

9.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

9.3.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

9.3.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

9.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

9.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

9.6.1. O lance deverá ser ofertado pelo VALOR UNITÁRIO DO ITEM.

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

9.8. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

9.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento).

9.10. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

9.11. 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.

9.12. 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.

9.13. 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.

9.14. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

9.15. 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.

9.16. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com o subitem anterior deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Econômica;

9.16.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

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

9.19. Ao formular seu lance, o licitante deverá evitar que os valores unitários e totais extrapolem o número de duas casas decimais após a vírgula. Caso isto ocorra, o Pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto realizando arredondamentos a menor, no valor cotado.

9.20. 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.

9.21. 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.

9.22. O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

9.24. 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.

9.25. 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.

9.26. 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.

9.27. 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.

9.28. 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.

9.29. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

9.30. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que 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.

9.31. Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

9.31.1. no país;

9.31.2. por empresas brasileiras;

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

9.31.4. 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.

9.31.5. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9.32. 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.

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

9.34. 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.

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

10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. 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.

10.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

10.3. 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.

10.3.1. 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.

10.3.2. 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;

10.3.3. 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.

10.4. Como condição prévia à aceitação da proposta, caso o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar tenha usufruído do tratamento diferenciado previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, o Pregoeiro deverá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal (www.portaldatransparencia.gov.br), seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)”, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidas, no exercício anterior, extrapola o limite de R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais), previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

10.4.1. Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, §§ 9º-A e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006 (Acórdão 2134/2013 Plenário).

10.5. O Pregoeiro convocará o licitante para anexar documento digital (“Proposta de Preços”), Anexo II do Edital, adequada ao último lance, por meio de funcionalidade disponível no sistema “Enviar Anexo”, estabelecendo no “chat” o prazo máximo de **2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta**.

10.8.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

10.8.2. 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.

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

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

10.11. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

10.11.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

10.11.3. 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.

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

10.13. REQUISITOS AMBIENTAIS:

10.13.1. A Instrução Normativa (IN) nº 1/2010-SLTI/MPOG, o Decreto nº 7.746/2012 e o Guia Prático de Licitações Sustentáveis da Consultoria Jurídica da União no Estado de São Paulo - AGU - 3ª edição - março/2013, não dispõem de critérios de sustentabilidade para os **itens 1 a 200** (laticínios e congelados, gêneros secos, pescados e carnes) e **204 a 228** (hortifrutigranjeiros e pães), objeto do presente processo.

10.13.2. Requisitos ambientais para os itens 201 a 203 (água mineral): visando a efetiva aplicação de critérios quanto à inserção dos requisitos de sustentabilidade ambiental, previstos no art. 5º da Instrução Normativa nº 1/SLTI/MPOG/2010, o licitante deverá comprovar que as embalagens são compostas no todo ou em parte, por material reciclável, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2.

10.13.2.1. de acordo com o § 1º do art. 5º da IN nº 1/SLTI/MPOG/2010, a comprovação do disposto no subitem 9.13.2. 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 neste instrumento;

10.13.2.2. de acordo com o § 2º do art. 5º da IN nº 1/SLTI/MPOG/2010, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, a Administração Central do Ministério da Defesa (AC/MD) poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada; e

10.13.2.3. **caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.**

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. 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:

11.1.1. SICAF;

11.1.2. **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);**

11.1.3. **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).**

11.1.4. **Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidas pelo Tribunal de Contas da União – TCU;**

11.1.5. **Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), gerenciado pelo Ministério da Transparência, Fiscalização e Controle (<http://www.cgu.gov.br/assuntos/responsabilizacao-de-empresas/sistema-integrado-deregistro-do-ceis-cnep>).**

11.1.6. 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.

11.1.6.1. 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.

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

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

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

11.1.8. 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.

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

11.2.1. 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;

11.2.2. 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.

11.2.3. 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.

11.3. 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.

11.4. 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.

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

11.5. 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 aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.6. 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.

11.7. Ressalvado o disposto no item 11.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

11.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

11.8.2. 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.portaldomicroempreendedor.gov.br;

11.8.3. **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;

11.8.4. **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;

11.8.5. **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;

11.8.7. **No caso de 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;

11.8.8. **No caso de agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

11.8.9. **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).

11.8.10. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

11.9. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

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

11.9.2. 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.

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

11.9.4. 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;

11.9.5. 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;

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

11.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

11.9.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

11.10. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

11.10.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

11.10.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

11.10.3. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

11.10.4. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

11.10.5. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

11.10.6. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

11.10.7. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

11.10.8. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10 (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

11.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

11.11.1. A licitante deverá comprovar aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto deste instrumento ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

11.11.1.1. A soma dos atestados apresentados deverá comprovar o fornecimento de quantitativos, mínimos, equivalentes a **30% (trinta por cento)** da quantidade prevista para cada item deste instrumento, conforme tabela abaixo (em conformidade com os Acórdãos nº 3.157/2004 - 1ª Câmara, 124/2002, 1.937/2003, 1.341/2006, 2.143/2007, 1.557/2009, 534/2011, 1.695/2011, 737/2012 - Plenário. Acórdão nº 1.052/2012 - Plenário, TC 004.871/2012-0 - Informativo sobre Licitações e Contratos nº 104/2012 - Tribunal de Contas da União).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTITATIVO MÍNIMO
1	Creme de leite	Embalagem 200 g	1715
2	Leite fluído	Caixa 1 L	3910
3	Leite em pó	Embalagem 400 g	79

4	Leite condensado	Caixa 395 g	931
5	Manteiga “da terra” / “de garrafa”	Garrafa 500 ml	74
6	Manteiga comum	Pote 500 g	547
7	Margarina	Pote 250 g	973
8	Pão queijo	Embalagem 1 kg	182
9	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: abacaxi ; tipo: natural	Pacote 1 kg	95
10	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: acerola ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	96
11	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: cajá ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	78
12	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: caju ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	116
13	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: cupuaçu ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	122
14	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: goiaba ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	122
15	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: graviola ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	130
16	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: manga ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	115
17	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: maracujá ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	122
18	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: morango ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	76
19	Queijo coalho; apresentação: peça.	Kg	37
20	Queijo mussarela	Kg	340
21	Queijo	Kg	140
22	Queijo	Gramas (Pacote 100 g)	151
23	Queijo canastra (frescal)	Embalagem 500g	37
24	Queijo mussarela de búfala	Kg	40
25	Queijo provolone; apresentação: peça.	Kg	22
26	Queijo gorgonzola.	Kg	22
27	Ricota	Peça 400 g	14
28	Recheio preparado; tipo: <i>creme cheese</i>	Unidade (Bisnaga 400 g)	14
29	Requeijão	Copo 200 g	387
30	Salgados diversos	Pacote 1 kg	73
31	Salgados diversos	Pacote 1 kg	67
32	Salgados diversos	Pacote 1 kg	9
33	Salgados diversos	Pacote 1 kg	9

34	Sorvete; sabor: brigadeiro	Pote 2 L	101
35	Sorvete; sabor: tapioca	Pote 2 L	73
36	Açúcar; tipo: cristal	Pacote 2 kg	1823
37	Açúcar; tipo: refinado	Pacote 1 kg	458
38	Açúcar; tipo: mascavo	Pacote 1 kg	10
39	Adoçante; aspecto físico: líquido; ingredientes: aspartame	Frasco 100 ml	295
40	Arroz; tipo: 1; subgrupo: polido.	Pacote 5 kg	516
41	Arroz; tipo: 1; tipo de subgrupo: agulhinha integral.	Embalagem 1 kg	58
42	Legume em conserva; tipo: alcaparra	Embalagem 300 g	37
43	Fruta em calda; tipo: ameixa	Lata 400 g	86
44	Amido; material: milho; aplicação: mingau.	Caixa 500 g	32
45	Peixe em conserva; tipo: peixe: atum ralado	Lata 170 g	196
46	Azeite oliva; tipo: extra virgem	Frasco 500 ml	336
47	Azeitona verde; sem caroço; tamanho: médio; com recheio.	Embalagem 500 g	106
48	Azeitona preta; com caroço; tamanho grande; com tempero.	Embalagem 500 g	70
49	Azeitona verde; com caroço; tamanho: grande; sem tempero.	Embalagem 500 g	63
50	Aveia; apresentação: flocos	Pacote 500 g	130
51	Amêndoa sem casca.	Pacote 150 g	108
52	Amendoim in natura; tipo: 1; sem casca; tamanho: médio.	Pacote 500 g	43
53	Fruta seca; tipo: avelã crua; apresentação: seco e sem casca.	Pacote 1 kg	7
54	Batata frita; tipo: palha	Pacote 400 g	76
55	Legume in natura; tipo: batata inglesa; características adicionais: congelada, cortada em palito e pronta para fritar	Pacote 10 kg	41
56	Biscoito champagne	Pacote 200 g	43
57	Bicarbonato de sódio em pó.	Frasco 100 g	14
58	Biscoito; sabor maizena	Pacote 200 g	3285
59	Biscoito cream cracker.	Pacote 200 g	3281
60	Castanha Pará.	Lata 190 g	72
61	Castanha de caju; tipo: torrada e salgada.	Lata 190 g	101
62	Castanha de caju; tipo: torrada sem sal.	Pacote 100 g	62
63	Cogumelo champignon; tipo: funghi defumado seco.	Pote 75 g	7

64	Cogumelo em conserva; champignon pré-cozidos, água e sal.	Balde 1 kg	61
65	Chocolate ; sabor: amargo .	Barra 1 kg	22
66	Chocolate ; tipo: granulado .	Pacote 200 g	43
67	Chocolate ; tipo: em pó .	Caixa 200 g	43
68	Condimento ; apresentação: açafrão	Pacote 20 g	54
69	Condimento ; canela ;	Pacote 20 g	14
70	Condimento ; cravo da índia	Pacote 10 g	14
71	Bebida alcoólica ; tipo: conhaque .	Garrafa 1.000 ml	22
72	Tempero ; tipo: caldo ; apresentação: pó; sabor: carne .	Pacote 1 kg	119
73	Tempero ; tipo: caldo ; apresentação: pó; sabor: galinha .	Pacote 1 kg	107
74	Chá de erva cidreira	Caixa 10 un	609
75	Chá de camomila	Caixa 10 un	515
76	Chá verde	Caixa 10 un	157
77	Chá alimentação ; sabor: hortelã ; uso: alimentício.	Caixa 10 un	432
78	Chá alimentação ; tipo: preto ; uso: alimentício.	Caixa 10 un	314
79	Coador de café ; material: papel; tamanho: nº 103 .	Caixa 30 un	309
80	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: cebola ; aspecto físico: pasta	Caixa 1 kg	112
81	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: colorau ; aspecto físico: pó	Caixa 1 kg	7
82	Doce ; sabor: leite ; tipo: cremoso .	Lata 10 kg	56
83	Doce ; sabor: mamão ; tipo: ralado com coco .	Balde 5 kg	67
84	Doce ; sabor: abóbora com coco .	Balde 5 kg	67
85	Doce ; sabor: cocada morena ; tipo: em pasta	Balde 5 kg	43
86	Doce ; sabor: cocada branca ; tipo: em pasta.	Balde 5 kg	43
87	Doce ; sabor: goiabada cascão .	Lata 600 g	89
88	Doce ; sabor: goiabada ; tipo: em barra.	Caixa 7 kg	58
89	Doce ; sabor: marmelada ; tipo: em barra.	Lata 600 g	23
90	Doce ; sabor: marrom glacê .	Lata 600 g	104
91	Ervilha ; tipo: em conserva .	Lata 2 kg	29
92	Essência ; tipo: alimentícia; sabor: baunilha .	Frasco 100 ml	11
93	Farinha ; material: trigo especial ; apresentação: pó .	Embalagem 1 kg	439

94	Farinha de rosca ; material: pão seco.	Embalagem 500 g	88
95	Farinha para quibe ; composição: grãos de trigo selecionados e moídos; tipo: cru.	Saco 500 g	166
96	Fermento ; tipo: biológico ; apresentação: pó .	Embalagem 125 g	29
97	Fubá de milho .	Embalagem 1 kg	103
98	Farinha de mandioca	Embalagem 1 kg	403
99	Feijão preto .	Saco 1 kg	643
100	Feijão carioquinha .	Saco 1 kg	605
101	Feijão fradinho .	Saco 1 kg	104
102	Feijão branco .	Saco 1 kg	104
103	Fermento em pó .	Embalagem 100 g	40
104	Fruta em calda; figo	Lata 400 g	349
105	Fruta em calda; cereja	Unidade (Lata 125 g)	44
106	Fruta em calda; pêssego	Lata 400 g	353
107	Fósforo ; material: madeira; tipo: longo	Caixa 50 un	37
108	Gelatina alimentícia ; sabor: sem sabor ; apresentação: pó.	Pacote 12 g	83
109	Gelatina alimentícia ; sabor: limão	Saco 1 kg	101
110	Gelatina alimentícia ; sabor: morango	Saco 1 kg	91
111	Gelatina alimentícia ; sabor: abacaxi	Saco 1 kg	87
112	Gelatina alimentícia ; tipo: comum; sabor: cereja ; apresentação: pó.	Saco 1 kg	74
113	Geleia de fruta ; tipo: de fruta: amora ; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	Pote 320 g	11
114	Geleia de fruta; damasco	Pote 320 g	7
115	Geleia de fruta; jabuticaba	Pote 300 g	7
116	Gergelim ; tipo: preto	Pacote 200 g	5
117	Gergelim ; tipo: branco	Pacote 200 g	5
118	Grão de bico .	Saco 500 g	116
119	Legume em conserva ; tipo: cebola	Pote 400 g	14
120	Lentilha ; tipo: 1	Pacote 1 kg	254
121	Leite de coco ; tipo: integral.	Frasco 500 ml	184
122	Massa para lasanha , tipo: fresca	Embalagem 500 g	280
123	Massa de canelone ; tipo: pronta; recheio: queijo mussarela e presunto.	Gramas (Pacote 500 g)	205

124	Massa de nhoque	Embalagem 500 g	276
125	Massa de ravióli	Pacote 500 g	188
126	Massa de rondele	Pacote 500 g	126
127	Massa para pastel	Pacote 500 g	161
128	Macarrão parafuso.	Embalagem 500 g	163
129	Macarrão talharim.	Embalagem 500 g	32
130	Macarrão espaguete.	Embalagem 500 g	290
131	Maionese	Embalagem 1 kg	181
132	Milho; tipo: verde em conserva.	Lata 2 kg	232
133	Molho tomate	Gramas (Embalagem 340 g)	859
134	Catchup.	Embalagem 400 g	314
135	Mostarda	Gramas (Embalagem 200 ml)	410
136	Molho de pimenta	Frasco 150 ml	238
137	Molho inglês	Gramas (Embalagem 150 ml)	223
138	Molho shoyo	Gramas (Frasco 900 ml)	209
139	Nós moscada	Pacote 20 g	37
140	Orégano granulado.	Pote 100 g	149
141	Óleo vegetal comestível; matéria prima: soja	Embalagem 900 ml	649
142	Picles em conserva; tipo: misto.	Frasco 300 g	14
143	Pimenta do reino. Aspecto físico: pó.	Pote 100 g	14
144	Pimenta do reino; tipo: calabresa.	Embalagem 1 kg	17
145	Palito; material: madeira; formato: roliço;	Caixa 100 un	148
146	Palmito em conserva	Pote 300 g	139
147	Peixe em conserva. Espécie: sardinha	Embalagem 130 g	86
148	Pimenta malagueta.	Frasco 150 ml	18
149	Refrigerante cola.	Garrafa 2 L	500
150	Refrigerante guaraná.	Garrafa 2 L	493
151	Refrigerante laranja.	Garrafa 2 L	126
152	Sal iodado refinado	Pacote 1 kg	256

153	Sal tipo grosso	Pacote 1 kg	56
154	Suco de uva ; tipo: natural.	Caixa 1 L	172
155	Suco de pêssego ; tipo: natural.	Caixa 1 L	97
156	Suco de laranja ; tipo: natural.	Caixa 1 L	179
157	Suco de manga ; tipo: natural.	Caixa 1 L	119
158	Suco de maracujá ; tipo: natural.	Caixa 1 L	179
159	Tomate seco ; tipo: desidratado.	Caixa 1 kg	74
160	Tempero completo ; tipo: sem pimenta.	Pacote 1 kg	119
161	Uva passa preta ; tipo: seca sem caroço.	Pacote 200 g	144
162	Vinagre ; matéria prima: aceto balsâmico	Frasco 750 ml	25
163	Vinagre ; matéria-prima: vinho branco	Frasco 750 ml	144
164	Vinagre	Frasco 750 ml	119
165	Peixe in natura . Espécie: linguado ; apresentação: filé grande .	Kg	281
166	Peixe in natura . Espécie: merluza , apresentação: filé .	Kg	151
167	Peixe in natura . Espécie: pescada amarela ; apresentação: filé grande .	Kg	292
168	Peixe in natura . Espécie: pescada amarela ; apresentação: posta .	Kg	94
169	Carne bovina in natura ; tipo: alcatra ; peça inteira	Kg	872
170	Carne bovina in natura ; tipo: bucho	Kg	85
171	Carne bovina in natura ; tipo: chuleta	Kg	112
172	Charque ; tipo: carne seca , traseiro bovino	Kg	293
173	Carne suína in natura ; tipo: carré folheado	Kg	544
174	Carne bovina in natura ; tipo: costela	Kg	701
175	Carne suína in natura ; tipo: costela defumada	Kg	241
176	Carne suína in natura ; tipo: costela salgada	Kg	40
177	Carne avícola in natura ; tipo: coxa e sobrecoxa de frango	Kg	2634
178	Carne bovina in natura ; tipo: coxão mole	Kg	1346
179	Carne avícola in natura ; tipo: filé de peito de frango	Kg	2003
180	Carne bovina in natura ; tipo: filé mignon	Kg	554
181	Carne bovina in natura ; tipo: lagarto	Kg	605
182	Carne suína in natura ; tipo: lombo defumado	Kg	58

183	Carne suína in natura; tipo: lombo congelado.	Kg	1655
184	Carne suína in natura; tipo: lombo salgado.	Kg	29
185	Carne bovina in natura; tipo: pé de boi (mocotó)	Kg	36
186	Carne suína in natura; tipo: pé	Kg	82
187	Carne suína in natura; tipo: pernil traseiro	Kg	979
188	Carne bovina in natura; tipo: picanha	Kg	633
189	Carne bovina in natura; tipo: rabada	Kg	715
190	Carne suína in natura; tipo: rabo de porco	Kg	82
191	Linguiça; tipo: calabresa	Kg	558
192	Linguiça; tipo: carne de frango	Kg	108
193	Linguiça; tipo: paio	Kg	101
194	Linguiça; tipo: toscana	Kg	266
195	Miúdos; tipo: orelha suína	Kg	101
196	Presunto; tipo: cozido, ingrediente: carne de peru	Kg	808
197	Salame	Kg	71
198	Peito de peru; tipo: defumado	Kg	140
199	Salsicha; origem: carne de frango	Kg	479
200	Carne suína in natura; tipo: toucinho	Kg	218
201	Água mineral sem gás.	Garrafa 500 ml	1996
202	Água mineral com gás	Garrafa 500 ml	978
203	Água mineral sem gás	Copo 200 ml	1200
204	Fruta in natura; tipo: abacaxi; espécie: pérola.	Kg	421
205	Condimento in natura. Espécie: alho; tipo: cateto roxo.	Kg	72
206	Fruta in natura; tipo: banana; espécie: prata.	Kg	258
207	Legume in natura; tipo: batata inglesa; tamanho: grande de 1ª qualidade.	Kg	316
208	Fruta in natura; tipo: banana; espécie: da terra.	Kg	43
209	Fruta in natura; tipo: caqui; espécie: comum.	Kg	56
210	Legume in natura; tipo: cebola; espécie: amarela.	Kg	132
211	Fruta in natura; tipo: laranja; espécie: lima.	Kg	330
212	Fruta in natura; tipo: laranja; espécie: pera.	Kg	576

213	Legume in natura; tipo: mandioquinha; espécie: comum.	Kg	85
214	Fruta in natura; tipo: manga; espécie: tommy.	Kg	250
215	Fruta in natura; tipo: maçã; espécie: gala.	Kg	554
216	Fruta in natura; tipo: mamão; espécie: formosa.	Kg	488
217	Fruta in natura; tipo: mamão; espécie: papaia.	Kg	72
218	Fruta in natura; tipo: melão; espécie: comum.	Kg	628
219	Fruta in natura; tipo: melancia; espécie: rajada redonda.	Kg	1333
220	Fruta in natura; tipo: pera; espécie: nacional.	Kg	317
221	Fruta in natura; tipo: uva; espécie: rubi.	Kg	95
222	Fruta in natura; tipo: uva; espécie: Itália.	Kg	53
223	Ovo de galinha tipo "A"	Dúzia	1757
224	Ovo de codorna.	Bandeja com 30 un	108
225	Pão forma	Kg	474
226	Pão de forma integral	Kg	486
227	Pão francês	Kg	1236
228	Pão careca	Kg	1222
229	Carne bovina in natura; tipo: coxão mole	Kg	449
230	Carne avícola in natura; tipo: filé de peito de frango	Kg	668
231	Carne bovina in natura; tipo: filé mignon	Kg	180
232	Carne bovina in natura; tipo: picanha	Kg	259

11.11.1.2. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

11.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

11.13. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 2 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail nupreg@defesa.gov.br.

