

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2016

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS – CAMPUS GOIANIA

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS – IFG**, por meio da Coordenação de Licitações do Campus Goiânia, sediado à Rua 75, nº 46 Sala S2-603, Centro, Goiânia/GO, realizará licitação para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, 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 6.204, de 05 de setembro de 2007, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 28/04/2016

Horário: 08h30min

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 aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e vinhos para atender as necessidades básicas de realização das aulas práticas dos Laboratórios Gastronômicos do Instituto Federal de Goiás e Câmpus Morrinhos e Câmpus Hidrolândia do Instituto Federal Goiano, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1 O órgão gerenciador será o Câmpus Goiânia do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Goiás.

2.2 São participantes os seguintes órgãos:

2.2.1 Câmpus Aparecida de Goiânia do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Goiás;



2.2.2 Câmpus Goiânia Oeste do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Goiás;

2.2.3 Câmpus Cidade de Goiás do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Goiás;

2.2.4 Câmpus Inhumas do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Goiás;

2.2.5 Câmpus Morrinhos do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Goiano;

2.2.6 Câmpus Hidrolândia do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Goiano.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

3.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.3 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.4 As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

3.5 Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

3.6 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

3.6.1 Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1 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.

4.2 O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

4.3 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.

4.4 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo

qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.5 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

5.1. 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 §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

5.1.1. Em relação ao Grupo 7 - Vinhos, a participação é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007;

5.1.2. Os Grupos 1, 2, 3, 4, 5 e 6 são de ampla participação.

5.2. Não poderão participar desta licitação interessados:

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

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

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

5.2.4. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

5.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

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

5.3.1. 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.

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

5.3.1.2. nos itens não exclusivos, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;

5.3.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

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

5.3.4. 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.

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

5.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 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 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6. DO ENVIO DA PROPOSTA

6.1 O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

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

6.3 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.4 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.

6.5 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

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

6.6.1 Valor unitário;

6.6.2 A quantidade de unidades, observada a quantidade mínima fixada no Termo de Referência para cada item;

6.6.2.1 Em não havendo quantidade mínima fixada, deverá ser cotada a quantidade total prevista para o item.

6.6.3 Marca;

6.6.4 Fabricante;

6.6.5 Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazos de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.7 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

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

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

7. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

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

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

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

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor (unitário).

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

7.7. O 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 R\$ 0,01 (um centavo de Real).

7.7.1. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação.

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

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

7.8.1. 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

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

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

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

7.12. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

7.13. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

7.15. Em relação aos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, 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, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

7.16. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última

oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.16.1. Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.16.2. 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.

7.16.3. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

7.17. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro **examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade,** bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

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

8.3. 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.

8.4. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.5.1.1. 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.

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

8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.8. 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.

8.8.1. 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.

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

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

8.10. Nos itens em que for admitido oferecer quantitativos inferiores, se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. SICAF;

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

9.1.3. 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).

9.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

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

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

9.2. O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica e à regularidade fiscal e trabalhista, conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13, 14 e 43, III da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

9.2.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

9.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 2 (duas) horas, documento válido que comprove o



atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e das sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

9.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

9.4. Habilitação jurídica:

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

9.4.2.Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.4.3.No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.4.4.No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.4.5.No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

9.4.6.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;

9.4.7.No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

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

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

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

9.5. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.5.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

9.5.2. prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07);



9.5.3. prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);

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

9.5.5. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da consolidação das leis do trabalho, aprovada pelo decreto-lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.5.6. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.6. REGULARIDADE SANITÁRIA:

9.6.1. Para todos os grupos:

9.6.1.1. O licitante deverá apresentar declaração de que segue criteriosamente as especificidades da legislação vigente, para que sejam garantidas as qualidades higiênica e sanitária e as características que norteiam a alimentação saudável.

9.6.2. Para todos os grupos, exceto o grupo 7 – Vinhos:

9.6.2.1. O licitante deverá apresentar Manual de Boas Práticas ou Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) relacionados aos seguintes itens:

9.6.2.1.1. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

9.6.2.1.2. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

9.6.2.1.3. Higiene e saúde dos manipuladores.

9.6.2.2. O licitante deverá comprovar através de documento oficial que comprove vínculo empregatício, que possui, nos locais onde serão manipulados os gêneros alimentícios, profissional qualificado e capacitado para executar a legislação vigente, de acordo com as normas sanitárias, a fim de contribuir para o controle de qualidade e condições higiênico-sanitárias.

9.6.2.3. O licitante deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Municipal.

9.6.2.4. O licitante deverá apresentar Certificado de Vistoria dos veículos de transporte de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

9.7. 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 via e-mail para o endereço licitacoes.goiania@ifg.edu.br. Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 2 (dois) dias, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload), fac-símile (fax) ou e-mail.

9.8. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.9. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma



vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

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

9.10. 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, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.11. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

9.12. 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.

9.13. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

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

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

10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

10.1.1. 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.

10.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e pelo email licitacoes.goiania@ifg.edu.br e deverá:

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

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

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no

decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

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

11. VISTORIA PRÉVIA À CONTRATAÇÃO - Para todos os grupos, exceto o grupo 7 – Vinhos:

11.1. A contratante realizará, através de servidor capacitado para tal, visita técnica nos locais onde serão distribuídos os gêneros alimentícios, para avaliação das condições operacionais dos estabelecimentos dos licitantes, como subsídio para a qualificação, de acordo com a Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004.

12. DOS RECURSOS

12.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, 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 qual(is) decisão(ões) 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 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 10 (dez) dias 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.

14.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a



assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização). O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados de sua assinatura, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

15.2. Previamente à contratação, será realizada consulta ao SICAF, pela contratante, para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público.

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

15.2.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do fornecedor registrado, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

15.4. Antes da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

15.4.1. 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, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.5. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura ou aceite, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

16. DO PREÇO

16.1. Os preços são fixos e irrevogáveis.

16.2. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

17. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

19. DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

19.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

19.4. 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.

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

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

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

19.8. 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.

19.9. 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.

19.10. 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.

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

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

19.12.1. 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.

19.13. 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:

$$I = (TX)$$

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

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

20. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

20.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

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

20.2. 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.

20.3. 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 7.892/2013.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

21.1.1. não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;

21.1.2. apresentar documentação falsa;

21.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.5. não manter a proposta;



21.1.6. cometer fraude fiscal;

21.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

21.2. 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.

21.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.3.1. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

21.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

21.5. 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.

21.6. 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,

21.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

22.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

22.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacoes.goiania@ifg.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço do Campus Goiânia do IFG, citado no item 21.10 deste Edital, à Coordenação de Licitações.

22.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

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

22.5. 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.

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

22.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. 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.

23.2. 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.

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

23.4. 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.

23.5. 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.

23.6. 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.

23.7. 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.

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

23.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e também poderá ser lido e/ou obtido na Coordenação de Licitações do Campus Goiânia, no endereço citado no item 21.10, abaixo, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 12:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.10. Endereço para envio de correspondência:

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS – IFG
Campus Goiânia
A/C: Coordenação de Licitações
Rua 75, nº 46 – Centro
Goiânia-GO
CEP: 74055-110**

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

- 23.11.1.** ANEXO I - Termo de Referência;
- 23.11.2.** ANEXO II – Ata de Registro de Preços;
- 23.11.3.** ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.

Goiânia, 11 de abril de 2016

Alexandre da Silva Duarte
Diretor Geral – Campus Goiânia

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência foi elaborado com base no modelo “Compras SRP - Habilitação Simplificada e Exclusivo” (AGU), publicado em 05 de julho de 2013, disponível em <<http://www.agu.gov.br/page/content/detail/idconteudo/244790>>, acesso em 10 de abril de 2015.

1.2 Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e vinhos para atender as necessidades básicas de realização das aulas práticas dos Laboratórios Gastronômicos do Instituto Federal de Goiás, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes, estabelecidas neste instrumento:

Item	Descrição	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Quant. Total	Valor Máximo Aceitável
GRUPO 01						
HORTIFRUTIGRANJEIROS						
1	Abacate: Fruta in natura, tipo abacate, espécie manteiga. Apresentação: adequado estado de maturação impreterivelmente maduro, mas não passado e/ou deteriorado, íntegro, isento de lesões ou danos; Polpa macia e brilhante; Coloração típica da variedade; Limpos e isento de manchas de qualquer natureza ou pedrado. Entregue em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	10	148	148	R\$ 7,00
2	Abacaxi: Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme, com casca colorida até 50% dos frutinhos amarelos ou casca amarela mais de 50% dos frutinhos amarelos, sem deformações ou coroa múltipla, sem lesões exsudativas, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Cultivar bem desenvolvida. Entregue em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	25	225	225	R\$ 8,34
3	Abóbora: Abóbora in-natura, entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: kabutiá, moranga, seca. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Entregue em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	11	1445	1445	R\$ 6,50



4	Abobrinha: Legume in natura, tipo abobrinha, entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: capira verde, italiana, pequena ou média. Fresca colheita recente, limpa, firme não murcho e pesada, com polpa abundante, de cor clara, com casca verde e macia. Em bom estado sem manchas, não apodrecido ou com alterações que os tornem impróprios para o consumo; Isentos de contusões e lesões, de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	12	310	310	R\$ 6,84
5	Acelga: Vegetal in natura. Apresentação: completa, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Tamanho médio de 1,3 kg. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho, peso e grau de maturidade adequada. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	4	142	142	R\$ 16,97
6	Agrião: Verdura in natura, tipo agrião, espécie comum. Produto fresco colheita recente e precose, limpo, tenro e hidratado não murcho, com folhas íntegras, pequenas e verdes sem folhas amareladas. Isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de podridão e de sujidades. Cultivar bem desenvolvida; isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados. Tamanho médio do maço para referência: 500g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	3	117	117	R\$ 22,30
7	Alcachofra In Natura: Flores de alcachofra, frescas. Coloração: verde arroxeadas. Não aberta, com muitas pétalas firmes e presa ao fundo, com talos, firme e brilhosa. Pesando em média 200g. Sem machucados, insetos, ou marcas de concusões. Fornecida em conformidade com a legislação vigente. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	1	7	7	R\$ 28,67
8	Alecrim Fresco: Condimento com apresentação natural (folhas frescas), aplicação culinária em geral; Fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. Alecrim puro livres de sujidades e contaminantes. As ervas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes. Tamanho médio do maço para referência: 100g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	2	14	14	R\$ 20,34