11.13.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

11.13.3. 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 aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.13.4. 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.

11.14. 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.

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

11.15. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, 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.

11.16.1. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

11.16.2. 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.

11.17. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

11.19. 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.

11.20. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

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

12. DOS RECURSOS

12.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

12.2. 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.

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

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

12.2.3. 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.

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

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

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1. 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.

13.1.2. 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.

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

13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a 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. 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.

16.2.1. 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, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.

17. DO TERMO SUBSTITUTIVO DE CONTRATO

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**, 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.

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

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

17.5. 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.

17.6. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da data da homologação, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

17.7. 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.

17.7.1. 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.

17.7.2. 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.

17.7.3. 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.

17.8. 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 REAJUSTE

18.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

18.5. 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.

18.6. 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.

18.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos nos itens **4 e 9 do Termo de Referência**.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. São **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**:

20.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

20.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

20.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

20.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

20.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

20.1.6. 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.

20.2. São **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**:

20.2.1. 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:

20.2.2. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste instrumento e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao item e a quantidade;

20.2.3. 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 8.078/1990).

20.2.4. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste instrumento, o objeto com avarias ou defeitos.

20.2.5. 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.

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

20.2.7. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

20.2.8. Sujeitar-se à fiscalização da COSER/SEGAL quanto ao acompanhamento do cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados, bem como atendendo às reclamações consideradas procedentes.

20.2.9. Responder por perdas e danos que vier a sofrer a AC/MD ou terceiros, em razão de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeito, garantido o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação aplicável.

20.2.10. Responsabilizar-se pelo produto até o efetivo recebimento por parte da COSER/SEGAL adotando todas as medidas julgadas cabíveis, inclusive as que se referem à segurança e ao transporte até o local de entrega, arcando, dessa forma, com todas as despesas diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento de suas obrigações, sem qualquer ônus adicional para a AC/MD.

20.2.11. Submeter à aprovação do Departamento de Administração Interna (DEADI) toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas, de cunho administrativo legal.

20.2.12. Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento do produto.

20.2.13. Caso a licitante vencedora realize diretamente a entrega do material deverá:

20.2.14. Atender as normas de segurança e demais regulamentos no âmbito da AC/MD.

20.2.15. Fornecer a seus funcionários todos os equipamentos de segurança previstos na legislação vigente do Ministério do Trabalho e Emprego.

20.2.16. Emitir Comunicado de Acidente de Trabalho (CAT), em formulário próprio do INSS, em caso de eventual ocorrência de acidente com seus empregados nas dependências do Contratante.

20.2.17. **A licitante deverá comprovar ANTES DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO TERMO SUBSTITUTIVO DE CONTRATO:**

20.2.17.1. **Que possui veículo dotado de instalações frigoríficas para realização de entrega de produtos perecíveis, mediante a apresentação de cópia autenticada do Certificado de Registro de Veículos, junto com o Certificado de Vistoria de Veículo, expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária dos Estados ou do Distrito Federal, de acordo com o art. 904 do Decreto nº 30.691/1952 ou**

20.2.17.2. **Contrato de locação de veículo dotado de instalações frigoríficas, devidamente registrado em Cartório, acompanhado da cópia autenticada do Certificado de Vistoria de Veículo, expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária dos Estados ou do Distrito Federal.**

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no item **10 do Termo de Referência**, anexo 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. 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.

22.2. 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.

22.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

22.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

22.3.2. Multa de **2% (dois por cento)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

22.3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Ministério da Defesa (MD), entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

22.3.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

22.4. 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;

22.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

22.6. 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.

22.7. 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.

22.8. 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.

22.9. 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.

22.10. 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.

22.11. 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.

22.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22.13. 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 nupreg@defesa.gov.br.

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 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.

24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. 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.

25.2. 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.

25.3. É facultada ao Pregoeiro, em qualquer fase deste Pregão, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo (§ 3º do art. 43 da Lei nº 8.666/93).

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

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

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

25.7. É permitido a qualquer licitante o conhecimento dos termos do contrato e do respectivo processo licitatório e, qualquer interessado, a obtenção de cópia, mediante o pagamento dos emolumentos devidos, via GRU (art. 32, § 5º da Lei nº 8.666/93, Decreto nº 4.950, de 9 de janeiro de 2004 e IN nº 2, de 22 de maio de 2009, da Secretaria do Tesouro Nacional (STN)).

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. Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos www.comprasgovernamentais.gov.br e www.defesa.gov.br/licitacoes-e-contratos e também poderá ser lido e/ou obtido no endereço Esplanada dos Ministérios, Bloco "O", sala 211, 2º andar - Anexo do Ministério da Defesa, Coordenação de Licitações (COLIC), Plano Piloto, Brasília-DF, nos dias úteis, no horário das 9h30 às 11h30 e das 13h30 às 17h30, mesmo 22.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

25.12.1. Anexo I – Termo de Referência;

25.12.2. Apêndice I ao Termo de Referência – Histórico de Consumo e Aquisição de Gêneros Secos (2018-2019);

25.12.3. Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;

25.12.4. Anexo III – Minuta da Ata de Registro de Preços; e

25.12.5. Anexo IV- Minuta do Termo Substitutivo de Contrato.

ADRIANO PORTELLA DE AMORIM
Diretor do Departamento de Administração Interna



Documento assinado eletronicamente por **Adriano Portella de Amorim, Diretor(a)**, em 29/11/2019, às 18:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.defesa.gov.br/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, o código verificador **2001586** e o código CRC **06E0A238**.

ANEXO I

MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE ORÇAMENTO E ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA E SERVIÇOS GERAIS
ASSESSORIA DE PLANEJAMENTO DE AQUISIÇÕES

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios (laticínios e congelados; gêneros secos; pescados; carnes; água mineral; hortifrutigranjeiros e pães), nas quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

OBSERVAÇÕES:

Para fins de compreensão da tabela abaixo, os **PARTICIPANTES** serão descritos da seguinte forma:

- a) GRUPAMENTO DE FUZILEIROS NAVAIS – GFN: **PARTICIPANTE 1**;
 b) BASE DE ADMINISTRAÇÃO E APOIO DO CMP: **PARTICIPANTE 2**; e
 c) 2º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO – 2ºCGEO: **PARTICIPANTE 3**.

- Quanto à **PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**, a tabela abaixo foi disposta de seguinte forma:

EXCLUSIVO ME/EPP (LC 123/06)	Para os itens cuja participação é exclusiva à ME/EPP
COTA PRINCIPAL (DEC. 8.538/15)	Para os itens que compõem a COTA PRINCIPAL destinados à ampla participação
ATÉ 25% REFERENTE A QUANTIDADE TOTAL DO ITEM XX (DEC. 8.538/15)	Para os itens que compõem a COTA RESERVADA de até 25% destinados à participação exclusiva de ME/EPP, referente a totalidade dos itens aos quais se referem na COTA PRINCIPAL

- Os itens **178 e 229, 197 e 230, 180 e 231 e 188 e 232** possuem a mesma especificação, a diferença está na quantidade, uma vez que foram devidamente divididos, em cota principal e em cota exclusiva, em observância ao Decreto nº 8.538/2015.

- Em caso de alguma divergência relativa aos códigos CATMAT e às especificações constantes na tabela a seguir, as especificações da tabela devem prevalecer para fins de formulação de lances, envio de propostas e entrega dos materiais. Dessa maneira, os licitantes devem estar atentos a essas especificações ao ofertarem suas propostas. Desta feita, os itens a seguir são alguns dos que apresentam inconformidades entre a tabela e o sistema: 32, 33, 50, 54, 55, 63, 65, 66, 67, 80, 83, 84, 85, 86, 105, 113, 114, 119, 127, 142, 148 e 205.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATMAT	UND	REQ. MÍN. MD	REQ. MÁX. MD	QUANTIDADE MD 110404	QUANTIDADE GFN (MB) 787200	QUANTIDADE BADMCMP (EB) 160148	QUANTIDADE 2º CGEO (EB) 160056	QUANT. TOTAL ÓRG. PARTICIPANTES
1	Creme de leite ; ingredientes: gordura láctea - mínimo 35%; apresentação: lata; prazo validade: 180 dias; conservação: ambiente seco e arejado.	BR0446534	Embalagem 200 g	59	708	708	4.000	300	708	5.708
2	Leite fluido ; origem: de vaca; tipo: "A"; teor gordura: integral; processamento: UHT.	BR0448733	Caixa 1 L	61	732	732	12.000	300		13.000
3	Leite em pó ; origem: de vaca; teor gordura: integral; solubilidade: instantâneo.	BR0446019	Embalagem 400 g	22	264	264				264
4	Leite condensado ; ingredientes: leite integral / açúcar / leite pó integral e lactose.	BR0223050	Caixa 395 g	71	852	852	1.200	200	852	3.100
5	Manteiga ; tipo: "da terra" / "de garrafa"; ingredientes: creme de leite, cloreto de cálcio e cloreto de sódio (sal); aspecto físico: pastoso e/ou líquido; cor: amarela na fase líquida. conservação: ambiente seco, arejado e protegido da luz.	BR0453599	Garrafa 500 ml	2	24	24	200	24		24
6	Manteiga ; tipo: comum ; ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal); conservação: 1ª a 10ª C.	BR0446384	Pote 500 g	26	312	312	1.000	200	312	1.800
7	Margarina ; composição básica: óleos vegetais, líquidos e hidrogenados; sabor: com sal; estabilizante: lecitina de soja; acidulante: ácido láctico; conservante: sorbato de potássio e benzoato de sódio, antioxidante ácido cítrico e BHT; características adicionais: Sem adição de água, com 75 a 80% de lipídeos.	BR0236918	Pote 250 g	12	144	144	3.000	100		3.200

8	Pão queijo ; apresentação congelado; tamanho médio; sabor queijo.	BR0460491	Embalagem 1 kg	16	320	320		100	188	60
9	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: abacaxi ; tipo: natural.	BR0345630	Pacote 1 kg	9	105	105		105	105	31
10	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: acerola ; tipo: natural.	BR0241598	Pacote 1 kg	9	107	107		107	107	32
11	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: cajá ; tipo: natural.	BR0259679	Pacote 1 kg	7	87	87		87	87	26
12	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: caju ; tipo: natural.	BR0217796	Pacote 1 kg	12	144	144		100	144	38
13	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: cupuaçu ; tipo: natural.	BR0289874	Pacote 1 kg	12	144	144		120	144	40
14	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: goiaba ; tipo: natural.	BR0217794	Pacote 1 kg	12	144	144		120	144	40
15	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: graviola ; tipo: natural.	BR0301919	Pacote 1 kg	13	156	156		120	156	43
16	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: manga ; tipo: natural.	BR0217797	Pacote 1 kg	11	132	132		120	132	38
17	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: maracujá ; tipo: natural.	BR0217795	Pacote 1 kg	12	144	144		120	144	40
18	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: morango ; tipo: natural.	BR0217792	Pacote 1 kg	11	132	132		120		25
19	Queijo ; origem: de vaca; variedade: coalho ; tipo: fresco; apresentação: peça.	BR0447072	Kg	6	72	72		50		12
20	Queijo ; tipo: mussarela ; características adicionais: primeira qualidade/embalado a vácuo /saco plástico.	BR0446633	Kg	18	216	216	500	200	216	1.1.
21	Queijo ; ingredientes: sal, leite e condimentos ; tipo: prato ; características adicionais: embalagem a vácuo.	BR0446639	Kg	13	156	156		156	156	46
22	Queijo ; ingredientes: leite ; conservação: 0 a 10° C ; tipo: parmesão ralado ; peso: 100 g (PACOTE 100G).	BR0446648	Grama (Pacote 100 g)	14	168	168		168	168	50
23	Queijo ; de vaca; variedade: canastra (frescal) ; tipo: maturado artesanal; apresentação: peça de 500 g.	BR0453588	Embalagem 500g	6	72	72		50		12
24	Queijo ; ingredientes: leite de búfala e sal; conservação: 0 a	BR0446678	Kg	7	84	82		50		13

	10ª C; tipo: mussarela de búfala ; características adicionais: consistência firme e levemente ácido.									
25	Queijo; origem: de vaca; variedade provolone; apresentação: peça.	BR0446680	Kg	2	24	24		24	24	72
26	Queijo; ingredientes: leite vaca; conservação: 0 a 10ª C; tipo: gorgonzola.	BR0446665	Kg	2	24	24		24	24	72
27	Ricota ; ingredientes: leite desnatado; tipo embalagem: plástico à vácuo; apresentação: forma; conservação: 0 a 10ª C; prazo validade: 30 dias; característica adicional: sem sal.	BR0237749	Peça 400 g	2	24	24		24		48
28	Recheio preparado; tipo: creme cheese ; sabor: natural; apresentação: 400gr.	BR0056235	Unidade (Bisnaga 400 g)	2	24	24		24		48
29	Requeijão ; ingredientes: creme de leite; tipo: cremoso; conservação: 1ª a 10ª C; tipo embalagem: copo vidro; prazo validade: 60 dias (fechado).	BR0216793	Copo 200 g	5	480	480	700	50	60	1.200
30	Salgados diversos; tipo: coxinha ; aplicação: alimentação; sabor: frango ; tamanho: pequeno; apresentação: congelado .	BR0130915	Pacote 1 kg	2	212	212		10	20	24
31	Salgados diversos; tipo: quibe ; aplicação: alimentação; sabor: carne ; tamanho: pequeno; apresentação: congelado .	BR0130915	Pacote 1 kg	2	212	212		10		22
32	Salgados diversos; tipo: rissole ; aplicação: alimentação; sabor: milho ; tamanho: pequeno; apresentação: congelado .	BR0130915	Pacote 1 kg	2	20	20		10		30
33	Salgados diversos; tipo: croquete ; aplicação: alimentação; sabor: carne ; tamanho: pequeno; apresentação: congelado .	BR0130915	Pacote 1 kg	2	20	20		10		30
34	Sorvete ; sabor: brigadeiro ; temperatura de conservação: - 15ª C; aplicação: sobremesa.	BR0217345	Pote 2 L	12	144	144		50	144	33
35	Sorvete ; sabor: tapioca ; temperatura de conservação: - 15ª C; aplicação: sobremesa.	BR0258242	Pote 2 L	8	96	96		50	96	24
36	Açúcar ; tipo: crystal ; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar.	BR0240709	Pacote 2 kg	173	2078	2.078	4.000			6.000
37	Açúcar ; tipo: refinado ; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar.	BR0236247	Pacote 1 kg	111	1328	1.328		200		1.500
38	Açúcar ; tipo: mascavo ; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar;	BR0264030	Pacote 1 kg	1	12	12		10	12	34

	aplicação: alimentação; características adicionais: 100% natural com fervura de melado.									
39	Adoçante ; aspecto físico: líquido; ingredientes: aspartame ; tipo: dietético; características adicionais: bico dosador.	BR0304968	Frasco 100 ml	65	782	782		200		98
40	Arroz ; tipo: 1; tipo de classe: longo fino; tipo de subgrupo: polido .	BR0458904	Pacote 5 kg	10	120	120		1.600		1.7:
41	Arroz ; tipo: 1 (um); tipo de classe: longo fino; tipo de subgrupo: agulhinha integral .	BR0458906	Embalagem 1 kg	8	96	96			96	19
42	Legume em conserva ; tipo: alcaparra ; ingredientes: água, vinagre e sal.	BR0460485	Embalagem 300 g	6	72	72		50		12
43	Fruta em calda ; tipo: ameixa ; ingredientes: água e açúcar.	BR0223043	Lata 400 g	8	96	96		96	96	28
44	Amido ; material: milho ; aplicação: mingau.	BR0310412	Caixa 500 g	3	36	36		36	36	10
45	Peixe em conserva ; tipo: peixe: atum ralado ; ingredientes: óleo comestível, água e sal.	BR0223083	Lata 170 g	23	276	276		100	276	65
46	Azeite oliva ; tipo: extra virgem ; acidez máxima: 0,5 PER; prazo validade: 2 anos.	BR0421668	Frasco 500 ml	35	420	420		300	400	1.1:
47	Azeitona ; tipo: verde ; apresentação: sem caroço ; tamanho: médio ; características adicionais: com recheio .	BR0459640	Embalagem 500 g	6	192	192		90	72	35
48	Azeitona ; tipo: preta ; apresentação: com caroço; tamanho: grande ; características adicionais: com tempero .	BR0459647	Embalagem 500 g	12	144	144		90		23
49	Azeitona ; tipo: verde ; apresentação: com caroço ; tamanho: grande ; características adicionais: sem tempero .	BR0459636	Embalagem 500 g	10	120	120		90		21
50	Aveia ; apresentação: flocos; aplicação: mingau.	BR0256479	Pacote 500 g	1	12	12		400	10	12
51	Amêndoa ; tipo: natural, sem casca.	BR0006076	Pacote 150 g	1	336	336		12	12	36
52	Amendoim in natura ; tipo: 1 ; apresentação: sem casca; tamanho: médio.	BR0233881	Pacote 500 g	2	96	96		24	24	14
53	Fruta seca ; tipo: avelã crua ; apresentação: seco e sem casca.	BR0010731	Pacote 1 kg	1	12	12		12		24
54	Batata frita ; tipo: palha ; características adicionais: pronta para consumo.	BR0233879	Pacote 400 g	7	84	84		84	84	25

55	Legume in natura; tipo: batata inglesa ; características adicionais: congelada, cortada em palito e pronta para fritar ; embalagem com procedência.	BR0315858	Pacote 10 kg	4	48	48		40	48	13
56	Biscoito ; tipo: <i>champagne</i> ; apresentação: retangular; ingredientes: açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal.	BR0255869	Pacote 200 g	6	72	72		72		14
57	Bicarbonato de sódio ; apresentação: em pó.	BR0271052	Frasco 100 g	2	24	24			24	48
58	Biscoito ; sabor maizena; classificação doce; características adicionais sem recheio; aplicação: alimentação humana.	BR0232213	Pacote 200 g	663	7950	7.950		3.000		10.9
59	Biscoito ; apresentação: quadrado; classificação: salgado; tipo: cream cracker.	BR0235092	Pacote 200 g	662	7938	7.938		3.000		10.9
60	Castanha para alimentação ; origem: do Pará .	BR0075582	Lata 190 g	4	192	192		48		24
61	Castanha para alimentação ; origem: de caju ; tipo: torrada e salgada .	BR0297472	Lata 190 g	3	240	240	60	36		33
62	Castanha para alimentação ; origem: de caju ; tipo: torrada sem sal .	BR0389677	Pacote 100 g	8	96	96	60	50		20
63	Cogumelo champignon ; tamanho: grande; tipo: funghi defumado seco .	BR0097314	Pote 75 g	1	12	12		12		24
64	Cogumelo em conserva ; tamanho: grande; ingredientes: champignon pré-cozidos, água e sal.	BR0223030	Balde 1 kg	4	48	48	60	48	48	20
65	Chocolate ; sabor: amargo .	BR0217362	Barra 1 kg	2	24	24		24	24	72
66	Chocolate ; tipo: granulado .	BR0126357	Pacote 200 g	4	48	48		48	48	14
67	Chocolate ; tipo: em pó .	BR0217730	Caixa 200 g	6	72	72		70		14
68	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: açafrão ; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	BR0233807	Pacote 20 g	5	60	60		60	60	18
69	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: canela ; aspecto físico: moída, aplicação: culinária em geral.	BR0233812	Pacote 20 g	2	24	24		24		48
70	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: cravo da índia ; aspecto físico: granulado, aplicação: culinária em geral.	BR0233815	Pacote 10 g	2	24	24		24		48
71	Bebida alcoólica ; tipo: conhaque .	BR0305869	Garrafa 1.000 ml	3	36	36		36		72

72	Tempero ; tipo: caldo ; apresentação: pó; sabor: carne .	BR0339479	Pacote 1 kg	3	36	36	300	36	24	39
73	Tempero ; tipo: caldo ; apresentação: pó; sabor: galinha .	BR0339478	Pacote 1 kg	2	24	24	300	24	10	35
74	Chá alimentação . sabor: erva cidreira ; uso: alimentício.	BR0242772	Caixa 10 un	144	1730	1.730		300		2.000
75	Chá alimentação ; sabor: camomila ; uso: alimentício.	BR0242775	Caixa 10 un	118	1416	1.416		300		1.700
76	Chá alimentação ; tipo: verde ; uso: alimentício.	BR0290267	Caixa 10 un	23	272	272		250		52
77	Chá alimentação ; sabor: hortelã ; uso: alimentício.	BR0242774	Caixa 10 un	100	1196	1.190		250		1.400
78	Chá alimentação ; tipo: preto ; uso: alimentício.	BR0233885	Caixa 10 un	67	798	798		250		1.000
79	Coador de café ; material: papel; tamanho: nº 103 .	BR0237590	Caixa 30 un	40	480	480	300	250		1.000
80	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: cebola ; aspecto físico: pasta , aplicação: culinária em geral.	BR0218095	Caixa 1 kg	3	36	36	300	36		37
81	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: colorau ; aspecto físico: pó , aplicação: culinária em geral.	BR0226326	Caixa 1 kg	1	12	12		12		24
82	Doce ; sabor: leite ; tipo: cremoso .	BR0216702	Lata 10 kg	1	12	12	150	12	12	18
83	Doce ; sabor: mamão ; tipo: ralado com coco .	BR0235720	Balde 5 kg	1	12	12	200	12		22
84	Doce ; sabor: abóbora com coco .	BR0228900	Balde 5 kg	1	12	12	200	12		22
85	Doce ; sabor: cocada morena ; tipo: em pasta	BR0298435	Balde 5 kg	1	12	12	120	12		14
86	Doce ; sabor: cocada branca ; tipo: em pasta.	BR0228902	Balde 5 kg	1	12	12	120	12		14
87	Doce ; sabor: goiabada cascão .	BR0217281	Lata 600 g	9	108	108		80	108	29
88	Doce ; sabor: goiabada ; tipo: em barra.	BR0242995	Caixa 7 kg	1	12	12	120	12	48	19
89	Doce ; sabor: marmelada ; tipo: em barra.	BR0217279	Lata 600 g	4	48	48		30		78
90	Doce ; sabor: marrom glacê .	BR0217283	Lata 600 g	8	96	96	200	50		34
91	Ervilha ; tipo: em conserva.	BR0114529	Lata 2 kg	4	48	48		48		96
92	Essência ; tipo: alimentícia; sabor: baunilha .	BR0306043	Frasco 100 ml	1	12	12		12	12	36

93	Farinha; material: trigo especial; apresentação: pó.	BR0460263	Embalagem 1 kg	24	288	288	600	288	288	1.40
94	Farinha de rosca; material: pão seco.	BR0459153	Embalagem 500 g	8	96	46	200	46		29
95	Farinha para quibe; composição: grãos de trigo selecionados e moídos; tipo: cru.	BR0326330	Saco 500 g	7	84	84	300	84	84	55
96	Fermento; tipo: biológico; apresentação: pó.	BR0459596	Embalagem 125 g	4	48	48		48		96
97	Fubá de milho.	BR0459013	Embalagem 1 kg	4	48	48	200	48	48	34
98	Farinha de mandioca; apresentação: crua; tipo de grupo: seca; tipo subgrupo: fina; tipo classe: branca; tipo: 1.	BR0458918	Embalagem 1 kg	12	144	144	1.200			1.30
99	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: preto.	BR0217213	Saco 1 kg	12	144	144	2.000			2.10
100	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: carioquinha.	BR0346596	Saco 1 kg	18	216	216	1.800			2.00
101	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: fradinho.	BR0259721	Saco 1 kg	4	48	48	300			34
102	Feijão; tipo: 1; tipo de classe: branco.	BR0259722	Saco 1 kg	4	48	48	300			34
103	Fermento em pó.	BR0459596	Embalagem 100 g	2	24	24	60	24	24	13
104	Fruta em calda; tipo: de fruta: figo; ingredientes: água e açúcar..	BR0223046	Lata 400 g	7	84	84	1.000	80		1.10
105	Fruta em calda; tipo: de fruta: cereja; ingredientes: água e açúcar (LATA 125G).	BR0223041	Unidade (Lata 125 g)	4	48	48	50	48		14
106	Fruta em calda; tipo: de fruta: pêssego; ingredientes: água e açúcar.	BR0223040	Lata 400 g	8	96	96	1.000	80		1.10
107	Fósforo; material: madeira; tipo: longo.	BR0241343	Caixa 50 un	2	24	24	50	24	24	12
108	Gelatina alimentícia; tipo: comum; sabor: sem sabor; apresentação: pó.	BR0273995	Pacote 12 g	4	48	48	200	30		27
109	Gelatina alimentícia; tipo: comum; sabor: limão; apresentação: pó.	BR0235919	Saco 1 kg	4	48	48	200	40	48	33
110	Gelatina alimentícia; tipo: comum; sabor: morango; apresentação: pó.	BR0235920	Saco 1 kg	3	36	36	200	30	36	30
111	Gelatina alimentícia; tipo: comum; sabor: abacaxi; apresentação: pó.	BR0235924	Saco 1 kg	3	36	36	200	30	24	29

112	Gelatina alimentícia ; tipo: comum; sabor: cereja ; apresentação: pó.	BR0235922	Saco 1 kg	2	24	24	200	24		24
113	Geleia de fruta ; tipo: de fruta: amora ; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	BR0430576	Pote 320 g	1	12	12		12	12	36
114	Geleia de fruta ; tipo: de fruta: damasco ; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	BR0365446	Pote 320 g	1	12	12		12		24
115	Geleia de fruta ; tipo: de fruta: jabuticaba ; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	BR0222993	Pote 300 g	1	12	12		12		24
116	Gergelim ; tipo: preto .	BR0131970	Pacote 200 g	1	8	8		8		16
117	Gergelim ; tipo: branco .	BR0131970	Pacote 200 g	1	8	8		8		16
118	Grão de bico .	BR0109231	Saco 500 g	4	48	48	300	40		38
119	Legume em conserva ; tipo: cebola ; ingredientes: água, açúcar, sal.	BR0347167	Pote 400 g	4	48	48				48
120	Lentilha ; tipo: 1 ; tipo de classe: média; apresentação: média.	BR0235950	Pacote 1 kg	2	24	24	800	24		84
121	Leite de coco ; tipo: integral.	BR0241604	Frasco 500 ml	6	72	72	400	70	72	61
122	Massa ; apresentação: para lasanha , tipo: fresca , separadas por folhas plásticas.	BR0459004	Embalagem 500 g	16	192	192	400	150	192	93
123	Massa ; apresentação: canelone ; tipo: pronta; recheio: queijo mussarela e presunto.	BR0460476	Gramas(Pacote 500 g)	12	144	144	400	140		68
124	Massa ; apresentação: nhoque ; tipo: pré-cozida pronta para o consumo.	BR0459008	Embalagem 500 g	15	180	180	600	140		92
125	Massa ; apresentação: ravióli ; tipo: pronta para o consumo.	BR0005738	Pacote 500 g	12	144	144	200	140	144	62
126	Massa ; apresentação: rondelle ; tipo: pronta; recheio: queijo mussarela e presunto.	BR0460468	Pacote 500 g	10	120	120	200	100		42
127	Massa ; apresentação: para pastel , tipo: fresca, separadas por folhas plásticas.	BR0232960	Pacote 500 g	14	168	168	60	140	168	53
128	Macarrão ; tipo: com ovos; formato: parafuso .	BR0458980	Embalagem 500 g	12	144	144	400			54
129	Macarrão ; tipo: com ovos; formato: talharim .	BR0458957	Embalagem 500 g	9	108	108				10
130	Macarrão ; tipo: sêmola com ovos; formato: espaguete .	BR0458955	Embalagem 500 g	14	168	168	800			96
131	Maionese ; tipo: tradicional; apresentação: creme.	BR0459658	Embalagem 1 kg	3	36	36	500	30	36	60

132	Milho ; tipo: verde em conserva.	BR0223106	Lata 2 kg	3	36	36	700		36	77
133	Molho tomate ; ingrediente: tomate com conservante, refogado.	BR0459672	Gramas (Embalagem 340 g)	36	432	432	2.000		432	2.800
134	Molho alimentício , tipo: (catchup); composição básica: tomate, sal, açúcar e condimento; aspecto físico: líquido, com conservantes; quantidade calorias: 68 KCAL.	BR0459663	Embalagem 400 g	4	48	48	1.000			1.000
135	Molho alimentício ; composição básica: mostarda, sal, açúcar e condimento com conservante.	BR0459667	Gramas (Embalagem 200 ml)	7	84	84	1.200		84	1.300
136	Molho de pimenta ; composição básica: água, pimenta vermelha moída, vinagre de álcool e sal, aplicação: culinária em geral.	BR0241553	Frasco 150 ml	8	96	96	600		96	79
137	Molho inglês ; composição básica: vinagre, açúcar e sal, condimentos, corante.	BR0459655	Gramas (Embalagem 150 ml)	6	72	72	600		72	74
138	Molho shoyo ; composição básica: sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, conservador benzoato de sódio.	BR0459653	Gramas (Frasco 900 ml)	4	48	48	600		48	69
139	Nós moscada ; apresentação: natural; aspecto físico: pó.	BR0218089	Pacote 20 g	2	24	24	100			12
140	Orégano ; apresentação: natural; aspecto físico: granulado .	BR0218083	Pote 100 g	4	48	48	400		48	49
141	Óleo vegetal comestível ; matéria prima: soja ; aplicação: culinária em geral.	BR0218012	Embalagem 900 ml	47	564	564	1.600			2.100
142	Picles em conserva ; tipo: misto.	BR0008842	Frasco 300 g	4	48	48				48
143	Pimenta do reino . Aspecto físico: pó .	BR0218088	Pote 100 g	2	24	24			24	48
144	Pimenta do reino ; apresentação: em grãos; tipo: calabresa .	BR0373816	Embalagem 1 kg	1	6	6	50			50
145	Palito ; material: madeira ; formato: roliço ; comprimento: 6 cm; aplicação: higiene dental.	BR0221317	Caixa 100 un	16	192	192	300			49
146	Palmito ; tipo: em conserva ; ingredientes: água, açúcar, ácido cítrico e sal.	BR0384794	Pote 300 g	11	132	132	200		132	46
147	Peixe em conserva . Espécie: sardinha ; apresentação: inteira sem cabeça.	BR0449004	Embalagem 130 g	12	144	144			144	28
148	Pimenta malagueta .	BR0241699	Frasco 150 ml	5	60	60				60

149	Refrigerante ; material: água gasosa e xarope; sabor: cola .	BR0217784	Garrafa 2 L	14	164	164	1.200	140	164	1.60
150	Refrigerante ; material: água gasosa e xarope; sabor: guaraná .	BR0217785	Garrafa 2 L	13	152	152	1.200	140	152	1.60
151	Refrigerante ; material: água gasosa e xarope; sabor: laranja .	BR0217781	Garrafa 2 L	12	140	140		140	140	42
152	Sal ; tipo: iodado refinado ; aplicação: alimentação; teor máximo de sódio: 196 Mg/g; aditivos: iodo, prussiato amarelo soda, 7,20 PH.	BR0433275	Pacote 1 kg	7	84	84	600	84	84	85
153	Sal ; tipo: grosso ; aplicação: alimentação; teor máximo de sódio: 196 Mg/g; aditivos: iodo, prussiato amarelo soda, 7,20 PH.	BR0216913	Pacote 1 kg	1	12	12	150	12	12	18
154	Suco ; apresentação: líquido; sabor: uva ; tipo: natural.	BR0232366	Caixa 1 L	11	132	108	200	132	132	57
155	Suco ; apresentação: líquido; sabor: pêssego ; tipo: natural.	BR0265900	Caixa 1 L	9	108	108		108	108	32
156	Suco ; apresentação: líquido; sabor: laranja ; tipo: natural.	BR0279605	Caixa 1 L	11	132	132	200	132	132	59
157	Suco ; apresentação: líquido; sabor: manga ; tipo: natural.	BR0257574	Caixa 1 L	11	132	132		132	132	39
158	Suco ; apresentação: líquido; sabor: maracujá ; tipo: natural.	BR0232365	Caixa 1 L	11	132	132	200	132	132	59
159	Tomate seco ; tipo: desidratado.	BR0379253	Caixa 1 kg	2	24	24	200	24		24
160	Tempero completo ; tipo: sem pimenta.	BR0150988	Pacote 1 kg	4	48	48	300	48		39
161	Uva passa preta ; tipo: seca sem caroço.	BR0308682	Pacote 200 g	6	72	72	300	72	35	47
162	Vinagre ; matéria prima: aceto balsâmico ; tipo: neutro; acidez: 4 PER; aspecto físico: líquido; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	BR0381379	Frasco 750 ml	1	12	12	48	12	12	84
163	Vinagre ; matéria-prima: vinho branco ; tipo: macio; acidez: 4,50 PER ; aspecto físico: líquido; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	BR0217093	Frasco 750 ml	5	60	60	300	60	60	48
164	Vinagre ; matéria prima: vinho tinto ; acidez: 4,50 PER ; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	BR0217092	Frasco 750 ml	4	48	48	300	48		39
165	Peixe in natura . Espécie: linguado ; apresentação: filé grande .	BR0448874	Kg	78	936	936				93
166	Peixe in natura . Espécie: merluza , apresentação: filé .	BR0448897	Kg	42	504	504				50

167	Peixe in natura. Espécie: pescada amarela; apresentação: filé grande.	BR0448888	Kg	81	972	972				97
168	Peixe in natura. Espécie: pescada amarela; apresentação: posta.	BR0448891	Kg	26	312	312				31
169	Carne bovina in natura; tipo: alcatra; apresentação: peça inteira, características adicionais: sem osso, congelada.	BR0447397	Kg	34	408	408	2.500			2.90
170	Carne bovina in natura; tipo: bucho, apresentação: congelado.	BR0447492	Kg	7	84	84	200			28
171	Carne bovina in natura; tipo: chuleta; apresentação: cortada, congelada.	BR0447458	Kg	31	372	372				37
172	Charque; tipo: carne seca, traseiro bovino, resfriada, 1ª qualidade.	BR0447736	Kg	22	264	264	300	150	264	97
173	Carne suína in natura; tipo: carré folheado; apresentação: cortada, congelado.	BR0447507	Kg	26	312	312	1.500			1.8
174	Carne bovina in natura; tipo: costela; apresentação: cortada, congelada.	BR0447412	Kg	28	336	336	2.000			2.3
175	Carne suína in natura; tipo: costela; apresentação: defumada, cortada, congelada.	BR0447512	Kg	21	252	252	300		252	80
176	Carne suína in natura; tipo: costela; apresentação: salgada, cortada.	BR0447512	Kg	11	132	132				13
177	Carne avícola in natura; tipo: coxa e sobrecoxa de frango; apresentação: sem tempero, congelada.	BR0451063	Kg	65	780	780	8.000			8.7
178	Carne bovina in natura; tipo: coxão mole; apresentação: cortada, congelada.	BR0447435	Kg	82	984	984	3.504			4.4
179	Carne avícola in natura; tipo: filé de peito de frango; apresentação: sem tempero, congelado.	BR0447581	Kg	75	900	900	5.775			6.6
180	Carne bovina in natura; tipo: filé mignon; apresentação: peça inteira; características adicionais: sem cordão, congelado.	BR0447420	Kg	79	948	948	900			1.8
181	Carne bovina in natura; tipo: lagarto; apresentação: peça inteira, aparada e congelado.	BR0447441	Kg	43	516	516	1.500			2.0
182	Carne suína in natura; tipo: lombo; apresentação: defumado, resfriado.	BR0447676	Kg	8	96	96			96	19

183	Carne suína in natura; tipo: lombo; apresentação: cortado, congelado.	BR0447518	Kg	43	516	516	5.000			5.500
184	Carne suína in natura; tipo: lombo; apresentação: salgado.	BR0447742	Kg	8	96	96				960
185	Carne bovina in natura; tipo: pé de boi (mocotó), congelado.	BR0447494	Kg	10	120	120				1200
186	Carne suína in natura; tipo: pé; apresentação: salgado, cortado.	BR0447745	Kg	6	72	72	200			2700
187	Carne suína in natura; tipo: pernil traseiro; apresentação: sem osso, congelado.	BR0447525	Kg	22	264	264	3.000			3.200
188	Carne bovina in natura; tipo: picanha; apresentação: peça inteira, pesando até 1,5 Kg, congelada.	BR0447472	Kg	81	972	972	1.137			2.100
189	Carne bovina in natura; tipo: rabada; apresentação: cortada, congelada.	BR0456551	Kg	32	384	384	2000			2.300
190	Carne suína in natura; tipo: rabo de porco; apresentação: salgado.	BR0447541	Kg	6	72	72	200			2700
191	Linguiça; tipo: calabresa, ingrediente carne suína, congelada.	BR0447702	Kg	10	120	120	1.500	120	120	1.800
192	Linguiça; tipo: carne de frango, congelada, temperatura conservação 2º C.	BR0451938	Kg	10	120	120		120	120	3600
193	Linguiça; tipo: paio, ingrediente carne suína, defumada, resfriada.	BR0449182	Kg	9	108	108		120	108	3300
194	Linguiça; tipo: toscana, congelada, congelada.	BR0447705	Kg	8	96	96	600	96	96	8800
195	Miúdos; tipo: orelha suína; apresentação: salgada, aplicação feijoada.	BR0447872	Kg	8	96	96	150	90		3300
196	Presunto; tipo: cozido, ingrediente: carne de peru; características adicionais: baixo teor de gordura; aplicação: alimento humano.	BR0447776	Kg	16	312	312	2.000	190	192	2.600
197	Salame; tipo: italiano; ingredientes: carne suína; apresentação: salaminho - peça inteira.	BR0447877	Kg	4	48	48	100	40	48	2300
198	Peito de peru; tipo: defumado, fatiado, resfriado.	BR0447793	Kg	2	24	24	400	20	24	4600
199	Salsicha; origem: carne de frango; tipo: industrializado, congelada.	BR0448524	Kg	4	48	48	1.500		48	1.500
200	Carne suína in natura; tipo: toucinho; apresentação:	BR0447504	Kg	19	228	228	400	100		7200

	defumado, resfriado.									
201	Água mineral ; tipo embalagem: garrafas de 500 ml; gaseificação: sem gás .	BR0445484	Garrafa 500 ml	263	3152	3.152	2.000	1.500		6.60
202	Água mineral ; tipo: com gás ; material embalagem: plástico; tipo embalagem: descartável.	BR0445479	Garrafa 500 ml	130	1560	1.560	200	1.500		3.20
203	Água mineral ; tipo: sem gás ; material embalagem: plástico; tipo embalagem: descartável.	BR0445484	Copo 200 ml	83	1000	1.000	2.000	1.000		4.00
204	Fruta in natura ; tipo: abacaxi ; espécie: pérola .	BR0224397	Kg	67	804	804		600		1.40
205	Condimento in natura . Espécie: alho ; tipo: cateto roxo .	BR0237077	Kg	10	120	120		120		24
206	Fruta in natura ; tipo: banana ; espécie: prata .	BR0224404	Kg	38	460	460		400		86
207	Legume in natura ; tipo: batata inglesa ; tamanho: grande de 1ª qualidade.	BR0281887	Kg	46	552	552		500		1.00
208	Fruta in natura ; tipo: banana ; espécie: da terra .	BR0224407	Kg	6	72	72		70		14
209	Fruta in natura ; tipo: caqui ; espécie: comum .	BR0224412	Kg	8	96	96		90		18
210	Legume in natura ; tipo: cebola ; espécie: amarela .	BR0233871	Kg	20	240	240		200		44
211	Fruta in natura ; tipo: laranja ; espécie: lima .	BR0224388	Kg	50	600	600		500		1.10
212	Fruta in natura ; tipo: laranja ; espécie: pera .	BR0224387	Kg	93	1120	1.120		800		1.90
213	Legume in natura ; tipo: mandioquinha ; espécie: comum .	BR0226269	Kg	12	144	144		140		28
214	Fruta in natura ; tipo: manga ; espécie: tommy .	BR0224400	Kg	36	432	432		400		83
215	Fruta in natura ; tipo: maçã ; espécie: gala .	BR0224393	Kg	79	945	945		900		1.80
216	Fruta in natura ; tipo: mamão ; espécie: formosa .	BR0229331	Kg	69	828	828		800		1.60
217	Fruta in natura ; tipo: mamão ; espécie: papaia .	BR0279324	Kg	10	120	120		120		24
218	Fruta in natura ; tipo: melão ; espécie: comum .	BR0224390	Kg	91	1092	1.092		1.000		2.00
219	Fruta in natura ; tipo: melancia ; espécie: rajada redonda .	BR0224411	Kg	162	1944	1.944		1.500	1.000	4.40
220	Fruta in natura ; tipo: pera ; espécie: nacional .	BR0224423	Kg	46	556	556		500		1.00