9	Alface Americana: Verdura in natura, tipo alface, espécie americana. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescendo, sãs e não espigadas e não queimadas pelo frio, por exemplo; limpa, tenra e hidratada não murcha, com folhas íntegras, com coloração características a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Tamanho médio do maço para referência: 300g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	13	265	265	R\$ 10,67
10	Alface Comum: Verdura in natura, tipo alface, entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: crespa verde, crespa roxa, lisa, manteiga, ou outra de valor equivalente. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescendo, sãs e não espigadas e não queimadas pelo frio, por exemplo; limpa, tenra e hidratada não murcha, com folhas íntegras, com coloração características a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Tamanho médio do maço para referência: 500g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	16	280	280	R\$ 11,34
11	Endívias: Verdura in natura, fresca, entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: endívia comum, frissé, radicchio ou outra de valor equivalente. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescendo, sãs e não espigadas e não queimadas pelo frio, por exemplo; limpa, tenra e hidratada não murcha, com folhas íntegras, com coloração características a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Tamanho médio do maço para referência: 300g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	6	30	30	R\$ 34,67
12	Alho: Condimento, apresentação natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, aplicação culinária em geral. Nobre, extra, maduro, novo, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações, cultivar bem desenvolvida. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	8	1341	1341	R\$ 17,67
13	Alho-Poró: Verdura in natura espécie comum. Cultivar bem desenvolvida. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescendo, sãos e não queimadas pelo frio, por exemplo; limpa, tenra e hidratada não murcha, com folhas íntegras, com coloração características a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Selecionar unidades com parte branca bem desenvolvida, com o excesso de folhas cortadas. Peso médio da unidade para referência: 200g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	7	133	133	R\$ 27,00



14	Aspargos Frescos: Vegetal in natura, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio, caules firmes. Cor: verde. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Tamanho médio do maço para referência: 500g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	3	17	17	R\$ 69,67
15	Banana da Terra: fruta limpa, madura, mas não passada, firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento não inferior a 12 cm, com peso unitário em torno de 80 g. Embalagens limpas, secas, não absorvente não madeira, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	7	183	183	R\$ 10,84
16	Banana Comum: fruta limpa, madura, mas não passada, firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: prata, nanica, maçã ou outra de valor equivalente. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento não inferior a 12 cm, com peso unitário em torno de 80 g. Embalagens limpas, secas, não absorvente não madeira, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	28	1490	1490	R\$ 7,50
17	Batata Cereja: mini batata, tipo bolinha. Tubérculo in natura, tipo: batata, espécie cereja, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Com calibre entre 30 e 35 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	3	217	217	R\$ 5,84
18	Batata Doce: Tubérculo in natura, aplicação culinária em geral, entregue conforme solicitação e discriminação. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 50 e 60 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	6	2092	2092	R\$ 5,84



19	<p>Batata Média: Tubérculo in natura, tipo batata, lavada/lisa, aplicação culinária em geral, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: inglesa, bintje, holandesa ou outra de valor equivalente. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou botão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 50 e 60 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.</p>	Kg	22	4150	4150	R\$ 5,67
20	<p>Batata Salsa: Tubérculo in natura, também conhecida como mandiocinha-salsa. Aplicação na culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou botão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre máximo de 3 cm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>	Kg	7	185	185	R\$ 6,97
21	<p>Berinjela: Berinjela limpa, tenra, firme, entregue conforme solicitação e discriminação, com coloração uniforme e característica a cada espécie em estado de maturação próprio para consumo, sem podridão, sem deformações, sem partes murchas ou amassadas, sem danos profundos, sem enrijecimento do fruto. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>	Kg	10	198	198	R\$ 6,00
22	<p>Beterraba: limpa, tenra, firme, com coloração uniforme, com característica e estadio de maturação próprio para consumo, sem podridão, sem deformações, sem partes murchas ou amassadas, sem danos profundos, sem enrijecimento do fruto. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>	Kg	8	1698	1698	R\$ 5,34
23	<p>Brócolis: verdura in natura, cultivar bem desenvolvidal, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: ninja ou comum ou outra de valor equivalente. Devem apresentar-se com aspecto fresco, turgescete, sãs e não queimadas pelo frio, por exemplo; limpa, tenra com coloração e características adequadas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.</p>	Kg	13	163	163	R\$ 18,17
24	<p>Broto de Feijão: conhecido também por moiashi. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescete, são e não queimado pelo frio, por exemplo; limpo, tenro, com coloração e características adequadas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalado em sacos plásticos vedados com 500g cada. A embalagem deve conter dados de identificação e validade.</p>	Emb.	2	41	41	R\$ 14,34



25	Cajú: Fruta in natura. Fruta limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	4	120	120	R\$ 22,00
26	Carambola: Fruta limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	4	120	120	R\$ 20,00
27	Cebola Comum: Cebola tenra, rígida, com películas presentes casca e com coloração uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de unidades, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: branca, argentina, amarela ou outra de valor equivalente. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90 mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	34	1430	1430	R\$ 6,84
28	Cebola Roxa: Cebola roxa tenra, rígida, com películas presentes casca e com coloração roxa uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de unidades, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	13	215	215	R\$ 7,67
29	Cebola Pérola Tipo Mini: Vegetal in natura, tipo: mini cebola, aplicação alimentar. Apresentação: tenra, rígida, com películas presentes (casca) com coloração uniforme em tons de caramelo médio à escuro, característica à variedade. Sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofo, sem podridão nas camadas internas ou externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal de 20mm e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	4	68	68	R\$ 6,67
30	Cebolinha: Cebolinha fresca verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico de cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas,	Kg	5	30	30	R\$ 7,34



	secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Tamanho médio do maço para referência: 100g Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.					
31	Cenoura: Cenoura extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica de cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180 mm e calibre entre 30 e 40mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	13	165	165	R\$ 4,67
32	Chuchu Comum: Chuchu extra limpo, tenro, com casca íntegra e praticamente lisa. Coloração uniforme característica a cada variedade. Sem partes fibrosas ou empedradas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, de tamanho médio frutos com comprimento de 100 a 120mm e maior comprimento transversal de 50mm ou gráudo frutos com comprimento de 120 a 180mm e com até 130mm de maior medida transversal. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	7	133	133	R\$ 6,00
33	Coco Seco In Natura: Coco com casca, coloração marrom. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	6	40	40	R\$ 12,67
34	Coentro Fresco: coentro de primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Tamanho médio do maço para referência: 100g Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	4	22	22	R\$ 23,34
35	Cogumelo japonês fresco: Cogumelo fresco, inteiriços. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: shitake, shimeji ou outra de valor equivalente. Coloração uniforme característica a cada variedade. Sem partes fibrosas ou empedradas, sem podridão, sem deformações, bem desenvolvido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	6	35	35	R\$ 81,67



36	Cogumelo comum fresco: Cogumelo fresco, inteiriços. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: Paris, portobello ou outra de valor equivalente. Coloração uniforme característica a cada variedade. Sem partes fibrosas ou empedradas, sem podridão, sem deformações, bem desenvolvido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	7	65	65	R\$ 66,67
37	Couve Flor: verdura limpa, tenra, firma, compacta, sem folhas, sem manchas ou danos profundos, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho Médio em torno de 1200g ou Graúdo em torno de 2400g. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	7	136	136	R\$ 17,34
38	Couve Manteiga: verdura tenra, com folhas íntegras. Coloração característica à cada variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Bem desenvolvida, com folhas médias maços com 20 folhas ou graúdos maços de 15 a 18 folhas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	4	118	118	R\$ 14,00
39	Erva Doce/Funcho: Erva conhecida também como anis (Pimpinella anisum) é uma planta da família das Apiaceae, anteriormente chamadas Umbelliferae. A fruta consiste em dois pistilos unidos e tem um sabor aromático forte e um odor poderoso. Constituída de bulbo e hastes maduras e inteiras. De espécimes vegetais genuínos. Com a haste de cor verde escuro e o bulbo verde claro. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Isenta de sujidades, parasitas ou larvas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Bulbo graúdo e de cor clara com excesso de folhas previamente cortadas. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	3	20	20	R\$ 41,67
40	Escarola: Escarola pura livre de sujidades e contaminantes. Sem a presença de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	3	20	20	R\$ 36,67
41	Espinafre: Espinafre puro livre de sujidades e contaminantes. Entregue conforme solicitação e discriminação. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura.	Kg	3	37	37	R\$ 32,00

42	Figo Fresco: Figo fresco da Índia. Embalado em badejas de 500g. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Emb.	5	47	47	R\$ 20,00
43	Gengibre: Planta medicinal. As flores são tubulares, amarelo-claro e surgem em espigas eretas. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido com tamanho unitário médio e grau de maturidade adequado ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos ou de acordo com sua espécie. Bem desenvolvido, com diâmetro horizontal entre 20 e 30mm. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	3	19	19	R\$ 32,00
44	Goiaba: Goiaba vermelha. Fruta in natura, tipo goiaba. Limpa, maduro, firme, sem deformações, sem lesões exsudativas, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	4	2440	2440	R\$ 13,00
45	Hortelã Fresca: Hortelã de primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Tamanho médio do maço para referência: 100g Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	5	26	26	R\$ 48,00
46	Inhame: Tubérculo in natura, tipo Inhame, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida, Isenta de cortes e contusões. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	6	40	40	R\$ 24,67
47	Kiwi: Frutos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes. Isenta de danos profundos. Cor característica. Bem desenvolvido e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens , limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	4	24	24	R\$ 14,67
48	Laranja: Fruta limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: pera, lima ou outra de valor equivalente. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70 mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos	Kg	14	1870	1870	R\$ 4,67



	produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.					
49	Limão Siciliano: Fruta Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	7	135	135	R\$ 15,00
50	Limão Comum: Fruta limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: Tahiti, China ou outra de valor equivalente. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50 mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	14	220	220	R\$ 8,67
51	Maçã Vermelha Nacional In Natura: Fruta bem formada, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes. Isenta de danos profundos. Cor característica. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: gala, fuji ou outra de valor equivalente. Bem desenvolvida e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	16	1740	1740	R\$ 10,67
52	Maçã Verde Varietal: Granny Smith. Fruta limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração verde oliva limão, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 50 e 75 mm. Fornecida em unidades embaladas preferencialmente individualmente. Embalagem limpa, seca, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto e não transmita odor ou sabor estranho ao mesmo. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	3	17	17	R\$ 20,34
53	Mamão Papaia: Fruta Limpa, com bom grau de maturidade no mínimo 3/4 da casca madura, íntegro, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem ovário múltiplo, isento de danos profundos. Bem desenvolvido, com peso entre 300 e 500g. Fornecido em embalagens, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	9	195	195	R\$ 8,00
54	Mandioca Fresca: Mandioca madura, firme, íntegra, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Entregue conforme solicitação e discriminação, descada ou não. Coloração esbranquiçada e uniforme. Bem desenvolvido com tamanho unitário médio e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens	Kg	13	745	745	R\$ 5,67



	limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos e de acordo com sua espécie. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.					
55	Manga: Frutas bem formadas, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes. Isenta de danos profundos. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: tommy, palmer ou outra de valor equivalente. Cor característica. Bem desenvolvida e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	11	205	205	R\$ 7,34
56	Manjeriçã Fresco: Manjeriçã fresco, limpo e tenro. Coloração uniforme e odor característico a espécie. Sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	5	32	32	R\$ 38,34
57	Maracujá: Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: azedo, aplicação: alimentar. Apresentação: fresco, madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	9	195	195	R\$ 16,00
58	Maxixe: Vegetal in natura, tipo: maxixe, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, com protuberâncias características, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme a Resolução 12/78 da CNNPA. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	4	68	68	R\$ 14,67
59	Melancia: Fruta in natura, tipo: melancia, espécie: redonda, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 3,5 e 5 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou	Kg	9	193	193	R\$ 3,67



	internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.					
60	Melão: Melão Nacional in natura. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: amarelo, sapo, cantalupe ou outra de valor equivalente. Apresentação: maduro, firme, íntegro, sem rachaduras, com polpa doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	9	193	193	R\$ 7,67
61	Mexerica: Fruta limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: pokan, carioca ou outra de valor equivalente. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70 mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	4	170	170	R\$ 7,00
62	Milho Verde: Milho verde in natura. Apresentação: espiga de 1ª qualidade, limpa, sem palha e sem "cabelinhos marrons". Tamanho médio a grande com coloração dos grãos amarela forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	9	243	243	R\$ 7,67
63	Milho Verde em massa: Massa de milho verde para pamonha. Apresentação: limpa, sem palha e sem "cabelinhos marrons". Aplicação: alimentar. Características adicionais: sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Deverá ter sido ralado no dia da entrega. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	8	238	238	R\$ 12,34
64	Morango em Bandeja: Frutas bem formada, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes. Isenta de danos profundos. Cor: vermelho brilhante. Bem desenvolvida e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Tamanho de referência da embalagem: 300g	Emb.	24	220	220	R\$ 13,34



65	<p>Nabo: Verdura in natura, tipo: nabo, espécie: comum comprido, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração esbranquiçada e uniforme. Bem desenvolvido com tamanho unitário médio e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. o de acordo com sua espécie. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>	Kg	2	108	108	R\$ 12,34
66	<p>Orégano Fresco: Folhas da planta <i>origanum vulgare l.</i>, popularmente conhecido como "Orégano", acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. Sãs, limpas. Aspecto: folha ovalada. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Livre de sujidades, parasitas, fungos ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>	Kg	3	18	18	R\$ 32,00
67	<p>Ovo de Codorna Fresco: Ovo de codorna cor: rajado. Casca íntegra e limpa isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas. Ausência de sinais pronunciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam proteção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. Embalagem com 30 unidades.</p>	Emb.	12	110	110	R\$ 13,34
68	<p>Ovo de Galinha: Ovo de galinha, fresco, categoria: extra, cor: vermelha. Casca íntegra e limpa isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas. Ausência de sinais pronunciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam proteção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. Embalagem com 20 unidades.</p>	Emb.	26	8820	8820	R\$ 8,34
69	<p>Palmito de Guariroba: peça in natura, tamanho médio. Primeira qualidade. Limpo. Será solicitado à granel.</p>	Kg	3	165	165	R\$ 23,00
70	<p>Pepino: Vegetal in natura, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: japonês, comum, caipira ou outra de valor equivalente. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações, grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme a Resolução 12/78 da</p>	Kg	8	978	978	R\$ 7,00



	CNNPA. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.					
71	Pera: Fruta bem formada, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes. Isenta de danos profundos. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: williams, portuguesa ou outra de valor equivalente. Cor característica. Bem desenvolvida e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	7	133	133	R\$ 9,67
72	Pimenta Fresca: Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: bode, cheiro, dedo de moça, malagueta ou outra de valor equivalente. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Fornecida em embalagens, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	5	35	35	R\$ 8,00
73	Pimentão: Vegetal in natura, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: verde, amarelo, vermelho ou outra de valor equivalente. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com liso de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	17	613	613	R\$ 10,34
74	Quiabo: Vegetal in natura, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme e liso de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	3	115	115	R\$ 11,67
75	Rabanete: Vegetal in natura, tipo: rabanete, aplicação: alimentar. Apresentação: completo, maduro, firme. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: vermelha. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequada. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. Será solicitado à	Kg	2	111	111	R\$ 13,00

	granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.					
76	Repolho: Vegetal in natura, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: branco, roxo ou outra de valor equivalente. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequada. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	6	2632	2632	R\$ 7,00
77	Rúcula: Verdura in natura, tipo rúcula. Cultivo bem desenvolvido. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescendo, sãs e não espigadas e não queimadas pelo frio, por exemplo; limpa, tenra e hidratada não murcha, com folhas íntegras, com coloração características a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer mate. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	4	120	120	R\$ 36,67
78	Salsão: Vegetal in natura, tipo: salsão ou aipo, aplicação: alimentar. Apresentação: tenro, sem deformações, sem áreas murchas, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, hidratado, com folhas grandes e íntegras. Cor: verde escura, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	11	105	105	R\$ 38,34
79	Salsinha Fresca: Salsa fresca verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico de cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Tamanho médio do maço para referência: 100g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	5	47	47	R\$ 47,67
80	Sálvia: Vegetal in natura, tipo: sálvia, aplicação: alimentar. Apresentação: em molho, hidratado, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor: verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será	Kg	2	8	8	R\$ 42,67



	solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.					
81	Tomate Cereja: Vegetal in natura, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	8	140	140	R\$ 14,00
82	Tomate Vermelho e Firme: Vegetal in natura, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: saladete, italiano, caqui, carmem ou outra de valor equivalente. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	28	1780	1780	R\$ 11,00
83	Tomate Maduro para Molho: Vegetal in natura, tipo: tomate para cocção, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	20	200	200	R\$ 9,84
84	Tomilho Fresco: Tomilho comum, limpo, com coloração uniforme, com sabor e odor característico de cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	3	18	18	R\$ 55,00
85	Uva graúda com semente: Fruta Limpa, madura, firme, em cachos compactos, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: rubi, Itália ou outra de valor equivalente. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína cera que recobre os grãos. Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300g e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da	Kg	12	160	160	R\$ 14,34



	CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.					
86	Uva sem semente: Fruta Limpa, madura, firme, em cachos compactos, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: Thompson, Crimson ou outra de valor equivalente. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruina cera que recobre os grãos. Isenta de danos profundos. Cor: do avermelhado ao roxo claro, com diferentes graus de saturação. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300g e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	8	140	140	R\$ 17,34
87	Vagem: Vegetal in natura, fresca, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	Kg	4	430	430	R\$ 17,67
GRUPO 02						
CARNES						
88	Alcatra: corte de novilho bovino fresco, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Também chamado de alcatra grossa, coice e alcatre, sem os cortes da picanha e maminha. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	16	5700	5700	R\$ 33,19
89	Carne de Sol: também chamada de carne de vento, carne serenada, carne de sertão. Feito a partir de corte bovino inteiro, nobre, com pouca gordura, cortado conforme solicitação do requisitante. A carne é ligeiramente salgada e depois colocada para secar em local coberto e ventilado. O processo de secagem é rápido e o interior da carne fica úmido e macio, modificando pouco a sua textura e cor originais: vermelho vivo e úmido por dentro.	Kg	11	255	255	R\$ 34,37
90	Carne Seca: conhecido como jabá, carne-do-sertão, carne-do-Sul. São mantas de carne bovina de alta qualidade, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	8	240	240	R\$ 36,59



91	Contra Filé: corte de novilho bovino fresco, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Mais longo corte da carne bovina. É localizada na parte traseira do animal e representa, aproximadamente, 13,43% da carcaça. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	10	450	450	R\$ 36,47
92	Costela Bovina: Resfriada. Secção limpa da parte nobre das costelas bovinas com percentual alto de carne (acima de 70%) e gordura nobre. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	7	3915	3915	R\$ 19,19
93	Costela Suína: Apresentação: resfriada ou congelada, conforme solicitação. Secção limpa da parte nobre das costelas suínas com percentual alto de carne (acima de 50%) e gordura nobre. Sem tempero. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	15	1435	1435	R\$ 23,08
94	Coxão Mole Resfriado: Corte de novilho bovino fresco, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. conhecido também como Coxão de dentro, Pojadouro ou Chã de dentro é um tipo de corte da carne bovina. É localizada na parte traseira do animal e representa, aproximadamente, 14,61% da carcaça. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	7	5655	5655	R\$ 26,82
95	Cupim Bovino tipo A: Corte de novilho bovino fresco, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	12	260	260	R\$ 27,22
96	Filé Mignon Bovino: corte de novilho bovino fresco, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Carne nobre, localizada na parte traseira do animal e representa, aproximadamente, 2,95% da carcaça. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	18	490	490	R\$ 61,73
97	Joelho de Porco: Corte de carne suína, do joelho traseiro inteiro, retirado à faca e não serrado do pernil, sem tempero. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	3	217	217	R\$ 44,37

98	Lagarto: Corte de novilho bovino fresco, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante, também conhecido como lagarto redondo, lagarto paulista, lagarto branco, posta branca, paulista e tatu. Pode ainda ser chamado de peceto espanhol, rond de gîte francês ou eye of round inglês. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.te.	Kg	19	295	295	R\$ 31,31
99	Lombo de Cordeiro: Corte de carne de ovino precoce, congelado, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	4	68	68	R\$ 47,77
100	Lombo Suíno: corte de porco fresco ou congelado, conforme solicitação, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, sem tempero. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	11	2295	2295	R\$ 24,11
101	Músculo Traseiro Bovino: corte de novilho bovino fresco, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	5	423	423	R\$ 25,79
102	Ossos de Vaca: fresco e limpo, serrado de 5 em 5 cm. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	10	50	50	R\$ 6,67
103	Ossobuco Bovino: Corte bovino resfriado. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	3	13	13	R\$ 9,60
104	Paleta de Cordeiro: Corte de carne de ovino precoce, congelado, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	5	75	75	R\$ 40,64
105	Patinho Bovino: corte do traseiro de novilho bovino fresco, resfriado, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	18	2190	2190	R\$ 23,26
106	Peito Bovino: corte do dianteiro de novilho bovino fresco, resfriado, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de	Kg	4	318	318	R\$ 31,76