221	Fruta in natura; tipo: uva; espécie: rubi.	BR0256199	Kg	9	108	108		100	108	31
222	Fruta in natura; tipo: uva; espécie: Itália.	BR0250032	Kg	8	96	96		80		17
223	Ovo; tamanho: extra; origem: galinha; características adicionais: branco, tipo "A".	BR0446617	Dúzia	63	756	756	4.000	600	500	5.81
224	Ovo; tamanho: único; peso: 12 g; Origem: codorna.	BR0446625	Bandeja com 30 un	15	180	180		180		36
225	Pão; tipo: forma; apresentação: fatiado; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água; apresentação: pacote com 500 g; características adicionais: embalagem com procedência contendo data de fabricação e validade.	BR0460531	Kg	11	318	318	1.000	130	132	1.51
226	Pão; tipo: forma integral; apresentação: fatiado; ingredientes: farinha de trigo integral; apresentação: pacote com 500 g; características adicionais: sem adição de açúcar e gordura e embalagem com procedência contendo data de fabricação e validade.	BR0460528	Kg	5	60	60	1.500	60		1.61
227	Pão; tipo: francês; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água; peso da unidade: 50 g; características adicionais: embalagem com procedência.	BR0460526	Kg	5	60	60	4.000		60	4.11
228	Pão; tipo: careca; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água; peso da unidade: 50 g; características adicionais: embalagem com procedência.	BR0460385	Kg	3	36	36	4.000		36	4.01
229	Carne bovina in natura; tipo: coxão mole; apresentação: cortada, congelada.	BR0447435	Kg					1.496		1.41
230	Carne avícola in natura; tipo: filé de peito de frango; apresentação: sem tempero, congelado.	BR0447581	Kg					2.225		2.21
231	Carne bovina in natura; tipo: filé mignon; apresentação: peça inteira; características adicionais: sem cordão, congelado.	BR0447420	Kg					600		60
232	Carne bovina in natura; tipo: picanha; apresentação: peça	BR0447472	Kg					863		86

	inteira, pesando até 1,5 Kg, congelada.			total do item 188 (dec. 8.538/15)					
VALOR TOTAL ESTIMADO									

1.1.1. Estimativas de consumo do MD.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	REQ. MÍNIMA	REQ. MÁXIMA
1	Creme de leite ; ingredientes: gordura láctea - mínimo 35%; apresentação: lata; prazo validade: 180 dias; conservação: ambiente seco e arejado.	Caixa 200 g	59	708
2	Leite fluído ; origem: de vaca; tipo: "A"; teor gordura: integral; processamento: UHT.	Caixa 1 L	61	732
3	Leite em pó ; origem: de vaca; teor gordura: integral; solubilidade: instantâneo.	Lata 400 g	22	264
4	Leite condensado ; ingredientes: leite integral / açúcar / leite pó integral e lactose.	Caixa 395 g	71	852
5	Manteiga ; tipo: "da terra" / "de garrafa"; ingredientes: creme de leite, cloreto de cálcio e cloreto de sódio (sal); aspecto físico: pastoso e/ou líquido; cor: amarela na fase líquida. conservação: ambiente seco, arejado e protegido da luz.	Garrafa 500 ml	2	24
6	Manteiga ; tipo: comum ; ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal); conservação: 1ª a 10ª C.	Pote 500 g	26	312
7	Margarina ; composição básica: óleos vegetais, líquidos e hidrogenados; sabor: com sal; estabilizante: lecitina de soja; acidulante: ácido láctico; conservante: sorbato de potássio e benzoato de sódio, antioxidante ácido cítrico e BHT; características adicionais: Sem adição de água, com 75 a 80% de lipídeos.	Pote 250 g	12	144
8	Pão queijo ; apresentação congelado; tamanho médio; sabor queijo.	Saco 1 kg	26	320
9	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: abacaxi ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	9	105
10	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: acerola ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	9	107
11	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: cajá ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	7	87
12	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: caju ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	12	144
13	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: cupuaçu ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	12	144
14	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: goiaba ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	12	144
15	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: graviola ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	13	156
16	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: manga ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	11	132
17	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: maracujá ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	12	144
18	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: morango ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	11	132
19	Queijo ; origem: de vaca; variedade: coalho ; tipo: fresco; apresentação: peça .	Kg	6	72
20	Queijo ; tipo: mussarela ; características adicionais: primeira qualidade/embalado a vácuo /saco plástico.	Kg	18	216
21	Queijo ; ingredientes: sal, leite e condimentos ; tipo: prato ; características adicionais: embalagem a vácuo .	Kg	13	156
22	Queijo ; ingredientes: leite ; conservação: 0 a 10° C ; tipo: parmesão ralado ; peso: 100 g .	Pacote 100 g	14	168

23	Queijo ; de vaca; variedade: canastra (frescal) ; tipo: maturado artesanal; apresentação: peça de 500 g.	Kg	6	72
24	Queijo ; ingredientes: leite de búfala e sal; conservação: 0 a 10 ^o C; tipo: mussarela de búfala ; características adicionais: consistência firme e levemente ácido.	Kg	7	84
25	Queijo ; origem: de vaca; variedade provolone ; apresentação: peça .	Kg	2	24
26	Queijo ; ingredientes: leite vaca ; conservação: 0 a 10° C ; tipo: gorgonzola .	Kg	2	24
27	Ricota ; ingredientes: leite desnatado; tipo embalagem: plástico à vácuo; apresentação: forma; conservação: 0 a 10 ^o C; prazo validade: 30 dias; característica adicional: sem sal.	Peça 400 g	2	24
28	Recheio preparado; tipo: creme cheese ; sabor: natural; apresentação: 400gr.	Bisnaga 400 g	2	24
29	Requeijão ; ingredientes: creme de leite; tipo: cremoso; conservação: 1 ^a a 10 ^a C; tipo embalagem: copo vidro; prazo validade: 60 dias (fechado).	Copo 200 g	40	480
30	Salgados diversos; tipo: coxinha ; aplicação: alimentação; sabor: frango ; tamanho: pequeno; apresentação: congelado .	Pacote 1 kg	17	212
31	Salgados diversos; tipo: quibe ; aplicação: alimentação; sabor: carne ; tamanho: pequeno; apresentação: congelado .	Pacote 1 kg	17	212
32	Salgados diversos; tipo: rissole ; aplicação: alimentação; sabor: milho ; tamanho: pequeno; apresentação: congelado .	Pacote 1 kg	2	20
33	Salgados diversos; tipo: croquete ; aplicação: alimentação; sabor: carne ; tamanho: pequeno; apresentação: congelado .	Pacote 1 kg	2	20
34	Sorvete ; sabor: brigadeiro ; temperatura de conservação: - 15 ^a C; aplicação: sobremesa.	Pote 2 L	12	144
35	Sorvete ; sabor: tapioca ; temperatura de conservação: - 15 ^a C; aplicação: sobremesa.	Pote 2 L	8	96
36	Açúcar ; tipo: crystal ; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar.	Pacote 2 kg	173	2.078
37	Açúcar ; tipo: refinado ; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar.	Pacote 1 kg	111	1.328
38	Açúcar ; tipo: mascavo ; composição: origem vegetal, sacarose de cana de açúcar; aplicação: alimentação; características adicionais: 100% natural com fervura de melado.	Pacote 1 kg	1	12
39	Adoçante ; aspecto físico: líquido; ingredientes: aspartame ; tipo: dietético; características adicionais: bico dosador.	Frasco 100 ml	65	782
40	Arroz ; tipo: 1; tipo de classe: longo fino; tipo de subgrupo: polido .	Pacote 5 kg	10	120
41	Arroz ; tipo: 1 (um); tipo de classe: longo fino; tipo de subgrupo: agulhinha integral .	Pacote 1 kg	8	96
42	Legume em conserva ; tipo: alcaparra ; ingredientes: água, vinagre e sal.	Pote 300 g	6	72
43	Fruta em calda ; tipo: ameixa ; ingredientes: água e açúcar.	Lata 400 g	8	96
44	Amido ; material: milho ; aplicação: mingau.	Caixa 500 g	3	36
45	Peixe em conserva ; tipo: peixe: atum ralado ; ingredientes: óleo comestível, água e sal.	Lata 170 g	23	276
46	Azeite oliva ; tipo: extra virgem ; acidez máxima: 0,5 PER; prazo validade: 2 anos.	Frasco 500 ml	35	420
47	Azeitona ; tipo: verde ; apresentação: sem caroço ; tamanho: médio ; características adicionais: com recheio .	Embalagem 500 g	16	192
48	Azeitona ; tipo: preta ; apresentação: com caroço; tamanho grande ; características adicionais: com tempero .	Embalagem 500 g	12	144
49	Azeitona ; tipo: verde ; apresentação: com caroço ; tamanho: grande ; características adicionais: sem	Embalagem	10	120

	tempero.	500 g		
50	Aveia ; apresentação: flocos; aplicação: mingau.	Pacote 500 g	1	12
51	Amêndoa ; tipo: natural, sem casca.	Pacote 150 g	28	336
52	Amendoim in natura ; tipo: 1 ; apresentação: sem casca; tamanho: médio.	Pacote 500 g	8	96
53	Fruta seca ; tipo: avelã crua ; apresentação: seco e sem casca.	Pacote 1 kg	1	12
54	Batata frita ; tipo: palha ; características adicionais: pronta para consumo.	Pacote 400 g	7	84
55	Legume in natura; tipo: batata inglesa ; características adicionais: congelada, cortada em palito e pronta para fritar ; embalagem com procedência.	Caixa 10 kg	4	48
56	Biscoito ; tipo: <i>champagne</i> ; apresentação: retangular; ingredientes: açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal.	Pacote 200 g	6	72
57	Bicarbonato de sódio ; apresentação: em pó.	Caixa 100 g	2	24
58	Biscoito ; sabor maizena; classificação doce; características adicionais sem recheio; aplicação: alimentação humana.	Pacote 200 g	663	7.950
59	Biscoito ; apresentação: quadrado; classificação: salgado; tipo: cream cracker.	Pacote 200 g	662	7.938
60	Castanha para alimentação ; origem: do Pará .	Lata 190 g	16	192
61	Castanha para alimentação ; origem: de caju ; tipo: torrada e salgada .	Lata 190 g	20	240
62	Castanha para alimentação ; origem: de caju ; tipo: torrada sem sal .	Pacote 100 g	8	96
63	Cogumelo champignon ; tamanho: grande; tipo: funghi defumado seco .	Pote 75 g	1	12
64	Cogumelo em conserva ; tamanho: grande; ingredientes: champignon pré-cozidos, água e sal.	Balde 1 kg	4	48
65	Chocolate ; sabor: amargo .	Pacote 1 kg	2	24
66	Chocolate ; tipo: granulado .	Pacote 200 g	4	48
67	Chocolate ; tipo: em pó .	Caixa 200 g	6	72
68	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: açafrão ; aspecto físico: pó, aplicação: culinária em geral.	Pacote 20 g	5	60
69	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: canela ; aspecto físico: moída, aplicação: culinária em geral.	Pacote 20 g	2	24
70	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: cravo da índia ; aspecto físico: granulado, aplicação: culinária em geral.	Pacote 10 g	2	24
71	Bebida alcoólica ; tipo: conhaque .	Garrafa 1.000 ml	3	36
72	Tempero ; tipo: caldo ; apresentação: pó; sabor: carne .	Pacote 1 kg	3	36
73	Tempero ; tipo: caldo ; apresentação: pó; sabor: galinha .	Pacote 1 kg	2	24
74	Chá alimentação . sabor: erva cidreira ; uso: alimentício.	Caixa 10 un	144	1.730
75	Chá alimentação ; sabor: camomila ; uso: alimentício.	Caixa 10 un	118	1.416
76	Chá alimentação ; tipo: verde ; uso: alimentício.	Caixa 10 un	23	272

77	Chá alimentação ; sabor: hortelã ; uso: alimentício.	Caixa 10 un	100	1.196
78	Chá alimentação ; tipo: preto ; uso: alimentício.	Caixa 10 un	67	798
79	Coador de café ; material: papel; tamanho: nº 103 .	Caixa 30 un	40	480
80	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: cebola ; aspecto físico: pasta , aplicação: culinária em geral.	Caixa 1 kg	3	36
81	Condimento ; apresentação: industrial; matéria prima: colorau ; aspecto físico: pó , aplicação: culinária em geral.	Caixa 1 kg	1	12
82	Doce ; sabor: leite ; tipo: cremoso .	Lata 10 kg	1	12
83	Doce ; sabor: mamão ; tipo: ralado com coco .	Balde 5 kg	1	12
84	Doce ; sabor: abóbora com coco .	Balde 5 kg	1	12
85	Doce ; sabor: cocada morena ; tipo: em pasta	Balde 5 kg	1	12
86	Doce ; sabor: cocada branca ; tipo: em pasta.	Balde 5 kg	1	12
87	Doce ; sabor: goiabada cascão .	Lata 600 g	9	108
88	Doce ; sabor: goiabada ; tipo: em barra.	Caixa 7 kg	1	12
89	Doce ; sabor: marmelada ; tipo: em barra.	Lata 600 g	4	48
90	Doce ; sabor: marrom glacê .	Lata 600 g	8	96
91	Ervilha ; tipo: em conserva .	Lata 2 kg	4	48
92	Essência ; tipo: alimentícia; sabor: baunilha .	Frasco 100 ml	1	12
93	Farinha ; material: trigo especial ; apresentação: pó .	Embalagem 1 kg	24	288
94	Farinha de rosca ; material: pão seco.	Embalagem 500 g	8	96
95	Farinha para quibe ; composição: grãos de trigo selecionados e moídos; tipo: cru.	Saco 500 g	7	84
96	Fermento ; tipo: biológico ; apresentação: pó .	Embalagem 125 g	4	48
97	Fubá de milho .	Pacote 1 kg	4	48
98	Farinha de mandioca ; apresentação: crua; tipo de grupo: seca; tipo subgrupo: fina; tipo classe: branca; tipo: 1.	Embalagem 1 kg	12	144
99	Feijão ; tipo: 1; tipo de classe: preto .	Saco 1 kg	12	144
100	Feijão ; tipo: 1; tipo de classe: carioquinha .	Saco 1 kg	18	216
101	Feijão ; tipo: 1; tipo de classe: fradinho .	Saco 1 kg	4	48
102	Feijão ; tipo: 1; tipo de classe: branco .	Saco 1 kg	4	48
103	Fermento em pó .	Embalagem 100 g	2	24
104	Fruta em calda ; tipo: de fruta: figo ; ingredientes: água e açúcar..	Lata 400 g	7	84

105	Fruta em calda ; tipo: de fruta: cereja ; ingredientes: água e açúcar.	Lata 125 g	4	48
106	Fruta em calda ; tipo: de fruta: pêssego ; ingredientes: água e açúcar.	Lata 400 g	8	96
107	Fósforo ; material: madeira; tipo: longo .	Caixa 50 un	2	24
108	Gelatina alimentícia ; tipo: comum; sabor: sem sabor ; apresentação: pó.	Pacote 12 g	4	48
109	Gelatina alimentícia ; tipo: comum; sabor: limão ; apresentação: pó.	Saco 1 kg	4	48
110	Gelatina alimentícia ; tipo: comum; sabor: morango ; apresentação: pó.	Saco 1 kg	3	36
111	Gelatina alimentícia ; tipo: comum; sabor: abacaxi ; apresentação: pó.	Saco 1 kg	3	36
112	Gelatina alimentícia ; tipo: comum; sabor: cereja ; apresentação: pó.	Saco 1 kg	2	24
113	Geleia de fruta ; tipo: de fruta: amora ; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	Pote 320 g	1	12
114	Geleia de fruta ; tipo: de fruta: damasco ; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	Pote 320 g	1	12
115	Geleia de fruta ; tipo: de fruta: jabuticaba ; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	Pote 300 g	1	12
116	Gergelim ; tipo: preto .	Pacote 200 g	1	8
117	Gergelim ; tipo: branco .	Pacote 200 g	1	8
118	Grão de bico .	Saco 500 g	4	48
119	Legume em conserva ; tipo: cebola ; ingredientes: água, açúcar, sal.	Pote 400 g	4	48
120	Lentilha ; tipo: 1 ; tipo de classe: média; apresentação: média.	Pacote 1 kg	2	24
121	Leite de coco ; tipo: integral.	Frasco 500 ml	6	72
122	Massa ; apresentação: para lasanha , tipo: fresca , separadas por folhas plásticas.	Pacote 500 g	16	192
123	Massa ; apresentação: canelone ; tipo: pronta; recheio: queijo mussarela e presunto.	Pacote 500 g	12	144
124	Massa ; apresentação: nhoque ; tipo: pré-cozida pronta para o consumo.	Embalagem 500 g	15	180
125	Massa ; apresentação: ravióli ; tipo: pronta para o consumo.	Pacote 500 g	12	144
126	Massa ; apresentação: rondelle ; tipo: pronta; recheio: queijo mussarela e presunto.	Pacote 500 g	10	120
127	Massa ; apresentação: para pastel , tipo: fresca, separadas por folhas plásticas.	Pacote 500 g	14	168
128	Macarrão ; tipo: com ovos; formato: parafuso .	Embalagem 500 g	12	144
129	Macarrão ; tipo: com ovos; formato: talharim .	Embalagem 500 g	9	108
130	Macarrão ; tipo: sêmola com ovos; formato: espaguete .	Embalagem 500 g	14	168
131	Maionese ; tipo: tradicional; apresentação: creme.	Embalagem 1 kg	3	36
132	Milho ; tipo: verde em conserva.	Lata 2 kg	3	36
133	Molho tomate ; ingrediente: tomate com conservante, refogado.	Embalagem	36	432

		340 g		
134	Molho alimentício , tipo: (catchup); composição básica: tomate, sal, açúcar e condimento; aspecto físico: líquido, com conservantes; quantidade calorias: 68 KCAL.	Embalagem 400 g	4	48
135	Molho alimentício ; composição básica: mostarda, sal, açúcar e condimento com conservante.	Embalagem 200 ml	7	84
136	Molho de pimenta ; composição básica: água, pimenta vermelha moída, vinagre de álcool e sal, aplicação: culinária em geral.	Frasco 150 ml	8	96
137	Molho inglês ; composição básica: vinagre, açúcar e sal, condimentos, corante.	Embalagem 150 ml	6	72
138	Molho shoyo ; composição básica: sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, conservador benzoato de sódio.	Frasco 900 ml	4	48
139	Nós moscada ; apresentação: natural; aspecto físico: pó.	Pacote 20 g	2	24
140	Orégano ; apresentação: natural; aspecto físico: granulado .	Pote 100 g	4	48
141	Óleo vegetal comestível ; matéria prima: soja ; aplicação: culinária em geral.	Embalagem 900 ml	47	564
142	Picles em conserva ; tipo: misto.	Frasco 300 g	4	48
143	Pimenta do reino . Aspecto físico: pó .	Pote 100 g	2	24
144	Pimenta do reino ; apresentação: em grãos; tipo: calabresa .	Embalagem 1 kg	1	6
145	Palito ; material: madeira ; formato: roliço ; comprimento: 6 cm; aplicação: higiene dental.	Caixa 100 un	16	192
146	Palmito ; tipo: em conserva ; ingredientes: água, açúcar, ácido cítrico e sal.	Pote 300 g	11	132
147	Peixe em conserva . Espécie: sardinha ; apresentação: inteira sem cabeça.	Embalagem 130 g	12	144
148	Pimenta malagueta .	Frasco 150 ml	5	60
149	Refrigerante ; material: água gasosa e xarope; sabor: cola .	Garrafa 2 L	14	164
150	Refrigerante ; material: água gasosa e xarope; sabor: guaraná .	Garrafa 2 L	13	152
151	Refrigerante ; material: água gasosa e xarope; sabor: laranja .	Garrafa 2 L	12	140
152	Sal ; tipo: iodado refinado ; aplicação: alimentação; teor máximo de sódio: 196 Mg/g; aditivos: iodo, prussiato amarelo soda, 7,20 PH.	Pacote 1 kg	7	84
153	Sal ; tipo: grosso ; aplicação: alimentação; teor máximo de sódio: 196 Mg/g; aditivos: iodo, prussiato amarelo soda, 7,20 PH.	Pacote 1 kg	1	12
154	Suco ; apresentação: líquido; sabor: uva ; tipo: natural.	Caixa 1 L	11	132
155	Suco ; apresentação: líquido; sabor: pêssego ; tipo: natural.	Caixa 1 L	9	108
156	Suco ; apresentação: líquido; sabor: laranja ; tipo: natural.	Caixa 1 L	11	132
157	Suco ; apresentação: líquido; sabor: manga ; tipo: natural.	Caixa 1 l	11	132
158	Suco ; apresentação: líquido; sabor: maracujá ; tipo: natural.	Caixa 1 L	11	132
159	Tomate seco ; tipo: desidratado.	Caixa 1 kg	2	24