	50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.					
107	Pernil Suíno: Corte de porco fresco ou congelado, conforme solicitação, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, sem tempero. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	8	440	440	R\$ 20,59
108	Picanha Resfriada: corte do traseiro de novilho bovino fresco, resfriado, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Também pode ser chamada de tapa de quadril espanhol ou cap of rump inglês, não pode ultrapassar a 1,5 quilos a peça. A gordura deverá ser uniforme e a cor não pode ser amarela escura. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	12	110	110	R\$ 67,62
109	Toucinho Suíno: Manta de toucinho suíno crua, sem sal, sem defumação com baixa camada de gordura, ideal para produção de torresmo. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	6	230	230	R\$ 21,05
GRUPO 03						
AVES						
110	Asa de Frango: Corte da asa de frango, fresco, sem tempero, sem penas e limpo do excesso de gordura. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: asa inteira, meio da asa, coxinha ou tulipa. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	4	320	320	R\$ 13,03
111	Coxa e Sobrecoxa de Frango: Corte de frango, fresco, sem tempero, sem penas e limpo do excesso de gordura. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: coxa, sobrecoxa ou coxa com sobrecoxa. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	8	9380	9380	R\$ 10,11
112	Frango Inteiro: Frango inteiro sem miúdos e sem tempero, resfriado. Cada unidade pesando entre 1,5 e 2,0 kg no máximo. pesando entre 1,9 e 2,5kg. Será solicitado em peça inteira. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	13	265	265	R\$ 5,41



113	Miúdos de Frango: Constituem as entranhas frescas do frango. Deverão ser entregues conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: coração, moela e fígado. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	5	25	25	R\$ 5,37
114	Pato Inteiro: Pato de alta qualidade, inteiro, com miúdos e sem tempero, pesando entre 2 e 2,5 kg cada. Será solicitado em peça inteira. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue congelado, em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	6	30	30	R\$ 43,39
115	Peito de Frango: Corte de frango, fresco, sem tempero, sem penas, sem osso e limpo do excesso de gordura. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: inteiro, filé alto ou filé fino. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	21	605	605	R\$ 9,52
GRUPO 04						
PESCADOS E FRUTOS DO MAR						
116	Bacalhau em lascas: Bacalhau tipo: <i>Ling ou Saithe</i> . Apresentação: em lascas. Origem: carne animal pífcea. Procedência: Noruega. Não pode ser substituído pelas espécies <i>Zarbo</i> ou <i>Gadus Macrocephallus</i> . Apresentação: seco, de coloração branco-amarelada uniforme livre de manchas escuras marrons, cinzentas, pretas ou vermelhas. Livre de demasiada umidade. Carne firme e bem seca. Isento de bolores ou cheiros anormais. Descabeçado e eviscerado. Escamado e salgado. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias.	Kg	10	50	50	R\$ 37,38
117	Bacalhau em lombo: Bacalhau espécie: <i>Cod Gamus Mohrua</i> . Corte: Lombo nobre. Origem: carne animal pífcea. Procedência: Noruega. Não pode ser substituído pelas espécies <i>Ling, Saithe, Zarbo</i> ou <i>Gadus Macrocephallus</i> . Apresentação: seco, de coloração branco-amarelada uniforme livre de manchas escuras marrons, cinzentas, pretas ou vermelhas. Livre de demasiada umidade. Carne firme e bem seca. Isento de bolores ou cheiros anormais. Descabeçado e eviscerado. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias.	Kg	7	37	37	R\$ 88,06
118	Badejo: Peixe de água salgada, espécie <i>Mycteroperca bonaci</i> . Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: filé inteiro espesso ou posta, ambos sendo retirados da parte mais próxima da cabeça	Kg	7	133	133	R\$ 25,41



	do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga, íntegro sem rasgos, cortes ou furos e limpo sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.					
119	Camarão Grande Inteiro: Camarão do tipo rosa ou cinza, inteiro, congelado. Tamanho: 20/1 (Significa 20 unidades de camarão para 1 quilo). Apresentação: Com casca, rabo e cabeça, íntegro sem furos ou rasgos, de coloração cinza rosado, claro, translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	4	18	18	R\$ 138,92
120	Camarão Médio Limpo: Camarão do tipo rosa ou cinza, limpo, congelado. Tamanho: 40/1 (Significa 40 unidades de camarão para 1 quilo). Apresentação: limpo, sem casca, rabo e cabeça, eviscerado, íntegro sem furos ou rasgos, de coloração cinza rosado, claro, translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	10	50	50	R\$ 99,80
121	Camarão Seco: Camarão do tipo rosa ou cinza, inteiro, seco e salgado, de coloração vermelho-alaranjada, uniforme livre de manchas escuras. Livre de demasiada umidade, firme e bem seco. Isento de bolores ou cheiros anormais. Tamanho mínimo: 4 centímetros da cauda à cabeça, sem contar antenas e patas. Apresentação: Com casca, rabo e cabeça, íntegro sem furos ou rasgos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	2	8	8	R\$ 57,02
122	Camarão Sete Barbas: Camarão do tipo rosa ou cinza, limpo, congelado. Tamanho: 100/1 (Significa 100 unidades de camarão para 1 quilo). Apresentação: limpo, sem casca, rabo e cabeça, eviscerado, íntegro sem furos ou rasgos, de coloração cinza rosado, claro, translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	3	17	17	R\$ 137,59
123	Carne de Siri: Desfiada e congelada em embalagem de 300g. Não pode ser cozida nem mista (misturada a outros peixes e frutos do mar). Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Emb.	6	30	30	R\$ 39,86

124	Kani-Kama: Bastonetes feitos a base de peixe branco surimi com aroma e sabor de carne de caranguejo/centolla. Marca referência de Qualidade: Peixe Rei/Santa Elena. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Cada embalagem deve conter 250g do produto.	Emb.	6	50	50	R\$ 21,25
125	Lula: molusco marinho, limpo e congelado. Apresentação: tubos inteiros, eviscerados, sem pele, tinta, tentáculos e cabeça. Calibre máximo (diâmetro dos tubos) de 5 centímetros. Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	3	17	17	R\$ 77,86
126	Mexilhão em meia concha: carne crua de molusco, congelado em meia concha. Limpo, sem resíduos de areia, algas ou excesso de calcificações. Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	2	8	8	R\$ 60,67
127	Pintado: Peixe de água doce, peixe in natura ou congelado, conforme solicitação. Não pode ser substituído por outro peixe de couro. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: filé inteiro espesso ou posta, ambos sendo retirados da parte mais próxima da cabeça do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga, íntegro sem rasgos, cortes ou furos e limpo sem vísceras, sem espinhas ou lixa. Carne firme ao toque e sem odor de amoníaco. Será solicitado à granel, cortado conforme ordem de fornecimento, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	6	830	830	R\$ 36,60
128	Pirarucu: Peixe de água doce, de cativeiro ou de pesca autorizada, peixe fresco in natura ou congelado, conforme solicitação. Não pode ser substituído por outro peixe. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: filé inteiro espesso ou posta, ambos sendo retirados da parte mais próxima da cabeça do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga, íntegro sem rasgos, cortes ou furos e limpo sem vísceras, sem espinhas ou lixa. Carne firme ao toque e sem odor de amoníaco. Será solicitado à granel, cortado conforme ordem de fornecimento, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	4	722	722	R\$ 47,79



129	Robalo: Peixe de água salgada, espécie <i>Centropomus undecimalis</i> . Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: filé inteiro espesso ou posta, ambos sendo retirados da parte mais próxima da cabeça do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga, íntegro sem rasgos, cortes ou furos e limpo sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa. Sem odor de amoníaco. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	8	140	140	R\$ 67,93
130	Salmão: Salmão fresco, peixe in natura. Não pode ser substituído por truta salmonada. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: filé inteiro espesso ou posta, ambos sendo retirados da parte mais próxima da cabeça do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga, íntegro sem rasgos, cortes ou furos e limpo sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa. Carne firme ao toque e sem odor de amoníaco. Será solicitado à granel, cortado conforme ordem de fornecimento, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	7	133	133	R\$ 71,99
131	Tucunaré: Peixe de água doce, fresco, peixe in natura ou congelado, conforme solicitação. Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: peixe inteiro limpo, filé inteiro espesso ou posta, ambos sendo retirados da parte mais próxima da cabeça do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga, íntegro sem rasgos, cortes ou furos e limpo sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa. Sem odor de amoníaco. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	6	130	130	R\$ 28,94
132	Vôngole: carne crua de molusco, congelada. Limpa, sem resíduos de areia ou misturada a outros moluscos. Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	1	6	6	R\$ 75,20
GRUPO 05						
FRIOS E EMBUTIDOS						
133	Bacon em pedaço: Bacon suíno defumado em pedaço. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e gordura em proporção equivalente (em	Kg	8	91	91	R\$ 24,63



	torno de 50%) devidamente preparada em Salmoura com Conservadores: Nitrato e Nitrito de Sódio, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Processo de defumação suave. Embalado à vácuo de alta barreira impresso, resfriado e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.					
134	Bacon Fatiado: Bacon fatiado industrializado, em embalagem de 250g - embalado à vácuo de alta barreira impresso, resfriado. Fatias de espessura fina e uniforme, também em toda a extensão do produto, com percentual de gordura equivalente ao de carne (em torno de 50%). Embalado e entregue em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	Emb.	8	61	61	R\$ 16,99
135	Banha de porco: Gordura padronizada de origem suína, própria para preparo de alimentos. Emb. de 1 kg, à vácuo de alta barreira impresso, resfriado e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Emb.	3	35	35	R\$ 10,88
136	Copa: Embutido elaborado com a ponta do lombo suíno, condimentado com cravo, canela, noz moscada e pimentas e maturado por no mínimo 30 dias. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	1	107	107	R\$ 103,93
137	Linguiça Calabresa Defumada: Linguiça tipo calabresa cozida e defumada: preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	8	140	140	R\$ 17,56
138	Linguiça Fresca: Linguiça fresca de carne de ave e/ou carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, açúcar, pimenta, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio, Aromatizantes: aromas naturais, Conservadores: Nitratos e Nitritos de Sódio, Realçador de sabor: Glutamato Monossódico, aroma de fumaça, Antioxidante: Eritorbato de Sódio, Corante: Carmim de Cochonilha. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: caipira, de frango, de pernil, toscana ou calabresa fresca. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	8	2720	2720	R\$ 17,11



139	Linguiça Portuguesa: Linguiça de carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, açúcar, pimenta, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio, Aromatizantes: aromas naturais, Conservadores: Nitratos e Nitritos de Sódio, Realçador de sabor: Glutamato Monossódico, aroma de fumaça, Antioxidante: Eritorbato de Sódio, Corante: Carmim de Cochonilha. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: linguiça portuguesa ou paio. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	5	125	125	R\$ 63,28
140	Lombo Defumado: Lombo suíno e salmoura (sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante, polifosfato de sódio (INS 452i), espessante carragena (INS 407) antioxidante eritorbato de sódio (INS 316) e conservador nitrito de sódio (INS 250). Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	3	113	113	R\$ 38,67
141	Mortadela Tipo Bologna: Embutido de carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, amido máx. 5%, sal, alho, coentro, Conservadores: Nitratos e Nitritos de sódio, Aromatizante: aromas naturais com pimenta noz moscada, Estabilizante: Tripolifosfato de sódio, Realçador de sabor: Glutamato Monossódico, Corante: Carmim de Cochonilha, Antioxidante: Eritorbato de sódio. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	4	121	121	R\$ 17,24
142	Peito de Peru Defumado: Elaborado com carne de peru, possui teor reduzido de gordura e sódio. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	4	121	121	R\$ 45,31
143	Presunto Cru: Presunto tipo Parma ou Jamón Ibérico fatiado finamente. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	4	21	21	R\$ 128,87

144	Presunto Magro: Presunto cozido, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	9	693	693	R\$ 28,31
145	Salame italiano: Embutido de carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, amido máx. 5%, sal, alho, coentro, Conservadores: Nitratos e Nitritos de sódio, Aromatizante: aromas naturais com pimenta noz moscada, Estabilizante: Tripolifosfato de sódio, Realçador de sabor: Glutamato Monossódico, Corante: Carmim de Cochonilha, Antioxidante: Eritorbato de sódio. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	4	18	18	R\$ 58,02
146	Salsicha Hot Dog: Salsicha Hot dog - Embalagem de 500g Embutido de carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, amido máx. 5%, sal, alho, coentro, Conservadores: Nitratos e Nitritos de sódio, Aromatizante: aromas naturais com pimenta noz moscada, Estabilizante: Tripolifosfato de sódio, Realçador de sabor: Glutamato Monossódico, Corante: Carmim de Cochonilha, Antioxidante: Eritorbato de sódio. Deverá ser embalado à vácuo e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Emb.	10	320	320	R\$ 6,57
GRUPO 06						
LATICÍNIOS, PERECÍVEIS SIMILARES e CONGELADOS EM GERAL						
147	Coalhada Seca: Produto típico da culinária árabe. Coalhada de leite integral, fermento lácteo. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Embalagem selada apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Entregar com no mínimo 10 dias de validade restante.	Kg	12	58	58	R\$ 62,60
148	Cream Cheese: Cream Cheese Original - Pote 150g. Leite integral, creme de leite, soro de leite em pó, sal, fermento láctico, espessante goma jataí e conservador sorbato de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Entregar com validade de no máximo 45 dias.	Emb.	17	115	115	R\$ 9,56
149	Creme de Leite Fresco: Contém 34% de gordura, pasteurizado, sabor suave, consistência leve. Embalagem atóxica, limpa, não violado, resistente de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no MA/SIF/DIPOA.	Emb.	33	215	215	R\$ 13,85



150	Ervilha Verde: Ervilha comum, selecionada, em grãos, higienizada, congelada, firme e intacta. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem contendo 300g, de polietileno, esterilizada.	Emb.	8	568	568	R\$ 5,50
151	Frutas Vermelhas Congeladas: Frutas inteiras, congeladas e embaladas. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: Mirtilos, Blueberries, Amoras, Framboesas. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	7	54	54	R\$ 115,97
152	Gelo: elaborado a partir de água filtrada e potável, em cubos, sem sinais de recongelamento. Embalagem de 5 kg intacta e limpa.	Emb.	7	45	45	R\$ 11,20
153	iogurte Integral: Embalagem de 200 gramas. Iogurte integral, natural, obtido de leite de vaca pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, nem espessantes artificiais. Com consistência cremosa ou firme, com validade de no máximo 45 dias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Emb.	18	138	138	R\$ 3,17
154	Manteiga sem Sal: Manteiga extra, de primeira qualidade. Ingredientes: Gordura láctea e fermentos lácteos. Não contém Glúten. Embalagens retangulares, com 200g, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade mínima de 2 meses da data de entrega.	Emb.	102	710	710	R\$ 5,45
155	Margarina "Light": Margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal, livre de gorduras trans, sem sal, com percentual de gorduras lipídios inferior a 30%, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 250g de peso líquido. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 50 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. B499	Emb.	3	117	117	R\$ 6,00
156	Margarina para Folhar: produto elaborado a partir de gordura hydrogenada para uso específico em confeitaria e panificação para produção de folhados. Porcentagem de lipídeos: 80%. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 2 kg de peso líquido. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 4 meses a partir do recebimento e informações nutricionais.	Emb.	3	63	63	R\$ 24,85

157	Margarina: Margarina, produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500g de peso líquido. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 4 meses a partir do recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 50 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos.	Emb.	11	257	257	R\$ 5,75
158	Massa Folhada Congelada em Rolo: Sabor neutro, serve tanto para doces quanto salgados. Apresentação: Congelada. Laminada no tamanho 140 x 25 cm e espessura aproximada de 2,5 mm. Enrolada. Ingredientes: Farinha de trigo, margarina, sal e conservador propionato de cálcio. Rolo com 1 kg de massa. Não pode mostrar sinais de recongelamento ou amassados na embalagem.	Emb.	6	49	49	R\$ 33,87
159	Massa Phyllo Congelada: Folhas de massa fina congelada. Sabor neutro, serve tanto para doces quanto salgados. Apresentação: Congelada. Folha contínua com 25 cm de largura por 3,40 m de comprimento. Ingredientes: Farinha de trigo, amido, óleo vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja e conservadores sorbato de potássio e propionato de cálcio. Embalagem com 300g. Não pode mostrar sinais de recongelamento ou amassados na embalagem.	Emb.	4	22	22	R\$ 13,46
160	Polpa de Frutas: 100% natural. Elaborado apenas com frutas, sem adição de água, açúcar ou corantes. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: abacaxi, açaí, cajá manga, cajú, cupuaçu, maracujá, morango, uva. Em embalagem íntegra de 100g. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pasteurizado.	Emb.	150	1150	1150	R\$ 2,16
161	Queijo Coalho: Produto tipicamente nacional, fabricado extensivamente no Nordeste do Brasil, também denominado queijo do Sertão, sem maturação e salgado. Ponto chave: este produto não deve "filar" - quando assado não derrete, ficando tostado. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	3	67	67	R\$ 53,96
162	Queijo de Cabra: Feito com leite cru ou pasteurizado de cabra. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: feta, crotin, poivre poivre d'âne, boursin. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as	Kg	2	60	60	R\$ 135,84



	normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.					
163	Queijo de Mofo Azul: Queijo branco maturado, esfarelento e levemente úmido, com veios característico de matriz azul. Esse queijo tem odor forte e sabor característico notável do ácido butírico. Roquefort não tem casca, e seu exterior é comestível e levemente salgado. É produzido com leite de ovelha não-pasteurizado ao qual é adicionado o mofo <i>Penicillium roqueforti</i> . Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: Roquefort (leite de ovelha) ou Gorgonzola (leite de vaca). Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	2	12	12	R\$ 85,29
164	Queijo de Mofo Branco: Queijo macio feito de leite cru de vaca. É um queijo de massa macia e quebradiça, maturado externamente por fungos do gênero <i>Penicillium</i> , que lhe confere sua característica casca branca ou acizentada, aveludada. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: brie ou camembert. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	2	10	10	R\$ 85,29
165	Queijo do Reino: Queijo maturado elaborado a partir de leite de vaca, em forma de bola com a casca avermelhada por tingimento. Sabor pronunciado e coloração amarela intensa, apresentando textura fechada à pequenas olhaduras, ovaladas, regulares e distribuídas de massa mais elástica. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	2	10	10	R\$ 132,25
166	Queijo Mascarpone: Queijo italiano originário da Lombardia, queijo fresco, sem maturação para consumo imediato, elaborado a partir de creme de leite, de consistência pastosa. Ingredientes: Creme de Leite Sem Lactose Docina, gordura de 35%, solução a 5% de ácido cítrico e sal a gosto. Embalagem de 250g que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Emb.	3	15	15	R\$ 38,53

167	Queijo Meia Cura: Queijo minas maturado/curado, com faces planas, bordas arredondadas, crosta e amarelada, consistência macia, cor interna creme, sabor suave, obtido de leite pasteurizado. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Kg	4	20	20	R\$ 75,14
168	Queijo Minas Frescal: Queijo minas frescal, com faces planas, bordas retas, sem crosta, consistência macia, cor branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado. Deverá ser embalado à vácuo em embalagem selada, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega nas unidades requisitante.	Kg	5	27	27	R\$ 32,72
169	Queijo Moçarela Queijo mussarela em barra, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Kg	21	855	855	R\$ 32,81
170	Queijo Mozzarella de Búfala: Queijo fresco, de massa filada, elástica, sabor suave, cor branca, obtido a partir do leite de búfala pasteurizado. Formato: Bolas - o tamanho será definido conforme ordem de fornecimento - pequenas ou médias. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar. Embalagem com peso drenado mínimo de 350 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Emb.	5	25	25	R\$ 35,60
171	Queijo Parmesão: Queijo parmesão em pedaço, maturado, obtido de leite de vaca pasteurizado, massa dura, com maturação mínima de 6 meses. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação	Kg	17	95	95	R\$ 115,87



	nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.					
172	Queijo Prato: Queijo Prato, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado de vaca. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Kg	6	82	82	R\$ 52,18
173	Queijo Provolone: Queijo elaborado a partir de leite de vaca, em forma de bastão (cilíndrico alongado); De crosta firme e uniforme, lisa com consistência dura e textura fechada (aspecto interno uniforme), cor amarelo-pardo ao escuro devido à defumação natural, não artificial. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	5	27	27	R\$ 85,92
174	Queijo tipo Holandês: Produzido com leite de vaca, pasta cozida e prensada, sabor suave, levemente adocicado, massa com olhaduras em tamanho variado. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: gouda (casca vermelha) ou maasdam (casca escova). Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	2	12	12	R\$ 147,66
175	Queijo tipo Suíço: Produzido com leite de vaca, pasta cozida e prensada, sabor suave, levemente adocicado, massa com olhaduras em tamanho variado, casca escovada e dura de cor amarela. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: gruyère ou emmenthal. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	Kg	2	12	12	R\$ 205,23
176	Requeijão Cremoso: Queijo processado, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. NÃO CONTÉM AMIDO E/OU GLÚTEN. Embalado em pote de vidro com tampa, com aproximadamente 250g, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de	Emb.	10	294	294	R\$ 8,19