160	Tempero completo ; tipo: sem pimenta.	Pacote 1 kg	4	48
161	Uva passa preta ; tipo: seca sem caroço.	Pacote 200 g	6	72
162	Vinagre ; matéria prima: aceto balsâmico ; tipo: neutro; acidez: 4 PER; aspecto físico: líquido; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	Frasco 750 ml	1	12
163	Vinagre ; matéria-prima: vinho branco ; tipo: macio; acidez: 4,50 PER ; aspecto físico: líquido; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	Frasco 750 ml	5	60
164	Vinagre ; matéria prima: vinho tinto ; acidez: 4,50 PER ; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	Frasco 750 ml	4	48
165	Peixe in natura . Espécie: linguado ; apresentação: filé grande .	Kg	78	936
166	Peixe in natura . Espécie: merluza , apresentação: filé .	Kg	42	504
167	Peixe in natura . Espécie: pescada amarela ; apresentação: filé grande .	Kg	81	972
168	Peixe in natura . Espécie: pescada amarela ; apresentação: posta .	Kg	26	312
169	Carne bovina in natura ; tipo: alcatra ; apresentação: peça inteira , características adicionais: sem osso, congelada.	Kg	34	408
170	Carne bovina in natura ; tipo: bucho , apresentação: congelado.	Kg	7	84
171	Carne bovina in natura ; tipo: chuleta ; apresentação: cortada, congelada.	Kg	31	372
172	Charque ; tipo: carne seca , traseiro bovino , resfriada, 1ª qualidade.	Kg	22	264
173	Carne suína in natura ; tipo: carré folheado ; apresentação: cortada, congelado.	Kg	26	312
174	Carne bovina in natura ; tipo: costela ; apresentação: cortada, congelada.	Kg	28	336
175	Carne suína in natura ; tipo: costela ; apresentação: defumada , cortada, congelada.	Kg	21	252
176	Carne suína in natura ; tipo: costela ; apresentação: salgada , cortada.	Kg	11	132
177	Carne avícola in natura ; tipo: coxa e sobrecoxa de frango ; apresentação: sem tempero, congelada.	Kg	65	780
178	Carne bovina in natura ; tipo: coxão mole ; apresentação: cortada, congelada.	Kg	82	984
179	Carne avícola in natura ; tipo: filé de peito de frango ; apresentação: sem tempero, congelado.	Kg	75	900
180	Carne bovina in natura ; tipo: filé mignon ; apresentação: peça inteira; características adicionais: sem cordão, congelado.	Kg	79	948
181	Carne bovina in natura ; tipo: lagarto ; apresentação: peça inteira, aparada e congelado.	Kg	43	516
182	Carne suína in natura ; tipo: lombo ; apresentação: defumado , resfriado.	Kg	8	96
183	Carne suína in natura ; tipo: lombo ; apresentação: cortado, congelado .	Kg	43	516
184	Carne suína in natura ; tipo: lombo ; apresentação: salgado .	Kg	8	96
185	Carne bovina in natura ; tipo: pé de boi (mocotó), congelado.	Kg	10	120
186	Carne suína in natura ; tipo: pé ; apresentação: salgado , cortado.	Kg	6	72
187	Carne suína in natura ; tipo: pernil traseiro ; apresentação: sem osso, congelado.	Kg	22	264
188	Carne bovina in natura ; tipo: picanha ; apresentação: peça inteira, pesando até 1,5 Kg, congelada.	Kg	81	972

189	Carne bovina in natura; tipo: rabada; apresentação: cortada, congelada.	Kg	32	384
190	Carne suína in natura; tipo: rabo de porco; apresentação: salgado.	Kg	6	72
191	Linguiça; tipo: calabresa , ingrediente carne suína, congelada.	Kg	10	120
192	Linguiça; tipo: carne de frango , congelada, temperatura conservação 2ª C.	Kg	10	120
193	Linguiça; tipo: paio , ingrediente carne suína, defumada, resfriada.	Kg	9	108
194	Linguiça; tipo: toscana , congelada, congelada.	Kg	8	96
195	Miúdos; tipo: orelha suína; apresentação: salgada, aplicação feijoad.	Kg	8	96
196	Presunto; tipo: cozido, ingrediente: carne de peru; características adicionais: baixo teor de gordura; aplicação: alimento humano.	Kg	26	312
197	Salame; tipo: italiano; ingredientes: carne suína; apresentação: salaminho - peça inteira.	Kg	4	48
198	Peito de peru; tipo: defumado , fatiado, resfriado.	Kg	2	24
199	Salsicha; origem: carne de frango; tipo: industrializado, congelada.	Kg	4	48
200	Carne suína in natura; tipo: toucinho; apresentação: defumado, resfriado.	Kg	19	228
201	Água mineral; tipo embalagem: garrafas de 500 ml; gaseificação: sem gás.	Garrafa 500 ml	263	3.152
202	Água mineral; tipo: com gás; material embalagem: plástico; tipo embalagem: descartável.	Garrafa 500 ml	130	1.560
203	Água mineral; tipo: sem gás; material embalagem: plástico; tipo embalagem: descartável.	Copo 200 ml	83	1.000
204	Fruta in natura; tipo: abacaxi; espécie: pérola.	Kg	67	804
205	Condimento in natura. Espécie: alho; tipo: cateto roxo.	Kg	10	120
206	Fruta in natura; tipo: banana; espécie: prata.	Kg	38	460
207	Legume in natura; tipo: batata inglesa; tamanho: grande de 1ª qualidade.	Kg	46	552
208	Fruta in natura; tipo: banana; espécie: da terra.	Kg	6	72
209	Fruta in natura; tipo: caqui; espécie: comum.	Kg	8	96
210	Legume in natura; tipo: cebola; espécie: amarela.	Kg	20	240
211	Fruta in natura; tipo: laranja; espécie: lima.	Kg	50	600
212	Fruta in natura; tipo: laranja; espécie: pera.	Kg	93	1.120
213	Legume in natura; tipo: mandioquinha; espécie: comum.	Kg	12	144
214	Fruta in natura; tipo: manga; espécie: tommy.	Kg	36	432
215	Fruta in natura; tipo: maçã; espécie: gala.	Kg	79	945
216	Fruta in natura; tipo: mamão; espécie: formosa.	Kg	69	828
217	Fruta in natura; tipo: mamão; espécie: papaia.	Kg	10	120
218	Fruta in natura; tipo: melão; espécie: comum.	Kg	91	1.092

219	Fruta in natura; tipo: melancia; espécie: rajada redonda.	Kg	162	1.944
220	Fruta in natura; tipo: pera; espécie: nacional.	Kg	46	556
221	Fruta in natura; tipo: uva; espécie: rubi.	Kg	9	108
222	Fruta in natura; tipo: uva; espécie: Itália.	Kg	8	96
223	Ovo; tamanho: extra; origem: galinha; características adicionais: branco, tipo "A".	Dúzia	63	756
224	Ovo; tamanho: único; peso: 12 g; Origem: codorna.	Bandeja com 30 un	15	180
225	Pão; tipo: forma; apresentação: fatiado; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água; apresentação: pacote com 500 g; características adicionais: embalagem com procedência contendo data de fabricação e validade.	Kg	26	318
226	Pão; tipo: forma integral; apresentação: fatiado; ingredientes: farinha de trigo integral; apresentação: pacote com 500 g; características adicionais: sem adição de açúcar e gordura e embalagem com procedência contendo data de fabricação e validade.	Kg	5	60
227	Pão; tipo: francês; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água; peso da unidade: 50 g; características adicionais: embalagem com procedência.	Kg	5	60
228	Pão; tipo: careca; ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água; peso da unidade: 50 g; características adicionais: embalagem com procedência.	Kg	3	36

1.2. O prazo de vigência da contratação é adstrito ao exercício financeiro em vigor, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

1.3. Os itens deverão ser rotulados atendendo ao disposto no capítulo III do Decreto-lei nº 986/1969 que institui normas básicas sobre alimentos e atender as legislações, abaixo citadas, que tratam sobre as normas de rotulagem de alimentos, conforme Site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Fonte: [Portal ANVISA](#).

1.3.1. Alimentos que contenham corante amarelo tartrazina (INS 102):

- RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002 - As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.

1.3.2. Informação Nutricional Complementar:

1.3.2.1. RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

1.3.2.2. RDC nº 3, de 4 de fevereiro de 2013 - Dispõe sobre modificações na composição de alimentos padronizados para uso de Informação Nutricional Complementar.

1.3.3. Rotulagem geral de alimentos embalados:

- RDC nº 26 de 2 de julho de 2015 - Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 - Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

- RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

- RDC nº 123, de 13 de maio de 2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

- Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

1.3.4. Rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embaladas:

- RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

- RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embaladas para Fins de Rotulagem Nutricional.

- RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006 - Complementa as resoluções RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.

- RDC nº 31, de 5 de junho de 2012 - Rotulagem Nutricional de Bebidas Não Alcoólicas Comercializadas em Embalagens Retornáveis.

1.3.5. Rotulagem de água mineral natural:

- Portaria nº 470, de 24 de novembro de 1999 - Define que o rótulo a ser utilizado no envasamento de água mineral e potável de mesa deverá ser aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), a requerimento do interessado, após a publicação, no Diário Oficial da União, da respectiva portaria de concessão de lavra.

1.3.6. Rotulagem de alimentos contendo organismo geneticamente modificado (transgênicos):

- Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003 - Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis.

- Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003 - Regulamento para o emprego do símbolo transgênico.

- Instrução Normativa (IN) nº 1, de 1º de abril de 2004 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos e Ingredientes Alimentares que contenham ou sejam produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados.

1.3.7. Rotulagem de carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados:

- RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001 - Aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e Seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados. (Prorrogada pela RDC nº 39/2002).

- Rotulagem de ovos: RDC nº 35, de 17 de junho de 2009 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.

1.4. Os produtos de origem animal devem conter em sua embalagem as informações previstas no Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado (IN nº 22/2005-MAPA).

1.5. Itens 201 a 203 (água mineral):

1.5.1. Definição de água mineral natural: Conforme item 2.1, do Anexo I da Resolução RDC ANVISA nº 173/2006, "Água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais".

1.5.2. Os itens deverão ter apresentação e características básicas do rótulo-padrão considerando o Decreto-Lei nº 7.841/1945 e aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM).

1.6. Os itens 225 e 226 (pão de forma e pão de forma integral) são usados na confecção de lanches para atender a comissão de bordo das aeronaves em viagens oficiais do Sr. Ministro.

1.7. Os itens 225 a 228 (pão de forma, pão de forma integral, pão francês, pão careca) deverão apresentar o rótulo com informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade.

1.8. O item 226 (pão de forma integral) foi incluído para atender, exclusivamente, o refeitório do 6º andar a pedido do cerimonial do Gabinete do Sr. Ministro da Defesa.

1.9. O item 227 (pão francês) deverá ser produzido no dia da entrega.

1.10. O item 228 (pão careca) é usado na elaboração do lanche servido para a equipe de serviço deste Ministério.

1.11. Definições de método de produção: Os itens abaixo deverão ter sua produção conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MÉTODO PRODUÇÃO
1	Creme de leite.	Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água submetido à pasteurização, esterilização ou tratamento a ultra alta temperatura (UHT ou UAT); ingredientes: Creme obtido a partir do leite de vaca; gordura láctea mínima: 35% (creme para bater); acondicionamento.
5	Manteiga "da terra" / "de garrafa".	Produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado; Ingrediente: Creme obtido a partir de leite de vaca e cloreto de sódio; Aspecto: pastoso e/ou líquido, podendo ocorrer separação de fase entre a gordura insaturada (líquida) e gordura saturada (cristalizada à temperatura ambiente); Cor: amarela na fase líquida, podendo apresentar coloração amarelo esbranquiçada na fase sólida; Sabor e aroma: odor próprio, não rançoso, isenta de sabores e/ou odores estranhos ou desagradáveis.
6	Manteiga comum.	Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca; ingrediente: Leite de vaca e cloreto de sódio até o máximo de 2 g para cada 100 g de manteiga; Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20º C, de textura lisa uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água (umidade).
23	Queijo canastra frescal.	Queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas, é um queijo semi-gordo, de alta umidade, a ser consumido fresco, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos; Ingredientes básicos: Leite e/ou Leite reconstituído, Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio; Forma: Cilíndrico; Cor: Esbranquiçada; Crosta: não possui, ou crosta fina; Conservação: Em temperatura que varia de 0 a 10º C; Características adicionais: consistência branda e macia.
27	Ricota.	Produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3 (três) dias de fabricação; Ingrediente básico: Leite desnatado.
28	Recheio creme cheese.	Creme obtido da centrifugação da coalhada.
29	Requeijão.	Produto obtido por fusão de uma massa coalhada dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite e/ou <i>butter oil</i> ; Ingredientes básicos: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou <i>butter oil</i> .

1.12. REQUISITOS AMBIENTAIS:

1.12.1. Requisitos ambientais: A Instrução Normativa (IN) nº 1/2010-SLTI/MPOG, o Decreto nº 7.746/2012 e o Guia Prático de Licitações Sustentáveis da Consultoria Jurídica da União no Estado de São Paulo - AGU - 3ª edição - março/2013, não dispõem de critérios de sustentabilidade para os itens 1 a 200 (laticínios e congelados, gêneros secos, pescados e carnes) e 204 a 228 (hortifrutigranjeiros e pães), objeto do presente processo.

1.12.2. Requisitos ambientais para os itens 201 a 203 (água mineral): visando a efetiva aplicação de critérios quanto à inserção dos requisitos de sustentabilidade ambiental, previstos no art. 5º da Instrução Normativa nº 1/SLTI/MPOG/2010, a licitante deverá comprovar que as embalagens são compostas no todo ou em parte, por material reciclável, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2.

1.12.2.1. de acordo com o § 1º do art. 5º da IN nº 1/SLTI/MPOG/2010, a comprovação do disposto no subitem 1.12.2 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 neste instrumento;

1.12.2.2. de acordo com o § 2º do art. 5º da IN nº 1/SLTI/MPOG/2010, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, a Administração Central do Ministério da Defesa (AC/MD), poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada; e

1.12.2.3. caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

1.13. Da validade: O prazo de validade mínimo dos gêneros alimentícios na data da entrega deverá estar de acordo com a tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PRAZO
1	Creme de leite	180 dias
2	Leite tipo "A"	150 dias
3	Leite em pó	30 dias aberto e 120 dias fechado
4	Leite condensado	1 ano
5	Manteiga "da terra" / "de garrafa"	45 dias
6	Manteiga comum	60 dias
7	Margarina	180 dias
8	Pão de queijo	180 dias
9	Suco abacaxi polpa	180 dias
10	Suco acerola polpa	180 dias
11	Suco cajá polpa	180 dias
12	Suco caju polpa	180 dias
13	Suco cupuaçu polpa	180 dias
14	Suco goiaba polpa	180 dias
15	Suco graviola polpa	180 dias
16	Suco manga polpa	180 dias
17	Suco maracujá polpa	180 dias
18	Suco morango polpa	180 dias
19	Queijo coalho	30 dias
20	Queijo mussarela	60 dias
21	Queijo prato	60 dias
22	Queijo parmesão	60 dias
23	Queijo canastra frescal	20 dias
24	Queijo de búfala	30 dias
25	Queijo provolone	60 dias
26	Queijo gorgonzola	90 dias
27	Ricota	45 dias
28	Recheio creme <i>cheese</i>	60 dias
29	Requeijão	45 dias

30	Salgados coxinha frango congelado	60 dias
31	Salgados quibe Carne congelado	60 dias
32	Salgados rissole Milho	60 dias
33	Salgados croquete Carne congelado	60 dias
34	Sorvete brigadeiro	30 dias
35	Sorvete tapioca	30 dias
36	Açúcar cristal	180 dias
37	Açúcar refinado	180 dias
38	Açúcar mascavo	180 dias
39	Adoçante dietético	180 dias
40	Arroz polido	180 dias
41	Arroz agulhinha integral	180 dias
42	Legume em conserva alcaparra	180 dias
43	Fruta em calda ameixa	180 dias
44	Amido milho	90 dias
45	Peixe em conserva atum ralado	180 dias
46	Azeite de oliva extra virgem	365 dias
47	Azeitona verde sem caroço médio com recheio	180 dias
48	Azeitona preta grande com tempero	180 dias
49	Azeitona verde com caroço grande sem tempero	180 dias
50	Aveia	180 dias
51	Amêndoa	180 dias
52	Amendoim in natura	180 dias
53	Fruta seca avelã crua	180 dias
54	Batata frita palha	180 dias
55	Batata inglesa congelada	180 dias
56	Biscoito <i>champagne</i>	180 dias
57	Bicarbonato de sódio	180 dias
58	Biscoito maizena	180 dias
59	Biscoito cream cracker	180 dias

60	Castanha para alimentação Pará	180 dias
61	Castanha para alimentação caju torrada e salgada	180 dias
62	Castanha para alimentação caju torrada sem sal	180 dias
63	Cogumelo champignon funghi defumado seco	90 dias
64	Cogumelo em conserva champignon	90 dias
65	Chocolate amargo	180 dias
66	Chocolate granulado	180 dias
67	Chocolate em pó	180 dias
68	Condimento açafão	90 dias
69	Condimento canela	90 dias
70	Condimento cravo da Índia	90 dias
71	Bebida alcoólica conhaque	-
72	Tempero caldo carne	180 dias
73	Tempero caldo galinha	180 dias
74	Chá alimentação erva cidreira	180 dias
75	Chá alimentação camomila	180 dias
76	Chá alimentação verde	180 dias
77	Chá alimentação hortelã	180 dias
78	Chá alimentação preto	180 dias
79	Coador de café tamanho nº 103	180 dias
80	Condimento cebola pasta	180 dias
81	Condimento colorau pó	180 dias
82	Doce leite cremoso	180 dias
83	Doce mamão ralado com coco	180 dias
84	Doce abóbora com coco	180 dias
85	Doce cocada morena	180 dias
86	Doce cocada branca	180 dias
87	Doce goiabada cascão	180 dias
88	Doce goiabada	180 dias
89	Doce marmelada	180 dias

90	Doce marrom glacê	180 dias
91	Ervilha conserva	180 dias
92	Essência baunilha	180 dias
93	Farinha trigo especial pó	180 dias
94	Farinha de rosca	180 dias
95	Farinha para quibe	180 dias
96	Fermento biológico pó	180 dias
97	Fubá de milho	90 dias
98	Farinha de mandioca	90 dias
99	Feijão preto	180 dias
100	Feijão carioquinha	180 dias
101	Feijão fradinho	180 dias
102	Feijão branco	180 dias
103	Fermento em pó	90 dias
104	Fruta em calda figo	180 dias
105	Fruta em calda cereja	180 dias
106	Fruta em calda pêssego	180 dias
107	Fósforo longo	Produto não perecível (*)
108	Gelatina alimentícia sem sabor	90 dias
109	Gelatina alimentícia limão	90 dias
110	Gelatina alimentícia morango	90 dias
111	Gelatina alimentícia abacaxi	90 dias
112	Gelatina alimentícia cereja	90 dias
113	Geleia de fruta amora	180 dias
114	Geleia de fruta damasco	180 dias
115	Geleia de fruta jabuticaba	180 dias
116	Gergelim preto	180 dias
117	Gergelim branco	180 dias
118	Grão de bico	180 dias
119	Legume em conserva cebola	180 dias

120	Lentilha Tipo 1	180 dias
121	Leite de coco	180 dias
122	Massa para lasanha fresca	90 dias
123	Massa canelone	90 dias
124	Massa nhoque	90 dias
125	Massa ravióli	90 dias
126	Massa rondele	90 dias
127	Massa pastel	90 dias
128	Macarrão parafuso	180 dias
129	Macarrão talharim	180 dias
130	Macarrão espaguete	180 dias
131	Maionese	180 dias
132	Milho verde	180 dias
133	Molho tomate	180 dias
134	Molho alimentício <i>catchup</i>	180 dias
135	Molho alimentício mostarda sal açúcar e condimento	180 dias
136	Molho de pimenta	180 dias
137	Molho inglês	180 dias
138	Molho shoyo	180 dias
139	Nós moscada	180 dias
140	Orégano granulado	180 dias
141	Óleo vegetal comestível soja	180 dias
142	Picles em conserva	180 dias
143	Pimenta do reino pó	90 dias
144	Pimenta do reino calabresa	90 dias
145	Palito madeira roliço	-
146	Palmito em conserva	180 dias
147	Peixe em conserva sardinha	180 dias
148	Pimenta malagueta	180 dias
149	Refrigerante cola	90 dias

150	Refrigerante guaraná	90 dias
151	Refrigerante laranja	90 dias
152	Sal iodado refinado	90 dias
153	Sal grosso	180 dias
154	Suco uva	180 dias
155	Suco pêssego	180 dias
156	Suco laranja	180 dias
157	Suco manga	180 dias
158	Suco maracujá	180 dias
159	Tomate seco	180 dias
160	Tempero completo	180 dias
161	Uva passa preta	180 dias
162	Vinagre aceto Balsâmico	180 dias
163	Vinagre vinho branco	180 dias
164	Vinagre vinho tinto	180 dias
165	Peixe in natura linguado filé grande	180 dias
166	Peixe in natura merluza filé	180 dias
167	Peixe in natura pescada amarela filé grande	180 dias
168	Peixe in natura pescada amarela em posta	180 dias
169	Carne bovina in natura alcatra peça inteira	180 dias
170	Carne bovina in natura bucho	180 dias
171	Carne bovina in natura chuleta	180 dias
172	Charque carne seca bovino	180 dias
173	Carne suína in natura carré folheado	180 dias
174	Carne bovina in natura costela	180 dias
175	Carne suína in natura costela defumada	180 dias
176	Carne suína in natura costela salgada	180 dias
177	Carne avícola in natura coxa e sobrecoxa de frango	180 dias
178	Carne bovina in natura coxão mole	180 dias
179	Carne avícola in natura filé de peito de frango	180 dias

180	Carne bovina in natura filé mignon	180 dias
181	Carne bovina in natura lagarto	180 dias
182	Carne suína in natura lombo defumado	180 dias
183	Carne suína in natura lombo congelado	180 dias
184	Carne suína in natura lombo salgado	180 dias
185	Carne bovina in natura mocotó	180 dias
186	Carne suína in natura pé	180 dias
187	Carne suína in natura pernil traseiro	180 dias
188	Carne bovina in natura picanha	180 dias
189	Carne bovina in natura rabada	180 dias
190	Carne suína in natura rabo de porco	180 dias
191	Linguiça calabresa	180 dias
192	Linguiça carne de frango	180 dias
193	Linguiça paio	180 dias
194	Linguiça toscana	180 dias
195	Miúdos orelha suína	180 dias
196	Presunto carne de peru	90 dias
197	Salame apresentação salaminho	90 dias
198	Peito de peru defumado	90 dias
199	Salsicha carne de frango	90 dias
200	Carne suína in natura toucinho	180 dias
201	Água mineral sem gás	90 dias
202	Água mineral com gás	180 dias
203	Água mineral sem gás	180 dias
204	Fruta in natura abacaxi pérola	(**)
205	Condimento in natura alho cateto roxo	(**)
206	Fruta in natura banana prata	(**)
207	Legume in natura batata inglesa	(**)
208	Fruta in natura banana da terra	(**)
209	Fruta in natura caqui comum	(**)

210	Legume in natura cebola amarela	(**)
211	Fruta in natura laranja lima	(**)
212	Fruta in natura laranja pera	(**)
213	Legume in natura mandioquinha comum	(**)
214	Fruta in natura manga <i>tommy</i>	(**)
215	Fruta in natura maçã gala	(**)
216	Fruta in natura mamão formosa	(**)
217	Fruta in natura mamão papaia	(**)
218	Fruta in natura melão comum	(**)
219	Fruta in natura melancia rajada redonda	(**)
220	Fruta in natura pera nacional	(**)
221	Fruta in natura uva rubi	(**)
222	Fruta in natura uva Itália	(**)
223	Ovo galinha tipo "A"	20 dias
224	Ovo codorna	20 dias
225	Pão forma	6 dias
226	Pão forma integral	6 dias
227	Pão francês	(***)
228	Pão careca	8 dias
229	Carne bovina in natura coxão mole	180 dias
230	Carne avícola in natura filé de peito de frango	180 dias
231	Carne bovina in natura filé mignon	180 dias
232	Carne bovina in natura picanha	180 dias

(*) Fonte INMETRO.