	lote, data de validade e quantidade do produto e deverá ser entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente					
177	Requeijão Tipo Catupiri: Produto lácteo tipicamente brasileiro, com textura de queijo processado, embora seja produzido a partir de massa fresca. NÃO CONTÉM AMIDO E/OU GLÚTEN. Embalagem pouche (Nylon-Poly) de 250g. Textura com boa elasticidade, mais pastosa e sabor pronunciado de queijo. Utilização na culinária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto e deverá ser entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Emb.	9	145	145	R\$ 16,91
178	Ricota: Queijo fresco de baixo teor de gordura, produzido a partir do soro de queijo, o que lhe confere a característica especial de um alto teor de soro-proteína. Pela legislação brasileira, é permitido adicionar parte de leite ao soro para aumentar o rendimento da fabricação. Ingredientes: Soro de Leite, Leite Pasteurizado Desnatado, Acidulante Ácido Lático e Conservador. Embalagem de 500g. Deverá ser embalado a vácuo em embalagem selada, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Emb.	9	45	45	R\$ 18,05
179	Sorvete de 2 litros: Sorvete pasteurizado, cremoso, embalagem com 2 litros. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: abacaxi, chocolate, creme, limão, morango. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Emb.	26	130	130	R\$ 21,92
180	Tofu: Queijo Tofu à Base de Soja. Produto 100% vegetal, sem colesterol, sem glúten e sem lactose. Peso drenado de no mínimo 250 gramas. Embalagem do tipo "caixinha", íntegra e selada, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote e data de validade.	Emb.	3	17	17	R\$ 20,54
GRUPO 07						
VINHOS						
181	Vinho Alemão: Vinho seco, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, região produtora e safra serão indicados nas ordens de fornecimento. Dentre as opções: chenin blanc, chardonnay, vignonier, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio, malbec, syrah, cabernet sauvignon, cabert franc, merlot, tannat e outras castas autóctones.	Garrafa	2	12	12	R\$ 265,82



182	Vinho Americano: Vinho seco, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, região produtora e safra serão indicados nas ordens de fornecimento. Dentre as opções: chenin blanc, chardonnay, vignonnier, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio, malbec, syrah, cabernet sauvignon, cabert franc, merlot, tannat e outras castas bem adaptadas ao país.	Garrafa	3	14	14	R\$ 88,77
183	Vinho Argentino: Vinho seco, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, região produtora e safra serão indicados nas ordens de fornecimento. Dentre as opções: chenin blanc, chardonnay, vignonnier, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio, malbec, syrah, cabernet sauvignon, cabert franc, merlot, tannat e outras castas bem adaptadas ao país.	Garrafa	3	16	16	R\$ 94,49
184	Vinho Brasileiro: Vinho seco, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, região produtora e safra serão indicados nas ordens de fornecimento. Dentre as opções: chenin blanc, chardonnay, vignonnier, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio, malbec, syrah, cabernet sauvignon, cabert franc, merlot, tannat e outras castas bem adaptadas ao país.	Garrafa	7	37	37	R\$ 106,62
185	Vinho Chileno: Vinho seco, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, região produtora e safra serão indicados nas ordens de fornecimento. Dentre as opções: chenin blanc, chardonnay, vignonnier, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio, malbec, syrah, cabernet sauvignon, cabert franc, merlot, tannat e outras castas bem adaptadas ao país.	Garrafa	5	54	54	R\$ 112,72
186	Vinho Francês: Vinho seco, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, região produtora e safra serão indicados nas ordens de fornecimento. Dentre as opções: chenin blanc, chardonnay, vignonnier, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio, malbec, syrah, cabernet sauvignon, cabert franc, merlot, tannat e outras castas autóctones.	Garrafa	5	24	24	R\$ 153,46
187	Vinho Italiano: Vinho seco, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, região produtora e safra serão indicados nas ordens de fornecimento. Dentre as opções: chenin blanc, chardonnay, vignonnier, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio, malbec, syrah, cabernet sauvignon, cabert franc, merlot, tannat e outras castas autóctones.	Garrafa	4	19	19	R\$ 179,39
188	Vinho Neuzelandês: Vinho seco, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, região produtora e safra serão indicados nas ordens de fornecimento. Dentre as opções: chenin blanc, chardonnay, vignonnier, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio, malbec, syrah, cabernet sauvignon, cabert franc, merlot, tannat e outras castas bem adaptadas ao país.	Garrafa	2	12	12	R\$ 185,31
189	Vinho Português: Vinho seco, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, região produtora e safra serão indicados nas ordens de fornecimento. Dentre as opções: chenin blanc, chardonnay, vignonnier, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio, malbec, syrah, cabernet sauvignon, cabert franc, merlot, tannat e outras castas autóctones.	Garrafa	5	24	24	R\$ 89,52
190	Vinho Sul Africano: Vinho seco, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, região produtora e safra serão indicados nas ordens de fornecimento. Dentre as opções: chenin blanc, chardonnay, vignonnier, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio, malbec, syrah, cabernet sauvignon, cabert franc, merlot, tannat e outras castas bem adaptadas ao país.	Garrafa	2	12	12	R\$ 232,58

191	Vinho Uruguaio: Vinho seco, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, região produtora e safra serão indicados nas ordens de fornecimento. Dentre as opções: chenin blanc, chardonnay, vignonier, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio, malbec, syrah, cabernet sauvignon, cabert franc, merlot, tannat e outras castas bem adaptadas ao país.	Garrafa	2	12	12	R\$ 216,28
192	Vinho Espumante: Vinho espumante elaborado a partir do método asti ou charmat, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, país produtor e safra serão indicados nas ordens de fornecimento.	Garrafa	8	39	39	R\$ 107,82
193	Vinho Espumante: Vinho espumante elaborado a partir do método tradicional ou champenoise, elaborado a partir de uvas viníferas europeias. O tipo de uva, país produtor e safra serão indicados nas ordens de fornecimento.	Garrafa	11	54	54	R\$ 146,82
194	Vinho Frizante: Vinho frizante lambrusco, país de origem Itália, região Reggio Emiliana, uva lambrusco. Embalagem: 750ml.	Garrafa	5	24	24	R\$ 142,17
195	Vinho de Mesa: Vinho de mesa branco ou tinto, suave ou seco, de acordo com especificação da ordem de fornecimento, ideal para cozinhar. Elaborado a partir de uvas viníferas europeias e sem adição de açúcares na sua produção . Embalagem: 750ml.	Garrafa	10	82	82	R\$ 53,02
196	Vinho de Sobremesa: Vinho de sobremesa late harvest, país Chile, região Vale do Maipo, uvas sauvignon blanc e riesling, 11,5 % álcool. Embalagem: 750ml.	Garrafa	7	34	34	R\$ 153,46
197	Vinho do Porto: Vinho do Porto, tinto, país de origem Portugal, região Vale do Douro, uvas touriga nacional, touriga francesa, tinta roriz, tinta cao, tinta baroca, 19% a 22% de álcool, vinho de um ano excepcional, mantido em barris por 2 anos e posteriormente engarrafado. Embalagem: 750ml.	Garrafa	3	14	14	R\$ 165,36
198	Vinho Madeira: Vinho madeira, país de origem Ilha da Madeira, tinto, uvas 90%tinta negra mole, 10% com as uvas sercial, verdeho, boal e malvasia, álcool entre 17 a 22%, tipo full rich. Embalagem: 750ml.	Garrafa	3	14	14	R\$ 166,31
199	Vinha Marsala: Vinho de Sobremesa italiano, licoroso, na versão doce e licorosa. Embalagem de vidro com 750ml. Graduação Alcoólica 18,0%	Garrafa	3	14	14	R\$ 223,64

1.3 Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgãos participantes:

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS						
CÂMPUS GOIÂNIA CENTRO						
Item	Descrição	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Cronograma	Quantidade Total
GRUPO 01						
HORTIFRUTIGRANJEIROS						
1	Abacate	Kg	6	30	2015/2 e 2016	30
2	Abacaxi	Kg	12	60	2015/2 e 2016	60
3	Abóbora	Kg	6	30	2015/2 e 2016	30
4	Abobrinha	Kg	8	40	2015/2 e 2016	40
5	Acelga	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
6	Agrião	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
7	Alcachofra In Natura	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
8	Alecrim Fresco	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
9	Alface Americana	Kg	8	40	2015/2 e 2016	40
10	Alface Comum	Kg	10	60	2015/2 e 2016	60
11	Endívias	Kg	2	15	2015/2 e 2016	15



12	Alho	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
13	Alho-Poró	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
14	Aspargos Frescos	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
15	Banana da Terra	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
16	Banana Comum	Kg	15	80	2015/2 e 2016	80
17	Batata Cereja	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
18	Batata Doce	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
19	Batata Média	Kg	12	60	2015/2 e 2016	60
20	Batata Salsa	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
21	Berinjela	Kg	3	30	2015/2 e 2016	30
22	Beterraba	Kg	3	20	2015/2 e 2016	20
23	Brócolis	Kg	4	40	2015/2 e 2016	40
24	Broto de Feijão	Emb.	2	6	2015/2 e 2016	6
25	Cajú	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
26	Carambola	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
27	Cebola Comum	Kg	16	100	2015/2 e 2016	100
28	Cebola Roxa	Kg	8	40	2015/2 e 2016	40
29	Cebola Pérola Tipo Mini	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
30	Cebolinha	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
31	Cenoura	Kg	4	40	2015/2 e 2016	40
32	Chuchu Comum	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
33	Coco Seco In Natura	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
34	Coentro Fresco	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
35	Cogumelo japonês fresco	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
36	Cogumelo comum fresco	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
37	Couve Flor	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
38	Couve Manteiga	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
39	Erva Doce/Funcho	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
40	Escarola	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
41	Espinafre	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
42	Figo Fresco	Emb.	2	20	2015/2 e 2016	20
43	Gengibre	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
44	Goiaba	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
45	Hortelã Fresca	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
46	Inhame	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
47	Kiwi	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
48	Laranja	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
49	Limão Siciliano	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
50	Limão Comum	Kg	8	40	2015/2 e 2016	40
51	Maçã Vermelha Nacional	Kg	8	40	2015/2 e 2016	40
52	Maçã Verde Varietal	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
53	Mamão Papaia	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
54	Mandioca Fresca	Kg	4	40	2015/2 e 2016	40
55	Manga	Kg	4	30	2015/2 e 2016	30
56	Manjerição Fresco	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
57	Maracujá	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
58	Maxixe	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
59	Melancia	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20