(**) Produto de alta perecibilidade, não tem prazo de validade definido.

(***) Não se aplica - Consumido no mesmo dia da entrega.

1.14. De acordo com o Inciso I do art. 48 da Lei Complementar (LC) nº 123/2006, atualizada pela LC nº 147/2014, e o art. 6º do Decreto nº 8.538/2015, os itens 1 a 164, 167 a 168, 170 a 177, 181 a 187, 190 a 195 e 197 a 237 deste instrumento, são destinados, exclusivamente, para participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, bem como para Sociedades Cooperativas, por força da Lei nº 11.488/2007.

1.15. Cotação mínima: Em consonância com o inciso IV do art. 9º do Decreto nº 7.892/2013, **deverá ser cotado a quantidade total destinada ao Órgão Gerenciador e Órgãos Participantes, para cada item.**

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O planejamento para a aquisição levou em consideração o histórico de consumo no período de maio de 2018 a abril de 2019, do refeitório do 6º andar, consumo das copas e atendimentos de apoio às reuniões, no **período de 12 (doze) meses;**

2.1.2. Os refeitórios do subsolo foram terceirizados a partir de 1º de junho de 2019 e a aquisição será exclusivamente para atender a demanda do refeitório do 6º andar, copas e apoio as reuniões institucionais.

2.2. Histórico de Consumo e Aquisição de Gêneros Secos 2018-2019: **Apêndice I ao Termo de Referência.**

2.2.1. Os itens 8 "pão de queijo", de 30 a 33 "salgados diversos", de 149 a 151 "refrigerantes pet 2 litros, sabores", de 154 a 158 "sucos sabores, litro" e 203 "água mineral copo de 200 ml" serão para atendimento compartilhado ao evento de 7 de setembro e demandas de apoio institucionais do Ministério da Defesa.

2.2.2. O item 71 "conhaque" é para uso exclusivo na cozinha do refeitório do 6º andar deste Ministério no preparo de alguns pratos, sendo vedado o consumo como aperitivo. É usado para flambar pratos tais como: stroganoff, sobremesa de banana, queijo, coalho, carne ao molho madeira e outros.

2.2.3. Os itens 3 "leite em pó integral", 36 "açúcar cristal de 2 kg", 37 "açúcar refinado", 39 "adoçante líquido", 58 "biscoito maizena", 59 "biscoito cream cracker", de 74 a 78 "chás diversos", 79 "coador de papel para café" e 201 "água mineral garrafa de 500 ml" serão para atendimento compartilhado com as copas e atendimento aos apoios de reuniões.

2.2.4. Os itens 206 "banana prata", 212 "laranja pera", 215 "maçã gala" e 220 "pera" serão para atendimento compartilhado ao apoio de TAF dos integrantes das forças.

2.2.5. O item 28 "recheio preparado creme cheese" teve sua quantidade de aquisição aumentada em razão da redução da gramatura.

2.2.6. O item 168 "pescada amarela em posta" teve a sua referência de preço no edital 118/2018-MD.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. O objeto deste instrumento **quanto ao seu tipo é comum**, por ser possível "estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto", de acordo com **Parágrafo Único, do art. 1º, da Lei 10.520/2002**.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. Descrição dos prazos e formas de entrega e recebimento:

4.1.1. Os gêneros alimentícios, que constituem o objeto deste instrumento, deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda, em estrita observância às especificações.

4.2. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues conforme segue abaixo:

4.2.1. Para os itens 1 a 164 e de 201 a 203 no prazo máximo de até 5 (cinco) dias contados do recebimento do pedido via e-mail, atestado pela respectiva nota de empenho, em algum dos endereços abaixo (de acordo com a solicitação de cada órgão):

ÓRGÃO GERENCIADOR
<p>MINISTÉRIO DA DEFESA: Edifício da Administração Central do Ministério da Defesa - Esplanada dos Ministérios - Bloco "Q" - Subsolo - COSER/Seção de Gestão Alimentar - Portão de acesso pela Via N2 - CEP 70052-900, Brasília-DF; ou</p> <p>Anexo I do Bloco "O" - Subsolo - COSER/Seção de Gestão Alimentar - Rampa de acesso ao subsolo, Brasília-DF.</p> <p>Telefones: (61) 3312-4278 / 3312-4360 – Tratar com: Sr Francineto Tomaz da Silva ou Sr Fernando José Pascoal.</p>
ÓRGÃOS PARTICIPANTES
<p>BASE DE ADMINISTRAÇÃO E APOIO DO COMANDO MILITAR DO PLANALTO: Avenida Exército, s/nº, Setor Militar Urbano, CEP: 70.630-903, Brasília-DF (das 8h às 11h30min e das 13h às 16h, nos dias úteis de segunda a quinta-feira e das 8h às 11h na sexta-feira), telefone: (61) 2035-2538, e-mail: aprovbasecmp@gmail.com</p>
<p>GRUPAMENTO DE FUZILEIROS NAVAIS DE BRASÍLIA: SCEN Av. L/4 Norte, Lote 01 do Trecho 02, CEP: 70.800-120, Brasília-DF, telefone: (61) 3326-9666</p>
<p>2º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO: Estrada Parque do Contorno (EPCT), DF 001, Km 4,5, Setor Habitacional Taquari, CEP: 71.559-901, Brasília-DF, telefone: (61) 3415-3890, e-mail: aprov.2cgeo@gmail.com</p>

4.2.2. Para os itens 165 a 199 no prazo máximo de até 5 (cinco) dias contados do recebimento do pedido via e-mail, atestado pela respectiva nota de empenho, em algum dos endereços abaixo (de acordo com a solicitação de cada órgão):

ÓRGÃO GERENCIADOR
<p>MINISTÉRIO DA DEFESA: Edifício da Administração Central do Ministério da Defesa - Esplanada dos Ministérios - Bloco "Q" - Subsolo - COSER/Seção de Gestão Alimentar - Portão de acesso pela Via N2 - CEP 70052-900, Brasília-DF; ou</p> <p>Anexo I do Bloco "O" - Subsolo - COSER/Seção de Gestão Alimentar - Rampa de acesso ao subsolo, Brasília-DF.</p> <p>Telefones: (61) 3312-4278 / 3312-4360 – Tratar com: Sr Francineto Tomaz da Silva ou Sr Fernando José Pascoal.</p>
ÓRGÃOS PARTICIPANTES
<p>BASE DE ADMINISTRAÇÃO E APOIO DO COMANDO MILITAR DO PLANALTO: Avenida Exército, s/nº, Setor Militar Urbano, CEP: 70.630-903, Brasília-DF (das 8h às 11h30min e das 13h às 16h, nos dias úteis de segunda a quinta-feira e das 8h às 11h na sexta-feira), telefone: (61) 2035-2538, e-mail: aprovbasecmp@gmail.com</p>
<p>GRUPAMENTO DE FUZILEIROS NAVAIS DE BRASÍLIA: SCEN Av. L/4 Norte, Lote 01 do Trecho 02, CEP: 70.800-120, Brasília-DF, telefone: (61) 3326-9666</p>
<p>2º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO: Estrada Parque do Contorno (EPCT), DF 001, Km 4,5, Setor Habitacional Taquari, CEP: 71.559-901, Brasília-DF, telefone: (61) 3415-3890, e-mail: aprov.2cgeo@gmail.com</p>

4.2.3. Para os **itens 204 a 228** no prazo máximo de até 2 (dois) dias contados do recebimento do pedido via e-mail, atestado pela respectiva nota de empenho, em algum dos endereços abaixo (de acordo com a solicitação de cada órgão):

ÓRGÃO GERENCIADOR
<p>MINISTÉRIO DA DEFESA: Edifício da Administração Central do Ministério da Defesa - Esplanada dos Ministérios - Bloco "Q" - Subsolo - COSER/Seção de Gestão Alimentar - Portão de acesso pela Via N2 - CEP 70052-900, Brasília-DF; ou</p> <p>Anexo I do Bloco "O" - Subsolo - COSER/Seção de Gestão Alimentar - Rampa de acesso ao subsolo, Brasília-DF.</p> <p>Telefones: (61) 3312-4278 / 3312-4360 – Tratar com: Sr Francineto Tomaz da Silva ou Sr Fernando José Pascoal.</p>
ÓRGÃOS PARTICIPANTES
<p>BASE DE ADMINISTRAÇÃO E APOIO DO COMANDO MILITAR DO PLANALTO: Avenida Exército, s/nº, Setor Militar Urbano, CEP: 70.630-903, Brasília-DF (das 8h às 11h30min e das 13h às 16h, nos dias úteis de segunda a quinta-feira e das 8h às 11h na sexta-feira), telefone: (61) 2035-2538, e-mail: aprovbasecmp@gmail.com</p>
<p>GRUPAMENTO DE FUZILEIROS NAVAIS DE BRASÍLIA: SCEN Av. L/4 Norte, Lote 01 do Trecho 02, CEP: 70.800-120, Brasília-DF, telefone: (61) 3326-9666</p>
<p>2º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO: Estrada Parque do Contorno (EPCT), DF 001, Km 4,5, Setor Habitacional Taquari, CEP: 71.559-901, Brasília-DF, telefone: (61) 3415-3890, e-mail: aprov.2cgeo@gmail.com</p>

4.3. Será dispensado o recebimento provisório nos termos do art. 74 da Lei nº 8.666/1993.

4.4. Os gêneros poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste instrumento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os gêneros serão recebidos definitivamente após verificação da conformidade e verificação da qualidade, quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.5.1. 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.

4.6. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do fornecimento.

4.7. Horário de entrega para os itens 1 a 224: das 08:00 h às 12:00 h e das 14:00 h às 17:00 h.

4.8. Telefones da Seção de Gestão Alimentar (SEGAL): (61) 3312-4278 / 3312-4360, SO-CO FRANCINETO TOMAZ DA SILVA, ou SC FERNANDO JOSÉ PASCOAL.

4.9. No recebimento dos itens 204 ao 224 (hortifrutigranjeiros) serão verificados se os gêneros apresentam as características técnicas constantes das tabelas abaixo:

Itens: 204 a 212 e 214 a 222
<p>Apresentar-se frescos, não imaturos e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>
Item 213
<p>Apresentar-se frescos, com cascas, não imaturos e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta"), sem umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>
Item 223
<p>Embalado em caixa de papelão, deve apresentar-se fresco, limpo, e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem odor estranho. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras e perfurações. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.</p>
Item 224
<p>Apresentar-se fresco, limpo, e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem odor estranho. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras e perfurações. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade ("textura gosmenta") e umidade externa anormal. Os produtos que apresentarem com uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano. Caixa 30 Unidades.</p>

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

5.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

5.2. 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.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. 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:

6.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste instrumento e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao item e a quantidade;

6.1.2. 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 nº8.078/1990).

6.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste instrumento, o objeto com avarias ou defeitos.

6.1.4. 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.

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

6.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

6.2. Sujeitar-se à fiscalização da COSER/SEGAL quanto ao acompanhamento do cumprimento das obrigações pactuadas, prestando-lhe todos os esclarecimentos solicitados, bem como atendendo às reclamações consideradas procedentes.

6.3. Responder por perdas e danos que vier a sofrer a AC/MD ou terceiros, em razão de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeito, garantido o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação aplicável.

6.4. Responsabilizar-se pelo produto até o efetivo recebimento por parte da COSER/SEGAL adotando todas as medidas julgadas cabíveis, inclusive as que se referem à segurança e ao transporte até o local de entrega, arcando, dessa forma, com todas as despesas diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento de suas obrigações, sem qualquer ônus adicional para a AC/MD.

6.5. Submeter à aprovação do Departamento de Administração Interna (DEADI) toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas, de cunho administrativo legal.

6.6. Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento do produto. 6.7. Caso a licitante vencedora realize diretamente a entrega do material deverá:

6.7.1. Atender as normas de segurança e demais regulamentos no âmbito da AC/MD.

6.7.2. Fornecer a seus funcionários todos os equipamentos de segurança previstos na legislação vigente do Ministério do Trabalho e Emprego.

6.7.3. Emitir Comunicado de Acidente de Trabalho (CAT), em formulário próprio do INSS, em caso de eventual ocorrência de acidente com seus empregados nas dependências do Contratante.

6.7.4. A licitante deverá comprovar **ANTES DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO TERMO SUBSTITUTIVO DE CONTRATO:**

6.7.4.1. que possui veículo dotado de instalações frigoríficas para realização de entrega de produtos perecíveis, mediante a apresentação de cópia autenticada do Certificado de Registro de Veículos, junto com o Certificado de Vistoria de Veículo, expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária dos Estados ou do Distrito Federal, de acordo com o art. 904 do Decreto nº 30.691/1952 ou

6.7.4.2. Contrato de locação de veículo dotado de instalações frigoríficas, devidamente registrado em Cartório, acompanhado da cópia autenticada do Certificado de Vistoria de Veículo, expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária dos Estados ou do Distrito Federal.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1. 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.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1. 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.

9.1.1. 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.

9.2. 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, conforme previsto no art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. 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.

10. DO PAGAMENTO

10.1. 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.

10.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei nº 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.

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

10.3. 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.

10.3.1. 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.

10.4. 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.

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

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

10.7. 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.

10.8. 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.

10.9. 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.

10.10. 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.

10.11. 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.

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

10.12.1. 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.

10.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, 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:

$I = (TX)$

TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento)

$I = \frac{(6/100)}{365}$

365

11. DO REAJUSTE

11.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

13.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

- 13.1.2. ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- 13.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 13.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 13.1.5. cometer fraude fiscal.
- 13.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:
- 13.2.1. **Advertência**, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 13.2.2. multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **5 (cinco) dias úteis**;
- 13.2.3. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do objeto, no caso de inexecução total do objeto;
- 13.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 13.2.5. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar no **âmbito do MINISTÉRIO DA DEFESA (MD)**, por até 2 (dois) anos;
- 13.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até **5 (cinco) anos**.
- 13.2.6.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste instrumento.
- 13.2.7. 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.
- 13.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 13.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 13.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 13.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.5. 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.
- 13.6. 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.
- 13.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 13.7. 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.
- 13.8. 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.
- 13.9. 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.
- 13.10. 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.
- 13.11. 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.
- 13.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

- 14.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 3.591.729,00 (três milhões, quinhentos e noventa e um mil, setecentos e vinte e nove reais)**.

15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 15.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

Órgão/Unidade 52101 - Ministério da Defesa

Programas de Trabalho: 05.331.2108.2012.0053 – Alimentação de Militares em Rancho, e

05.122.2108.2000.0001 - Administração da Unidade

Elemento de Despesa: 33.90.30 – Material de Consumo.

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 16.1. A licitante deverá comprovar aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto deste instrumento, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

16.1.1. A soma dos atestados apresentados deverá comprovar o fornecimento de quantitativos, mínimos, equivalentes a 30% (trinta por cento) da quantidade prevista para cada item deste instrumento, conforme tabela abaixo. (Em conformidade com os Acórdãos nº 3.157/2004 - 1ª Câmara, 124/2002, 1.937/2003, 1.341/2006, 2.143/2007, 1.557/2009, 534/2011, 1.695/2011, 737/2012 - Plenário. Acórdão nº 1.052/2012 - Plenário, TC 004.871/2012-0 - Informativo sobre Licitações e Contratos nº 104/2012 - Tribunal de Contas da União).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTITATIVO MÍNIMO
1	Creme de leite	Embalagem 200 g	1715

2	Leite fluído	Caixa 1 L	3910
3	Leite em pó	Embalagem 400 g	79
4	Leite condensado	Caixa 395 g	931
5	Manteiga “da terra” / “de garrafa”	Garrafa 500 ml	74
6	Manteiga comum	Pote 500 g	547
7	Margarina	Pote 250 g	973
8	Pão queijo	Embalagem 1 kg	182
9	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: abacaxi ; tipo: natural	Pacote 1 kg	95
10	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: acerola ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	96
11	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: cajá ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	78
12	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: caju ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	116
13	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: cupuaçu ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	122
14	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: goiaba ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	122
15	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: graviola ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	130
16	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: manga ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	115
17	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: maracujá ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	122
18	Suco ; apresentação: polpa congelada; sabor: morango ; tipo: natural.	Pacote 1 kg	76
19	Queijo coalho; apresentação: peça.	Kg	37
20	Queijo mussarela	Kg	340
21	Queijo	Kg	140
22	Queijo	Gramas (Pacote 100 g)	151
23	Queijo canastra (frescal)	Embalagem 500g	37
24	Queijo mussarela de búfala	Kg	40
25	Queijo provolone; apresentação: peça.	Kg	22
26	Queijo gorgonzola.	Kg	22
27	Ricota	Peça 400 g	14
28	Recheio preparado; tipo: creme cheese	Unidade (Bisnaga 400 g)	14
29	Requeijão	Copo 200 g	387
30	Salgados diversos	Pacote 1 kg	73
31	Salgados diversos	Pacote 1 kg	67