60	Melão	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
61	Mexerica	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
62	Milho Verde	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
63	Milho Verde em massa	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
64	Morango em Bandeja	Emb.	10	60	2015/2 e 2016	60
65	Nabo	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
66	Orégano Fresco	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
67	Ovo de Codorna Fresco	Emb.	2	40	2015/2 e 2016	40
68	Ovo de Galinha	Emb.	15	40	2015/2 e 2016	40
69	Palmito de Guariroba	Kg	1	6	2015/2 e 2016	6
70	Pepino	Kg	3	20	2015/2 e 2016	20
71	Pera	Kg	3	20	2015/2 e 2016	20
72	Pimenta Fresca	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
73	Pimentão	Kg	6	50	2015/2 e 2016	50
74	Quiabo	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
75	Rabanete	Kg	1	6	2015/2 e 2016	6
76	Repolho	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
77	Rúcula	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
78	Salsão	Kg	8	40	2015/2 e 2016	40
79	Salsinha Fresca	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
80	Sálvia	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
81	Tomate Cereja	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
82	Tomate Vermelho e Firme	Kg	20	100	2015/2 e 2016	100
83	Tomate Maduro para Molho	Kg	10	50	2015/2 e 2016	50
84	Tomilho Fresco	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
85	Uva graúda com semente	Kg	6	30	2015/2 e 2016	30
86	Uva sem semente	Kg	6	30	2015/2 e 2016	30
87	Vagem	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
GRUPO 02						
CARNES						
88	Alcatra	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
89	Carne de Sol	Kg	6	30	2015/2 e 2016	30
90	Carne Seca	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
91	Contra Filé	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
92	Costela Bovina	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
93	Costela Suína	Kg	4	40	2015/2 e 2016	40
94	Coxão Mole Resfriado	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
95	Cupim Bovino tipo A	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
96	Filé <i>Mignon</i> Bovino	Kg	6	50	2015/2 e 2016	50
97	Joelho de Porco	Kg	4	10	2015/2 e 2016	10
98	Lagarto	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
99	Lombo de Cordeiro	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
100	Lombo Suíno	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
101	Músculo Traseiro Bovino	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
102	Osso de Vaca	Kg	8	40	2015/2 e 2016	40
103	Ossobuco Bovino	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
104	Paleta de Cordeiro	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
105	Patinho Bovino	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20



106	Peito Bovino	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
107	Pernil Suíno	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
108	Picanha Resfriada	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
109	Toucinho Suíno	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
GRUPO 03						
AVES						
110	Asa de Frango	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
111	Coxa e Sobrecoxa de Frango	Kg	1	20	2015/2 e 2016	20
112	Frango Inteiro	Kg	4	40	2015/2 e 2016	40
113	Miúdos de Frango	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
114	Pato Inteiro	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
115	Peito de Frango	Kg	6	20	2015/2 e 2016	20
GRUPO 04						
PESCADOS E FRUTOS DO MAR						
116	Bacalhau em Lascas	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
117	Bacalhau em Lombo	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
118	Badejo	Kg	3	20	2015/2 e 2016	20
119	Camarão Grande Inteiro	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
120	Camarão Médio Limpo	Kg	3	20	2015/2 e 2016	20
121	Camarão Seco	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
122	Camarão Sete Barbas	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
123	Carne de Siri	Emb.	1	20	2015/2 e 2016	20
124	Kani-Kama	Emb.	1	20	2015/2 e 2016	20
125	Lula	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
126	Mexilhão em meia concha	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
127	Pintado	Kg	3	20	2015/2 e 2016	20
128	Pirarucu	Kg	3	20	2015/2 e 2016	20
129	Robalo	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
130	Salmão	Kg	3	20	2015/2 e 2016	20
131	Tucunaré	Kg	3	20	2015/2 e 2016	20
132	Võngole	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
GRUPO 05						
FRIOS E EMBUTIDOS						
133	Bacon em Pedaco	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
134	Bacon Fatiado	Emb.	2	20	2015/2 e 2016	20
135	Banha de porco	Emb.	1	10	2015/2 e 2016	10
136	Copa	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
137	Linguiça Calabresa Defumada	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
138	Linguiça Fresca	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
139	Linguiça Portuguesa	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
140	Lombo Defumado	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
141	Mortadela Tipo Bologna	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
142	Peito de Peru Defumado	Kg	1	6	2015/2 e 2016	6
143	Presunto Cru	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
144	Presunto Magro	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
145	Salame italiano	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
146	Salsicha Hot Dog	Emb.	2	20	2015/2 e 2016	20
GRUPO 06						

LATICÍNIOS, PERECÍVEIS SIMILARES e CONGELADOS EM GERAL						
147	Coalhada Seca	Kg	2	4	2015/2 e 2016	4
148	Cream Cheese	Emb.	6	20	2015/2 e 2016	20
149	Creme de Leite Fresco	Emb.	20	80	2015/2 e 2016	80
150	Ervilha Verde	Emb.	2	20	2015/2 e 2016	20
151	Frutas Vermelhas Congeladas	Kg	1	2	2015/2 e 2016	2
152	Gelo	Emb.	4	20	2015/2 e 2016	20
153	logurte Integral	Emb.	10	40	2015/2 e 2016	40
154	Manteiga sem Sal	Emb.	60	300	2015/2 e 2016	300
155	Margarina "Light"	Emb.	2	8	2015/2 e 2016	8
156	Margarina para Folhar	Emb.	2	4	2015/2 e 2016	4
157	Margarina	Emb.	2	20	2015/2 e 2016	20
158	Massa Folhada Congelada em Rolo	Emb.	2	12	2015/2 e 2016	12
159	Massa Phyllo Congelada	Emb.	2	8	2015/2 e 2016	8
160	Polpa de Frutas	Emb.	80	400	2015/2 e 2016	400
161	Queijo Coalho	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
162	Queijo de Cabra	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
163	Queijo de Mofo Azul	Kg	1	6	2015/2 e 2016	6
164	Queijo de Mofo Branco	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
165	Queijo do Reino	Kg	1	4	2015/2 e 2016	4
166	Queijo Mascarpone	Emb.	2	8	2015/2 e 2016	8
167	Queijo Meia Cura	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
168	Queijo Minas Frescal	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
169	Queijo Moçarela	Kg	8	40	2015/2 e 2016	40
170	Queijo Mozzarella de Búfala	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
171	Queijo Parmesão	Kg	2	20	2015/2 e 2016	20
172	Queijo Prato	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
173	Queijo Provolone	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
174	Queijo tipo Holandês	Kg	1	6	2015/2 e 2016	6
175	Queijo tipo Suíço	Kg	1	6	2015/2 e 2016	6
176	Requeijão Cremoso	Emb.	8	20	2015/2 e 2016	20
177	Requeijão Tipo Catupiry	Emb.	8	20	2015/2 e 2016	20
178	Ricota	Emb.	4	20	2015/2 e 2016	20
179	Sorvete de 2 litros	Emb.	10	40	2015/2 e 2016	40
180	Tofu	Emb.	2	8	2015/2 e 2016	8
GRUPO 07						
VINHOS						
181	Vinho Alemão	Garrafa	2	8	2015/2 e 2016	8
182	Vinho Americano	Garrafa	2	10	2015/2 e 2016	10
183	Vinho Argentino	Garrafa	2	12	2015/2 e 2016	12
184	Vinho Brasileiro	Garrafa	5	25	2015/2 e 2016	25
185	Vinho Chileno	Garrafa	3	15	2015/2 e 2016	15
186	Vinho Francês	Garrafa	3	15	2015/2 e 2016	15
187	Vinho Italiano	Garrafa	3	15	2015/2 e 2016	15
188	Vinho Neuzelandês	Garrafa	2	8	2015/2 e 2016	8
189	Vinho Português	Garrafa	3	15	2015/2 e 2016	15
190	Vinho Sul Africano	Garrafa	2	8	2015/2 e 2016	8
191	Vinho Uruguaio	Garrafa	2	8	2015/2 e 2016	8



192	Vinho Espumante (1)	Garrafa	3	15	2015/2 e 2016	15
193	Vinho Espumante (2)	Garrafa	6	30	2015/2 e 2016	30
194	Vinho Frizante	Garrafa	4	20	2015/2 e 2016	20
195	Vinho de Mesa	Garrafa	8	40	2015/2 e 2016	40
196	Vinho de Sobremesa	Garrafa	4	20	2015/2 e 2016	20
197	Vinho do Porto	Garrafa	2	8	2015/2 e 2016	8
198	Vinho Madeira	Garrafa	2	10	2015/2 e 2016	10
199	Vinha Marsala	Garrafa	2	10	2015/2 e 2016	10

CÂMPUS APARECIDA DE GOIÂNIA						
Item	Descrição	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Cronograma	Quantidade Total
GRUPO 01						
HORTIFRUTIGRANJEIROS						
1	Abacate	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
2	Abacaxi	Kg	6	30	2015/2 e 2016	30
3	Abóbora	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
4	Abobrinha	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
5	Acelga	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
6	Agrião	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
7	Alcachofra In Natura	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
8	Alecrim Fresco	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
9	Alface Americana	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
10	Alface Comum	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
11	Endívias	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
12	Alho	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
13	Alho-Poró	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
14	Aspargos Frescos	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
15	Banana da Terra	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
16	Banana Comum	Kg	6	30	2015/2 e 2016	30
17	Batata Cereja	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
18	Batata Doce	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
19	Batata Média	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
20	Batata Salsa	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
21	Berinjela	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
22	Beterraba	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
23	Brócolis	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
24	Broto de Feijão	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
25	Cajú	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
26	Carambola	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
27	Cebola Comum	Kg	6	30	2015/2 e 2016	30
28	Cebola Roxa	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
29	Cebola Pérola Tipo Mini	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
30	Cebolinha	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
31	Cenoura	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
32	Chuchu Comum	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
33	Coco Seco In Natura	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
34	Coentro Fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
35	Cogumelo japonês fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5

36	Cogumelo comum fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
37	Couve Flor	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
38	Couve Manteiga	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
39	Erva Doce/Funcho	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
40	Escarola	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
41	Espinafre	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
42	Figo Fresco	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
43	Gengibre	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
44	Goiaba	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
45	Hortelã Fresca	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
46	Inhame	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
47	Kiwi	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
48	Laranja	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
49	Limão Siciliano	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
50	Limão Comum	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
51	Maçã Vermelha Nacional	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
52	Maçã Verde Varietal	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
53	Mamão Papaia	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
54	Mandioca Fresca	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
55	Manga	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
56	Manjeriço Fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
57	Maracujá	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
58	Maxixe	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
59	Melancia	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
60	Melão	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
61	Mexerica	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
62	Milho Verde	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
63	Milho Verde em massa	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
64	Morango em Bandeja	Emb.	6	30	2015/2 e 2016	30
65	Nabo	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
66	Orégano Fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
67	Ovo de Codorna Fresco	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
68	Ovo de Galinha	Emb.	12	60	2015/2 e 2016	60
69	Palmito de Guariroba	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
70	Pepino	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
71	Pera	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
72	Pimenta Fresca	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
73	Pimentão	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
74	Quiabo	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
75	Rabanete	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
76	Repolho	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
77	Rúcula	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
78	Salsão	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
79	Salsinha Fresca	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
80	Sálvia	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
81	Tomate Cereja	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
82	Tomate Vermelho e Firme	Kg	6	30	2015/2 e 2016	30
83	Tomate Maduro para Molho	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10