32	Salgados diversos	Pacote 1 kg	9
33	Salgados diversos	Pacote 1 kg	9
34	Sorvete; sabor: brigadeiro	Pote 2 L	101
35	Sorvete; sabor: tapioca	Pote 2 L	73
36	Açúcar; tipo: crystal	Pacote 2 kg	1823
37	Açúcar; tipo: refinado	Pacote 1 kg	458
38	Açúcar; tipo: mascavo	Pacote 1 kg	10
39	Adoçante; aspecto físico: líquido; ingredientes: aspartame	Frasco 100 ml	295
40	Arroz; tipo: 1; subgrupo: polido .	Pacote 5 kg	516
41	Arroz; tipo: 1; tipo de subgrupo: agulhinha integral .	Embalagem 1 kg	58
42	Legume em conserva; tipo: alcaparra	Embalagem 300 g	37
43	Fruta em calda; tipo: ameixa	Lata 400 g	86
44	Amido; material: milho ; aplicação: mingau.	Caixa 500 g	32
45	Peixe em conserva; tipo: peixe: atum ralado	Lata 170 g	196
46	Azeite oliva; tipo: extra virgem	Frasco 500 ml	336
47	Azeitona verde; sem caroço; tamanho: médio ; com recheio.	Embalagem 500 g	106
48	Azeitona preta; com caroço; tamanho grande ; com tempero.	Embalagem 500 g	70
49	Azeitona verde; com caroço; tamanho: grande ; sem tempero.	Embalagem 500 g	63
50	Aveia; apresentação: flocos	Pacote 500 g	130
51	Amêndoa sem casca.	Pacote 150 g	108
52	Amendoim in natura; tipo: 1; sem casca; tamanho: médio.	Pacote 500 g	43
53	Fruta seca; tipo: avelã crua ; apresentação: seco e sem casca.	Pacote 1 kg	7
54	Batata frita; tipo: palha	Pacote 400 g	76
55	Legume in natura; tipo: batata inglesa ; características adicionais: congelada, cortada em palito e pronta para fritar	Pacote 10 kg	41
56	Biscoito <i>champagne</i>	Pacote 200 g	43
57	Bicarbonato de sódio em pó.	Frasco 100 g	14
58	Biscoito; sabor maizena	Pacote 200 g	3285
59	Biscoito cream cracker.	Pacote 200 g	3281
60	Castanha Pará.	Lata 190 g	72
61	Castanha de caju; tipo: torrada e salgada .	Lata 190 g	101

62	Castanha de caju; tipo: torrada sem sal.	Pacote 100 g	62
63	Cogumelo champignon; tipo: funghi defumado seco.	Pote 75 g	7
64	Cogumelo em conserva; champignon pré-cozidos, água e sal.	Balde 1 kg	61
65	Chocolate; sabor: amargo.	Barra 1 kg	22
66	Chocolate; tipo: granulado.	Pacote 200 g	43
67	Chocolate; tipo: em pó.	Caixa 200 g	43
68	Condimento; apresentação: açafrão	Pacote 20 g	54
69	Condimento; canela;	Pacote 20 g	14
70	Condimento; cravo da índia	Pacote 10 g	14
71	Bebida alcoólica; tipo: conhaque.	Garrafa 1.000 ml	22
72	Tempero; tipo: caldo; apresentação: pó; sabor: carne.	Pacote 1 kg	119
73	Tempero; tipo: caldo; apresentação: pó; sabor: galinha.	Pacote 1 kg	107
74	Chá de erva cidreira	Caixa 10 un	609
75	Chá de camomila	Caixa 10 un	515
76	Chá verde	Caixa 10 un	157
77	Chá alimentação; sabor: hortelã; uso: alimentício.	Caixa 10 un	432
78	Chá alimentação; tipo: preto; uso: alimentício.	Caixa 10 un	314
79	Coador de café; material: papel; tamanho: nº 103.	Caixa 30 un	309
80	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: cebola; aspecto físico: pasta	Caixa 1 kg	112
81	Condimento; apresentação: industrial; matéria prima: colorau; aspecto físico: pó	Caixa 1 kg	7
82	Doce; sabor: leite; tipo: cremoso.	Lata 10 kg	56
83	Doce; sabor: mamão; tipo: ralado com coco.	Balde 5 kg	67
84	Doce; sabor: abóbora com coco.	Balde 5 kg	67
85	Doce; sabor: cocada morena; tipo: em pasta	Balde 5 kg	43
86	Doce; sabor: cocada branca; tipo: em pasta.	Balde 5 kg	43
87	Doce; sabor: goiabada cascão.	Lata 600 g	89
88	Doce; sabor: goiabada; tipo: em barra.	Caixa 7 kg	58
89	Doce; sabor: marmelada; tipo: em barra.	Lata 600 g	23
90	Doce; sabor: marrom glacê.	Lata 600 g	104
91	Ervilha; tipo: em conserva.	Lata 2 kg	29

92	Essência ; tipo: alimentícia; sabor: baunilha .	Frasco 100 ml	11
93	Farinha ; material: trigo especial ; apresentação: pó .	Embalagem 1 kg	439
94	Farinha de rosca ; material: pão seco.	Embalagem 500 g	88
95	Farinha para quibe ; composição: grãos de trigo selecionados e moídos; tipo: cru.	Saco 500 g	166
96	Fermento ; tipo: biológico ; apresentação: pó .	Embalagem 125 g	29
97	Fubá de milho .	Embalagem 1 kg	103
98	Farinha de mandioca	Embalagem 1 kg	403
99	Feijão preto .	Saco 1 kg	643
100	Feijão carioquinha .	Saco 1 kg	605
101	Feijão fradinho .	Saco 1 kg	104
102	Feijão branco .	Saco 1 kg	104
103	Fermento em pó .	Embalagem 100 g	40
104	Fruta em calda; figo	Lata 400 g	349
105	Fruta em calda; cereja	Unidade (Lata 125 g)	44
106	Fruta em calda; pêssego	Lata 400 g	353
107	Fósforo ; material: madeira; tipo: longo	Caixa 50 un	37
108	Gelatina alimentícia ; sabor: sem sabor ; apresentação: pó.	Pacote 12 g	83
109	Gelatina alimentícia ; sabor: limão	Saco 1 kg	101
110	Gelatina alimentícia ; sabor: morango	Saco 1 kg	91
111	Gelatina alimentícia ; sabor: abacaxi	Saco 1 kg	87
112	Gelatina alimentícia ; tipo: comum; sabor: cereja ; apresentação: pó.	Saco 1 kg	74
113	Geleia de fruta ; tipo: de fruta: amora ; ingredientes: polpa de fruta, água, açúcar e ácido cítrico.	Pote 320 g	11
114	Geleia de fruta; damasco	Pote 320 g	7
115	Geleia de fruta; jaboticaba	Pote 300 g	7
116	Gergelim ; tipo: preto	Pacote 200 g	5
117	Gergelim ; tipo: branco	Pacote 200 g	5
118	Grão de bico .	Saco 500 g	116
119	Legume em conserva ; tipo: cebola	Pote 400 g	14
120	Lentilha ; tipo: 1	Pacote 1 kg	254
121	Leite de coco ; tipo: integral.	Frasco 500 ml	184

122	Massa para lasanha , tipo: fresca	Embalagem 500 g	280
123	Massa de canelone ; tipo: pronta; recheio: queijo mussarela e presunto.	Gramas (Pacote 500 g)	205
124	Massa de nhoque	Embalagem 500 g	276
125	Massa de ravióli	Pacote 500 g	188
126	Massa de rondele	Pacote 500 g	126
127	Massa para pastel	Pacote 500 g	161
128	Macarrão parafuso.	Embalagem 500 g	163
129	Macarrão talharim.	Embalagem 500 g	32
130	Macarrão espaguete.	Embalagem 500 g	290
131	Maionese	Embalagem 1 kg	181
132	Milho ; tipo: verde em conserva.	Lata 2 kg	232
133	Molho tomate	Gramas (Embalagem 340 g)	859
134	Catchup.	Embalagem 400 g	314
135	Mostarda	Gramas (Embalagem 200 ml)	410
136	Molho de pimenta	Frasco 150 ml	238
137	Molho inglês	Gramas (Embalagem 150 ml)	223
138	Molho shoyo	Gramas (Frasco 900 ml)	209
139	Nós moscada	Pacote 20 g	37
140	Orégano granulado.	Pote 100 g	149
141	Óleo vegetal comestível ; matéria prima: soja	Embalagem 900 ml	649
142	Picles em conserva ; tipo: misto.	Frasco 300 g	14
143	Pimenta do reino. Aspecto físico: pó.	Pote 100 g	14
144	Pimenta do reino ; tipo: calabresa.	Embalagem 1 kg	17
145	Palito ; material: madeira ; formato: roliço ;	Caixa 100 un	148
146	Palmito em conserva	Pote 300 g	139
147	Peixe em conserva. Espécie: sardinha	Embalagem 130 g	86
148	Pimenta malagueta.	Frasco 150 ml	18
149	Refrigerante cola.	Garrafa 2 L	500
150	Refrigerante guaraná.	Garrafa 2 L	493

151	Refrigerante laranja.	Garrafa 2 L	126
152	Sal iodado refinado	Pacote 1 kg	256
153	Sal tipo grosso	Pacote 1 kg	56
154	Suco de uva; tipo: natural.	Caixa 1 L	172
155	Suco de pêssego; tipo: natural.	Caixa 1 L	97
156	Suco de laranja; tipo: natural.	Caixa 1 L	179
157	Suco de manga; tipo: natural.	Caixa 1 L	119
158	Suco de maracujá; tipo: natural.	Caixa 1 L	179
159	Tomate seco; tipo: desidratado.	Caixa 1 kg	74
160	Tempero completo; tipo: sem pimenta.	Pacote 1 kg	119
161	Uva passa preta; tipo: seca sem caroço.	Pacote 200 g	144
162	Vinagre; matéria prima: aceto balsâmico	Frasco 750 ml	25
163	Vinagre; matéria-prima: vinho branco	Frasco 750 ml	144
164	Vinagre	Frasco 750 ml	119
165	Peixe in natura. Espécie: linguado; apresentação: filé grande.	Kg	281
166	Peixe in natura. Espécie: merluza, apresentação: filé.	Kg	151
167	Peixe in natura. Espécie: pescada amarela; apresentação: filé grande.	Kg	292
168	Peixe in natura. Espécie: pescada amarela; apresentação: posta.	Kg	94
169	Carne bovina in natura; tipo: alcatra; peça inteira	Kg	872
170	Carne bovina in natura; tipo: bucho	Kg	85
171	Carne bovina in natura; tipo: chuleta	Kg	112
172	Charque; tipo: carne seca, traseiro bovino	Kg	293
173	Carne suína in natura; tipo: carré folheado	Kg	544
174	Carne bovina in natura; tipo: costela	Kg	701
175	Carne suína in natura; tipo: costela defumada	Kg	241
176	Carne suína in natura; tipo: costela salgada	Kg	40
177	Carne avícola in natura; tipo: coxa e sobrecoxa de frango	Kg	2634
178	Carne bovina in natura; tipo: coxão mole	Kg	1346
179	Carne avícola in natura; tipo: filé de peito de frango	Kg	2003
180	Carne bovina in natura; tipo: filé mignon	Kg	554

181	Carne bovina in natura; tipo: lagarto	Kg	605
182	Carne suína in natura; tipo: lombo defumado	Kg	58
183	Carne suína in natura; tipo: lombo congelado.	Kg	1655
184	Carne suína in natura; tipo: lombo salgado.	Kg	29
185	Carne bovina in natura; tipo: pé de boi (mocotó)	Kg	36
186	Carne suína in natura; tipo: pé	Kg	82
187	Carne suína in natura; tipo: pernil traseiro	Kg	979
188	Carne bovina in natura; tipo: picanha	Kg	633
189	Carne bovina in natura; tipo: rabada	Kg	715
190	Carne suína in natura; tipo: rabo de porco	Kg	82
191	Linguiça; tipo: calabresa	Kg	558
192	Linguiça; tipo: carne de frango	Kg	108
193	Linguiça; tipo: paio	Kg	101
194	Linguiça; tipo: toscana	Kg	266
195	Miúdos; tipo: orelha suína	Kg	101
196	Presunto; tipo: cozido, ingrediente: carne de peru	Kg	808
197	Salame	Kg	71
198	Peito de peru; tipo: defumado	Kg	140
199	Salsicha; origem: carne de frango	Kg	479
200	Carne suína in natura; tipo: toucinho	Kg	218
201	Água mineral sem gás.	Garrafa 500 ml	1996
202	Água mineral com gás	Garrafa 500 ml	978
203	Água mineral sem gás	Copo 200 ml	1200
204	Fruta in natura; tipo: abacaxi; espécie: pérola.	Kg	421
205	Condimento in natura. Espécie: alho; tipo: cateto roxo.	Kg	72
206	Fruta in natura; tipo: banana; espécie: prata.	Kg	258
207	Legume in natura; tipo: batata inglesa; tamanho: grande de 1ª qualidade.	Kg	316
208	Fruta in natura; tipo: banana; espécie: da terra.	Kg	43
209	Fruta in natura; tipo: caqui; espécie: comum.	Kg	56
210	Legume in natura; tipo: cebola; espécie: amarela.	Kg	132

211	Fruta in natura; tipo: laranja; espécie: lima.	Kg	330
212	Fruta in natura; tipo: laranja; espécie: pera.	Kg	576
213	Legume in natura; tipo: mandioquinha; espécie: comum.	Kg	85
214	Fruta in natura; tipo: manga; espécie: tommy.	Kg	250
215	Fruta in natura; tipo: maçã; espécie: gala.	Kg	554
216	Fruta in natura; tipo: mamão; espécie: formosa.	Kg	488
217	Fruta in natura; tipo: mamão; espécie: papaia.	Kg	72
218	Fruta in natura; tipo: melão; espécie: comum.	Kg	628
219	Fruta in natura; tipo: melancia; espécie: rajada redonda.	Kg	1333
220	Fruta in natura; tipo: pera; espécie: nacional.	Kg	317
221	Fruta in natura; tipo: uva; espécie: rubi.	Kg	95
222	Fruta in natura; tipo: uva; espécie: Itália.	Kg	53
223	Ovo de galinha tipo "A"	Dúzia	1757
224	Ovo de codorna.	Bandeja com 30 un	108
225	Pão forma	Kg	474
226	Pão de forma integral	Kg	486
227	Pão francês	Kg	1236
228	Pão careca	Kg	1222
229	Carne bovina in natura; tipo: coxão mole	Kg	449
230	Carne avícola in natura; tipo: filé de peito de frango	Kg	668
231	Carne bovina in natura; tipo: filé mignon	Kg	180
232	Carne bovina in natura; tipo: picanha	Kg	259

16.2. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

17. APÊNDICE

17.1. Apêndice I – Histórico de Consumo e Aquisição de Gêneros Secos 2018-2019.

APÊNDICE I ao Termo de Referência

HISTÓRICO DE CONSUMO E AQUISIÇÃO DE GÊNEROS SECOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID. FORN.	CONSUMO MAI/2018 A ABR/2019												CONSUMO ANUAL DAS COPAS E EVENTOS	MÉDIA MÊS DE CONS. MAI/18	QTDE A SER ADQ. EM 2019	M
			MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR				

																A	
																ABR/19	
1	Creme de leite 200 g	Caixa	60	64	62	60	12	44	103	70	68	50	60	60		59	708
2	Leite tipo "A" 1 litro	Caixa	64	74	62	87	48	54	60		40	62	59	64		61	732
3	Leite em pó integral 400 g	Pacote	26		8	12	24	16	22	24	10	16	13	24	48	18	264
4	Leite condensado 395 g	Caixa	64	57	78	68	72	82	78	84	54	72	65	80		71	852
5	Manteiga de garrafa 500 ml	Garrafa							4		6	6				2	24
6	Manteiga de 1ª qualidade 500 g	Pote	26	44	29	22	22	16	31	22	28	14	25	32		26	312
7	Margarina 250 g	Pote	8	12	10	9	12	18	22		12	7	8			12	144
8	Pão de queijo 1 kg	Saco		24		5	8		3				3		80	9	188
9	Polpa abacaxi 1 kg	Pacote		5				5	15		10					9	105
10	Polpa acerola 1 kg	Pacote	5	5	15	14	8	20	5		10	5	2			9	107
11	Polpa cajá 1 kg	Pacote	9	5	5	10										7	87
12	Polpa caju 1 kg	Pacote		8	15											12	144
13	Polpa cupuaçu 1 kg	Pacote	12	5	5	19		3	23		24			8		12	144
14	Polpa goiaba 1 kg	Pacote	12	20	10		18				15	5	7	5		12	144
15	Polpa graviola 1 kg	Pacote		22	5	14	4		23		10	5		18		13	156
16	Polpa manga 1 kg	Pacote				18					5	10				11	132
17	Polpa maracujá 1 kg	Pacote	10	10		15	16	14			15	10	7	10		12	144
18	Polpa morango 1 kg	Pacote	10		10	19	8	7	11		10	15	5	10		11	132
19	Queijo de coalho	Kg	8	3	2	8	1				12					6	72
20	Queijo mussarela	Kg	16	24	22	17	18	19		12	4	12	36	16		18	216
21	Queijo prato	Kg	12	7	11				9		13	20		18		13	156
22	Queijo parmesão ralado 100 g	Pacote	14	10		7	15	10	35		8					14	168
23	Queijo minas frescal	Kg	5	5		13	3						2			6	72
24	Queijo de búfala	Kg	4	9								7				7	84
25	Queijo provolone	Kg		3	2								2			2	24
26	Queijo gorgonzola	Kg	5			3	2									2	24
27	Queijo ricota 400 g	Peça				2		3					3			2	24
28	Recheio preparado (Crema Cheese) Bisnaga 400 g	Bisnaga		1		1		1				1				1	24
29	Requeijão cremoso 200 g	Copo	5		4	3	6		6	8		4	4	6		5	60

30	Salgado coxinha 1 kg	Pacote																20	20	20	
31	Salgado quibe 1 kg	Pacote																	20	20	20
32	Salgado rissole de milho 1 kg	Pacote																	20	20	20
33	Salgado croquete de carne 1 kg	Pacote																	20	20	20
34	Sorvete brigadeiro 2 litros	Pote	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12						12	144
35	Sorvete tapioca 2 litros	Pote	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8						8	96
36	Açúcar cristal 2 kg	Pacote				10													1.958	10	2.078
37	Açúcar refinado 1 kg	Pacote	40	40	40	33	45	38	45	35	30	40	40	40					860	39	1.328
38	Açúcar mascavo 1 kg	Pacote							4		4									1	12
39	Adoçante líquido 100 ml	Frasco	12	10	10	6	8	6	8	6	7	8	8	8					686	8	782
40	Arroz longo fino 5 kg	Pacote	8	8	11	8	9	8	13	10	8	8	13	8						10	120
41	Arroz integral 1kg	Pacote	6		6		8		12			7	5							8	96
42	Alcaparra 300g	Pote	9		7	4	8	6	2		8									6	72
43	Ameixa em calda 400g	Lata		9		8		4	10			7		8						8	96
44	Amido de milho 500g	Caixa	3	2		2		2		2		2	6							3	36
45	Atum ralado 170g	Lata	36	50	15	20	15		16		30	12	14							23	276
46	Azeite de oliva extra virgem 500 ml	Garrafa	37	42	44	31	14	35	37	40	33	32	37	38						35	420
47	Azeitona verde s/ caroço-recheio pimentão 500g	Vidro	6	6	4	6	4	9	4	7	4	8	4	5						6	72
48	Azeitona preta com caroço 500 g	Vidro	16	8	12	14	13		12	16	13	12	6	8						12	144
49	Azeitona verde com caroço 500 g	Vidro	15	8	11	4	6	4		16	18	6	4	14						10	120
50	Aveia em flocos mingau 500g	Pacote	1		1		1					2								1	12
51	Amêndoa sem casca 500g	Pacote		1		1						3								1	12
52	Amendoim sem casca 500g	Pacote		2	2	3						6								2	24
53	Avelã seco 1kg	Pacote	1			1		1		1										1	12
54	Batata palha 400 g	Pacote	4	8		6	8	9	6		7		6							7	84
55	Batata palito 10 kg	Pacote	2	5	4	5	3	3	3	4	3	4	3	4						4	48
56	Biscoito champagne 200g	Pacote	10	8	6		4		6		6	4		4						6	72
57	Bicarbonato de sódio 100g	Pacote		2		2		2		2		2		2						2	24
58	Biscoito maisena 200 g	Pacote	30	28	30	24	12	26	32		24	18	21						7.650	25	7.950
59	Biscoito cream cracker 200 g	Pacote	24	24	34	24	24	22	24	24	24	18	26	24					7.650	24	7.938

60	Castanha do pará 190g	Pacote	4		6		2	4		4					4	48	
61	Castanha de caju com sal 190g	Lata				12	4								3	36	
62	Castanha de caju sem sal embalagem 190g	Pacote				2	4	29	10						8	96	
63	Cogumelo funghi defumado 75g	Pote	1			1			1	1					1	12	
64	Cogumelo champignon 1 kg	Balde	2	2	4	4	3		6		3	3	4	2	4	48	
65	Chocolate amargo barra 1 kg	Barra	2	2	2	1					3	1	1		2	24	
66	Chocolate granulado 200 g	Pacote			10	6					12				4	48	
67	Chocolate em p 200 gr	Pote	2	2	6	5		6		8		10		6	6	72	
68	Condimento açafrão pó 20 g	Pacote	4	6	5		6		4		4		4		5	60	
69	Condimento canela moída pó 20g	Pacote		3							2				2	24	
70	Condimento cravo da ndia 10g	Pacote			3		1	1		2					2	24	
71	Conhaque 900ml	Garrafa			3	3		4			2	3	2		3	36	
72	Caldo de carne 1 kg	Pacote	2	1	2		3	2		3		3		3	3	36	
73	Caldo de galinha 1 kg	Pacote		1				2			3				2	24	
74	Ch erva cidreira cx / 10 unidades	Caixa	10	8	11	12	10	6	11	12	10	8	10	8	1.610	10	1.730
75	Ch camomila cx / 10 unidades	Caixa	8	10	8	9	8	3	8	10	8	4	5	10	1.320	8	1.416
76	Ch verde cx / 10 unidades	Caixa		2		6						9			200	6	272
77	Ch hortelã cx / 10 unidades	Caixa	8	11	8	10	4	3	10	12	6	4	5	10	1.100	8	1.196
78	Ch preto cx / 10 unidades	Caixa	1	2	2		8				6				750	4	798
79	Coador de café com 30 unidades n 103	Caixa		6		4			4				6		420	5	480
80	Condimento pasta de cebola 1 kg	Pacote	3	1	2		3				4			2	3	36	
81	Condimento colorau em pó 100g	Pacote	1			1			2						1	12	
82	Doce de leite cremoso 10 kg	Lata	1		1			1				1	1		1	12	
83	Doce de mamão ralado com coco 5 kg	Balde		1			1			1				1	1	12	
84	Doce abóbora com coco 5 kg	Balde	1			1			1		1			1	1	12	
85	Doce cocada morena 5 kg	Balde	1		1			1	3				1		1	12	
86	Doce cocada branca 5 kg	Balde		1	1		1	1				1	1		1	12	
87	Doce goiabada cascão 600 g	Lata		12		8			10		6	1	15		9	108	
88	Doce goiabada em barra 7 kg	Embalagem			1	1			1					1	1	12	
89	Doce marmelada lata de 600 gr	Embalagem	4		4	2	2		4	4		4		4	4	48	

90	Doce marrom glacê 600g	Lata	6	3		9		6	10		8		6	4		8	96
91	Ervilha em conserva 2 kg	Lata	3	1	3	2	2	3	7		4	1	2	4		4	48
92	Essência baunilha 100 ml	Frasco	4						6							1	12
93	Farinha de trigo 1 kg	Pacote	24	24	23	21	4	10	46	24	24	24	24	24		24	288
94	Farinha de rosca 500 g	Pacote			20	6	6		8		4					8	96
95	Farinha para quibe 500 g	Saco	4	12							7		4			7	84
96	Fermento em pó biológico 125g	Lata										4	3			4	48
97	Fubá de milho 1 kg	Pacote					2				6	4				4	48
98	Farinha de mandioca 1 kg	Saco	14	10	12	15	4	16	22		8	9	14	6		12	144
99	Feijão preto 1 kg	Saco	16	12	11	17	6	14	12		8					12	144
100	Feijão carioquinha 1 kg	Saco	16	12	16	20	16	16	12	18	12	12	16	16		18	216
101	Feijão fradinho 1 kg	Saco			4		4									4	48
102	Feijão branco 1 kg	Saco	4	6	4		4	6	4		4		4	4		4	48
103	Fermento em pó 100g	Lata			2	2			5		1	2				2	24
104	Figo em calda 400g	Lata	4	8	10	4	3	6		12	6			8		7	84
105	Fruta cereja em calda 125g	Vidro	6	3	3		4		4		4					4	48
106	Fruta pêssego em calda 400g	Lata			4	4	6	10	15		12	6	4			8	96
107	Fósforo longo 50 palitos	Caixa		2		2		3				2	3			2	24
108	Gelatina pó sem sabor 12g	Envelope	2		4		4		4		6			6		4	48
109	Gelatina pó limão 1 kg	Saco	4		4		4		4					2		4	48
110	Gelatina pó morango 1 kg	Saco		3		2				3			3			3	36
111	Gelatina pó abacaxi 1 kg	Saco	1		3			3			4					3	36
112	Gelatina pó cereja 1 kg	Saco	2	2	2											2	24
113	Geleia de amora 320g	Pote							2		2					1	12
114	Geleia de damasco 320g	Pote							2				5			1	12
115	Geleia jabuticaba 320g	Pote							2				4			1	12
116	Gergelim preto 200g	Pote			1			1								1	8
117	Gergelim branco 200g	Pote						1								1	8
118	Grão de bico 500g	Saco	6	3		4				3						4	48
119	Legume cebola em conserva 400g	Pote	3		4		4		6		4		4			4	48

120	Lentilha 1 kg	Pacote		2						2		3			2	24
121	Leite de coco 500 ml	Frasco			4			6		4		8			6	72
122	Massa para lasanha 500g	Pacote		21		16			16	18			10		16	192
123	Massa canelone 500g	Pacote				6	12			14					12	144
124	Massa nhoque 500g	Pacote				16				14					15	180
125	Massa ravióli 500g	Pacote		16		6	6		14	14	8		14		12	144
126	Massa rondele 500g	Pacote	18		6	12		12		6		6			10	120
127	Massa para pastel 500 g	Pacote	10	10						22					14	168
128	Macarrão parafuso 500 g	Pacote	8	4	16	10	14	14	10	10	14		8	16	12	144
129	Macarrão talharim 500 g	Pacote	4	5		13	4	17	10		11				9	108
130	Macarrão espaguete 500 g	Pacote	9	14	12	16	14		18		16	12	12	16	14	168
131	Maionese 1 kg	Caixa	2		3		2		2		4	2			3	36
132	Milho verde em conserva 2 kg	Lata	4	3	3	6		4			4	1	2		3	36
133	Molho de tomate 340 g	Embalagem	35	40	24	38	42	36	54		34	25	32	40	36	432
134	Molho alimentício de tomate (catchup) 400g	Frasco	11		18										4	48
135	Molho alimentício de mostarda 200g	Frasco			10	6	2	10	11		4		3		7	84
136	Molho de pimenta vermelha 150 ml	Frasco	6		8			10	6			8			8	96
137	Molho inglês 150 ml	Frasco	4	6	4		6		4	6		4		8	6	72
138	Molho shoyo 900 ml	Frasco		5	4	6		4	8		5	2	2		4	48
139	Noz moscada pó 20g	Pacote	3		1						2				2	24
140	Orégano granulado 100g	Pacote							3				4		4	48
141	Óleo vegetal soja 900 ml	Embalagem	55	38	55	50	20	55	59		48	38	50		47	564
142	Picles em conserva 500g	Frasco	6		4										4	48
143	Pimenta do reino preta 100g	Pacote	2		2		2		2		2				2	24
144	Pimenta do reino calabresa 1 kg	Pacote		1				1							1	6
145	Palito madeira 100 unidades	Caixa	16		16		16		16		16		16		16	192
146	Palmito em conserva 300g	Vidro	28	10	5	9					12	1	12		11	132
147	Peixe em conserva sardinha 130g	Lata	10	20				10	9						12	144
148	Pimenta malagueta 150 ml	Frasco	4		4	6	4		4	6	4		4		5	60
149	Refrigerante cola 2 litros	Garrafa		6	15		1						7		80	164

150	Refrigerante guaraná 2 litros	Garrafa		6	21								4		80	6	152
151	Refrigerante sabor laranja 2 litros	Garrafa		4	6										80	5	140
152	Sal refinado 1 kg	Pacote	7	8	8	7	6	8	6	6	4	7	5	6		7	84
153	Sal grosso 1 kg	Pacote	1		1		1		1		1					1	12
154	Suco de uva 1 litro	Caixa		4		6		6			6				60	6	132
155	Suco de pêssgo 1 litro	Caixa	6			4							2		60	4	108
156	Suco de laranja 1 litro	Caixa			6				8						60	6	132
157	Suco de manga 1 litro	Caixa		4					5					8	60	6	132
158	Suco de maracujá 1 litro	Caixa		4					8						60	6	132
159	Tomate seco desidratado 1 kg	Bandeja			3			2				2				2	24
160	Tempero completo sem pimenta 1 kg	Pacote	5			5	2	5	3		1					4	48
161	Uva passa sem caroço 200g	Pacote	3	13	3		8				9	2	2			6	72
162	Vinagre aceto balsâmico 500 ml	Frasco	3			1				1						1	12
163	Vinagre vinho branco 750 ml	Frasco	4	3		2		6	2		7	8	4			5	60
164	Vinagre vinho tinto 750 ml	Frasco	6	4	3	4					3					4	48
165	Filé de linguado	Kg	80	60	80	80	80	80	75	80	80	80	80	80		78	936
166	Filé de merluza	Kg	40	50	40	40	45	40	40	40	45	40	40	40		42	504
167	Filé de pescada amarela	Kg	80	80	80	80	85	80	80	80	90	80	80	80		81	972
168	Pescada amarela em posta	Kg	25	25	30	25	25	25	25	35	25	25	25	25		26	312
169	Alcatra bovina	Kg	35	20	20	40	35	20	45	20	60	50	20	40		34	408
170	Bucho bovino	Kg	8		6		8		5		8			8		7	84
171	Chuleta bovina fatiada congelada	Kg	25	50	25	25	50	25	25	25	50	25	25	25		31	372
172	Carne seca charque	Kg	20	25	20	28	20	20	24	20	28	20	20	20		22	264
173	Carré suíno	Kg	25	25	30	25	25	28	25	25	32	25	25	25		26	312
174	Costela bovina	Kg	25	30	25	35	25	25	40	25	25	25	25	25		28	336
175	Costela suína defumada	Kg	20	18	20	20	24	20	20	20	25	20	20	20		21	252
176	Costela suína salgada	Kg	10	13	10	15	10	8	10	10	12	10	10	10		11	132
177	Coxa e sobrecoxa de frango	Kg	64	70	65	64	66	64	60	64	70	68	64	62		65	780
178	Coxão mole bovino	Kg	82	80	78	80	85	80	82	80	90	80	81	80		82	984
179	Filé de peito de frango	Kg	80	64	75	70	80	70	85	75	80	78	68	74		75	900

180	Filé mignon bovino	Kg	80	65	80	75	80	79	80	80	86	80	80	80		79	948
181	Lagarto bovino	Kg	40	44	40	39	40	45	40	46	62	45	40	40		43	516
182	Lombo suíno defumado	Kg	8	13		8	10	8	8	6		7	6	5		8	96
183	Lombo suíno	Kg	52	40	38	45	30	44	42	50	55	48	35	40		43	516
184	Lombo suíno salgado	Kg	12	8	10	6	8	4		6	8	8		6		8	96
185	Pé de boi - mocotó	Kg	10		10		10		10		10			10		10	120
186	Pé suíno salgado	Kg	10		5		8		6		5		4			6	72
187	Pernil suíno sem osso	Kg	22	18	26	24	16		24	19	22	28	25	18		22	264
188	Picanha bovina	Kg	85	78	82	80	75	80	84	80	87	76	80	80		81	972
189	Rabada bovina	Kg	28	25	30	26	32	43	25	29	36	41	28	30		32	384
190	Rabo suíno salgado	Kg	10		5		8		6		5		4			6	72
191	Linguiça calabresa suína	Kg	16	12	10	14	8		6	7		8	6	14		10	120
192	Linguiça de frango	Kg	10	8	14	10	12		6		12	6		8		10	120
193	Linguiça paio defumada	Kg	16	12	8	15	8	6	8		6	8		4		9	108
194	Linguiça toscana	Kg	6	10	8	10	8	6	8		6	8	12	4		8	96
195	Orelha suína salgada	Kg	10		5		8		6		5		4	10		8	96
196	Presunto de peru	Kg	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16		16	192
197	Salaminho	kg	4		4		4		4		4		6			4	48
198	Peito de peru defumado	Kg		1	3				1		1					2	24
199	Salsicha de frango	Kg	4		4		4		4		4			4		4	48
200	Toucinho defumado (bacon).	Kg	20	22	19	20	18	20	26	14	16	20	14	16		19	228
201	Água mineral sem gás 500 ml	Garrafa	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	2.000	96	3.152
202	Água mineral com gás 500 ml	Garrafa	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	600	80	1.560
203	Água mineral sem gás 200 ml	Copo													1.000	1.000	1.000
204	Abacaxi pérola médio	Kg	76	48	83	105	68	55	56		54	65	66	64		67	804
205	Alho cateto roxo	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10		10	120
206	Banana prata	Kg	6		6					4					400	5	460
207	Batata inglesa	Kg	49	45	42	61	38	55	54	12	58	50	40	45		46	552
208	Banana da terra	Kg	8		6		6									6	72
209	Caqui comum	Kg	30	30												8	96

210	Cebola amarela	Kg	24	22	20	31	10	26	25	15	25	17	12	15		20	240
211	Laranja lima	Kg	60	40	40	100	40				20					50	600
212	Laranja pera	Kg						40	80	20	100	60	60		400	60	1.120
213	Mandioquinha comum	Kg	15			20										12	144
214	Manga tommy	Kg	40	20	31	42	30	36	42	8	45	34	51	48		36	432
215	Maçã gala	Kg	20	17	19	25	5	18	12	18	12	9	15	20	400	45	945
216	Mamão formosa	Kg	80	126	48	52	40	75	57	64	76	68	72	68		69	828
217	Mamão papaia	Kg	14			18		16			16					10	120
218	Melão	Kg	106	110	90	85	81	74	78	68	59	107	131	98		91	1.092
219	Melancia	Kg	210	230	160	200	118	192	155	96	160	142	136	140		162	1.944
220	Pêra nacional	Kg	12	15	10	14	18	12	10	12	13	10	14	16	400	13	556
221	Uva rubi	Kg	16		12	8		4			5	6	8	15		9	108
222	Uva Itália	Kg	8	8	10		4	8	6	6	10		8			8	96
223	Ovo extra tipo "A"	Dz	69	72	103	38	66	54	72	35			58	60		63	756
224	Ovo de codorna cx c/ 30 u.n	Cx		16	4	8		42	35		34	28	41			15	180
225	Pão de forma pet 500 g	Kg	10	7	8	6	4	22	11		21	9	10			11	132
226	Pão de forma integral pet 500 g	Kg				6			8		6	5	3			5	60
227	Pão francês 50 g	Kg	2			4		6			7					5	60
228	Pão careca	Kg					3									3	36

ANEXO II**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

À
 GERÊNCIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS
 COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES
 NÚCLEO DE PREGÃO
 PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/2019-MD
 SESSÃO PÚBLICA: ___/___/2019
 HORÁRIO: ___ h.

Proposta que faz a empresa para eventual aquisição de **gêneros alimentícios**, consoante especificações contidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital de **Pregão Eletrônico nº ___/2019-MD**, conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UND	QTD	VALOR UNIT. RS
1					
2					
...					

VALOR TOTAL RS

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL, CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL

ENDEREÇO

UF:

CEP:

TELEFONES

E-MAIL

DADOS BANCÁRIOS

OUTRAS INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Deverá ser anexada a esta Proposta a **DISCRIMINAÇÃO DOS VALORES DA PROPOSTA DE PREÇOS**.

Declaramos que atenderemos a todos os dispositivos constantes do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº ____/2019-MD.

Declaramos que os preços contidos nesta proposta incluem todos os custos e despesas referentes ao objeto da licitação, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, transporte, mão de obra, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.

Prazo de validade da proposta: dias (não inferior a 60 (sessenta) dias).

Dados da empresa:

Razão Social:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

E-mail:

Telefone:

Fac-símile:

Dados bancários:

Local e data, de de 2019.

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

ANEXO III

SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE ORÇAMENTO E ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA
GERÊNCIA DE ORÇAMENTOS E FINANÇAS
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES
NÚCLEO DE PREGÃO

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2019-MD
PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº ____/2019-MD
PROCESSO Nº 60584.000909/2019-94

A **UNIÃO**, por intermédio do Ministério da Defesa (**MD**) / Departamento de Administração Interna (**DEADI**), Coordenação de Licitações (**COLIC**) / Núcleo de Pregão (**NUPREG**), com sede na Esplanada dos Ministérios, Anexo I do Bloco "O", sala 219, 2º andar, Plano Piloto, Brasília-DF, CEP 70049-900, CNPJ nº 03.277.610/0001-25, neste ato representado pelo Diretor do Departamento de Administração Interna da Secretaria de Organização Institucional, Sr. **ADRIANO PORTELLA DE AMORIM**, nomeado pela Portaria nº 2.083/Casa Civil de 25/10/2016 (publicada no DOU nº 206, de 26/10/2016) e delegações de competências advindas das Portarias nº 1.836/MD, de 16/05/2018 (publicada no DOU, de 17/05/2018, pg 11) e da Portaria nº 101/SEORI/SG, de 16/3/2016, CPF nº 012.201.397-26, portador da Carteira de Identidade nº 164889-7 SSP/DF), considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS** nº/2019, publicada no de/20....., processo administrativo nº 60584.000909/2019-94, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, 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 nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a EVENTUAL aquisição de **gêneros alimentícios**, especificado no item 1 do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico SRP nº ____/2019, 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, os dados do fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

EMPRESA VENCEDORA:		CNPJ:			
REPRESENTANTE LEGAL:		CPF:			
ENDEREÇO:					
TELEFONE:		E-MAIL			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UND	QTD	VALOR UNIT. R\$
1					
2					
3					
4					
...					
VALOR TOTAL					R\$

3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DOS PARTICIPANTE(S)

3.1. O Órgão Gerenciador é o **Ministério da Defesa**.

3.2. São participantes os seguintes órgãos:

3.2.1. **Base de Administração e Apoio do Comando Militar do Planalto**, localizado em **Brasília/DF**;

3.2.2. **Grupamento de Fuzileiros Navais de Brasília**, localizado em **Brasília/DF**; e

3.2.3. **2º Centro de Geoinformação**, localizado em **Brasília/DF**.

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. DA VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 meses**, a partir da homologação, não podendo ser prorrogada.

6. DA REVISÃO E DO 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.
- 7.2. 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. *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, será anexada 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 e, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Brasília / DF, ____ de _____ de 2019.

ADRIANO PORTELLA DE AMORIM
Diretor do Departamento de Administração Interna

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Pregoeira

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal da Empresa xxxxxxxx

ANEXO IV

SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE ORÇAMENTO E ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA
GERÊNCIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES
NÚCLEO DE PREGÃO

TERMO SUBSTITUTIVO DE CONTRATO

A **UNIÃO**, por intermédio do Ministério da Defesa (**MD**)/Departamento de Administração Interna (**DEADI**), Coordenação de Licitações (**COLIC**), Núcleo de Pregão (**NUPREG**), com sede na Esplanada dos Ministérios, Anexo I do Bloco "O", sala 219, 2º andar, Plano Piloto, Brasília-DF, CEP 70049-900, CNPJ nº 03.277.610/0001-25, neste ato representado pelo Diretor do Departamento de Administração Interna da Secretaria de Organização Institucional, Sr. **ADRIANO PORTELLA DE AMORIM**, nomeado pela Portaria nº 2.083/Casa Civil de 25/10/2016 (publicada no DOU nº 206, de 26/10/2016) e delegações de competências advindas das Portarias nº 1.836/MD, de 16/05/2018 (publicada no DOU, de 17/05/2018, pg. 11) e da Portaria nº 101/SEORI/SG, de 16/3/2016, CPF nº 012.201.397-26, portador da Carteira de Identidade nº 164889-7 SSP/DF), considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, publicada no DOU nº ____ de ____/____/2019, processo administrativo nº 60584.000909/2019-94, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada neste termo, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, 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 nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, bem como à Portaria n. 409, de 21 dezembro de 2016 e à Instrução Normativa SEGES/MP n. 05, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo Substitutivo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico SRP nº ____/2019**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento trata da EVENTUAL aquisição de **gêneros alimentícios**, que serão adquiridos nas condições estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

1.2. Este Termo Substitutivo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação e informações sobre a contratada:

EMPRESA VENCEDORA:		CNPJ:			
REPRESENTANTE LEGAL:		CPF:			
ENDEREÇO:					
TELEFONE:		E-MAIL			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UND	QTD	VALOR UNIT. RS
1					
2					
3					
4					
...					
VALOR TOTAL					R\$

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

3.1. O valor do presente Termo Substitutivo de Contrato é de R\$ (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

Órgão/Unidade 52101 - Ministério da Defesa

Programas de Trabalho: 05.331.2108.2012.0053 – Alimentação de Militares em Rancho, e

05.122.2108.2000.0001 - Administração da Unidade

Elemento de Despesa: 33.90.30 – Material de Consumo.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no item 10 do Termo de Referência, Anexo I ao Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no item 11 do Termo de Referência, Anexo I ao Edital.

7. CLÁUSULA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, Anexo I ao Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, Anexo I ao Edital.

9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas nos itens 5 e 6 do Termo de Referência, Anexo I ao Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções referentes à execução desse termo são aquelas previstas no item 13 do Termo de Referência, Anexo I ao Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1. O presente Termo Substitutivo de Contrato poderá ser rescindido:

11.2. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.3. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.5. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.6. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

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

11.8. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.9. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.2. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.3. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo Substitutivo de Contrato será o da Seção Judiciária de Brasília/DF - Justiça Federal.

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

Brasília/DF, ____ de _____ de 2019.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante legal da Empresa xxxxxxxxxxxx