84	Tomilho Fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
85	Uva graúda com semente	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
86	Uva sem semente	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
87	Vagem	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
GRUPO 02						
CARNES						
88	Alcatra	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
89	Carne de Sol	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
90	Carne Seca	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
91	Contra Filé	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
92	Costela Bovina	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
93	Costela Suína	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
94	Coxão Mole Resfriado	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
95	Cupim Bovino tipo A	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
96	Filé <i>Mignon</i> Bovino	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
97	Joelho de Porco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
98	Lagarto	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
99	Lombo de Cordeiro	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
100	Lombo Suíno	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
101	Músculo Traseiro Bovino	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
102	Osso de Vaca	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
103	Ossobuco Bovino	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
104	Paleta de Cordeiro	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
105	Patinho Bovino	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
106	Peito Bovino	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
107	Pernil Suíno	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
108	Picanha Resfriada	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
109	Toucinho Suíno	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
GRUPO 03						
AVES						
110	Asa de Frango	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
111	Coxa e Sobrecoxa de Frango	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
112	Frango Inteiro	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
113	Miúdos de Frango	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
114	Pato Inteiro	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
115	Peito de Frango	Kg	5	25	2015/2 e 2016	25
GRUPO 04						
PESCADOS E FRUTOS DO MAR						
116	Bacalhau em Lascas	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
117	Bacalhau em Lombo	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
118	Badejo	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
119	Camarão Grande Inteiro	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
120	Camarão Médio Limpo	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
121	Camarão Seco	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
122	Camarão Sete Barbas	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
123	Carne de Siri	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
124	Kani-Kama	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
125	Lula	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2

126	Mexilhão em meia concha	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
127	Pintado	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
128	Pirarucu	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
129	Robalo	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
130	Salmão	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
131	Tucunaré	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
132	Vôngole	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
GRUPO 05						
FRIOS E EMBUTIDOS						
133	Bacon em Pedaco	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
134	Bacon Fatiado	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
135	Banha de porco	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
136	Copa	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
137	Linguiça Calabresa Defumada	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
138	Linguiça Fresca	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
139	Linguiça Portuguesa	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
140	Lombo Defumado	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
141	Mortadela Tipo Bologna	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
142	Peito de Peru Defumado	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
143	Presunto Cru	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
144	Presunto Magro	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
145	Salame italiano	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
146	Salsicha Hot Dog	Emb.	3	15	2015/2 e 2016	15
GRUPO 06						
LATICÍNIOS, PERECÍVEIS SIMILARES e CONGELADOS EM GERAL						
147	Coalhada Seca	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
148	Cream Cheese	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
149	Creme de Leite Fresco	Emb.	8	40	2015/2 e 2016	40
150	Ervilha Verde	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
151	Frutas Vermelhas Congeladas	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
152	Gelo	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
153	logurte Integral	Emb.	3	15	2015/2 e 2016	15
154	Manteiga sem Sal	Emb.	30	150	2015/2 e 2016	150
155	Margarina "Light"	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
156	Margarina para Folhar	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
157	Margarina	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
158	Massa Folhada Congelada em Rolo	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
159	Massa Phyllo Congelada	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
160	Polpa de Frutas	Emb.	10	50	2015/2 e 2016	50
161	Queijo Coalho	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
162	Queijo de Cabra	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
163	Queijo de Mofo Azul	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
164	Queijo de Mofo Branco	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
165	Queijo do Reino	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
166	Queijo Mascarpone	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
167	Queijo Meia Cura	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
168	Queijo Minas Frescal	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
169	Queijo Moçarela	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20



170	Queijo Mozzarella de Búfala	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
171	Queijo Parmesão	Kg	10	50	2015/2 e 2016	50
172	Queijo Prato	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
173	Queijo Provolone	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
174	Queijo tipo Holandês	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
175	Queijo tipo Suíço	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
176	Requeijão Cremoso	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
177	Requeijão Tipo Catupiry	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
178	Ricota	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
179	Sorvete de 2 litros	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
180	Tofu	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2

GRUPO 07

VINHOS

181	Vinho Alemão	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
182	Vinho Americano	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
183	Vinho Argentino	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
184	Vinho Brasileiro	Garrafa	1	5	2015/2 e 2016	5
185	Vinho Chileno	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
186	Vinho Francês	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
187	Vinho Italiano	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
188	Vinho Neuzelandês	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
189	Vinho Português	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
190	Vinho Sul Africano	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
191	Vinho Uruguaio	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
192	Vinho Espumante (1)	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
193	Vinho Espumante (2)	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
194	Vinho Frizante	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
195	Vinho de Mesa	Garrafa	1	5	2015/2 e 2016	5
196	Vinho de Sobremesa	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
197	Vinho do Porto	Garrafa	1	4	2015/2 e 2016	4
198	Vinho Madeira	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
199	Vinha Marsala	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2

CÂMPUS CIDADE DE GOIÁS

Item	Descrição	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Cronograma	Quantidade Total
GRUPO 01						
HORTIFRUTIGRANJEIROS						
1	Abacate	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
2	Abacaxi	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
3	Abóbora	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
4	Abobrinha	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
5	Acelga	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
6	Agrião	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
7	Alcachofra In Natura	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
8	Alecrim Fresco	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
9	Alface Americana	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
10	Alface Comum	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
11	Endívias	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0

12	Alho	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
13	Alho-Poró	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
14	Aspargos Frescos	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
15	Banana da Terra	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
16	Banana Comum	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
17	Batata Cereja	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
18	Batata Doce	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
19	Batata Média	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
20	Batata Salsa	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
21	Berinjela	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
22	Beterraba	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
23	Brócolis	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
24	Broto de Feijão	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
25	Cajú	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
26	Carambola	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
27	Cebola Comum	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
28	Cebola Roxa	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
29	Cebola Pérola Tipo Mini	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
30	Cebolinha	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
31	Cenoura	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
32	Chuchu Comum	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
33	Coco Seco In Natura	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
34	Coentro Fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
35	Cogumelo japonês fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
36	Cogumelo comum fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
37	Couve Flor	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
38	Couve Manteiga	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
39	Erva Doce/Funcho	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
40	Escarola	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
41	Espinafre	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
42	Figo Fresco	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
43	Gengibre	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
44	Goiaba	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
45	Hortelã Fresca	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
46	Inhame	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
47	Kiwi	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
48	Laranja	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
49	Limão Siciliano	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
50	Limão Comum	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
51	Maçã Vermelha Nacional	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
52	Maçã Verde Varietal	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
53	Mamão Papaia	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
54	Mandioca Fresca	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
55	Manga	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
56	Manjerição Fresco	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
57	Maracujá	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
58	Maxixe	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
59	Melancia	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3

60	Melão	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
61	Mexerica	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
62	Milho Verde	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
63	Milho Verde em massa	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
64	Morango em Bandeja	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
65	Nabo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
66	Orégano Fresco	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
67	Ovo de Codorna Fresco	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
68	Ovo de Galinha	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
69	Palmito de Guariroba	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
70	Pepino	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
71	Pera	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
72	Pimenta Fresca	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
73	Pimentão	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
74	Quiabo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
75	Rabanete	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
76	Repolho	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
77	Rúcula	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
78	Salsão	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
79	Salsinha Fresca	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
80	Sálvia	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
81	Tomate Cereja	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
82	Tomate Vermelho e Firme	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
83	Tomate Maduro para Molho	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
84	Tomilho Fresco	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
85	Uva graúda com semente	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
86	Uva sem semente	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
87	Vagem	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
GRUPO 02						
CARNES						
88	Alcatra	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
89	Carne de Sol	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
90	Carne Seca	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
91	Contra Filé	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
92	Costela Bovina	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
93	Costela Suína	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
94	Coxão Mole Resfriado	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
95	Cupim Bovino tipo A	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
96	Filé <i>Mignon</i> Bovino	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
97	Joelho de Porco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
98	Lagarto	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
99	Lombo de Cordeiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
100	Lombo Suíno	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
101	Músculo Traseiro Bovino	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
102	Ossos de Vaca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
103	Ossobuco Bovino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
104	Paleta de Cordeiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
105	Patinho Bovino	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5

106	Peito Bovino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
107	Pernil Suíno	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
108	Picanha Resfriada	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
109	Toucinho Suíno	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
GRUPO 03						
AVES						
110	Asa de Frango	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
111	Coxa e Sobrecoxa de Frango	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
112	Frango Inteiro	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
113	Miúdos de Frango	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
114	Pato Inteiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
115	Peito de Frango	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
GRUPO 04						
PESCADOS E FRUTOS DO MAR						
116	Bacalhau em Lascas	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
117	Bacalhau em Lombo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
118	Badejo	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
119	Camarão Grande Inteiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
120	Camarão Médio Limpo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
121	Camarão Seco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
122	Camarão Sete Barbas	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
123	Carne de Siri	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
124	Kani-Kama	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
125	Lula	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
126	Mexilhão em meia concha	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
127	Pintado	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
128	Pirarucu	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
129	Robalo	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
130	Salmão	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
131	Tucunaré	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
132	Vôngole	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
GRUPO 05						
FRIOS E EMBUTIDOS						
133	Bacon em Pedaco	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
134	Bacon Fatiado	Emb.	1	3	2015/2 e 2016	3
135	Banha de porco	Emb.	1	3	2015/2 e 2016	3
136	Copa	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
137	Linguiça Calabresa Defumada	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
138	Linguiça Fresca	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
139	Linguiça Portuguesa	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
140	Lombo Defumado	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
141	Mortadela Tipo Bologna	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
142	Peito de Peru Defumado	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
143	Presunto Cru	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
144	Presunto Magro	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
145	Salame italiano	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
146	Salsicha Hot Dog	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
GRUPO 06						



LATICÍNIOS, PERECÍVEIS SIMILARES e CONGELADOS EM GERAL						
147	Coalhada Seca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
148	Cream Cheese	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
149	Creme de Leite Fresco	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
150	Ervilha Verde	Emb.	1	3	2015/2 e 2016	3
151	Frutas Vermelhas Congeladas	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
152	Gelo	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
153	Iogurte Integral	Emb.	1	3	2015/2 e 2016	3
154	Manteiga sem Sal	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
155	Margarina "Light"	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
156	Margarina para Folhar	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
157	Margarina	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
158	Massa Folhada Congelada em Rolo	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
159	Massa Phyllo Congelada	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
160	Polpa de Frutas	Emb.	10	50	2015/2 e 2016	50
161	Queijo Coalho	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
162	Queijo de Cabra	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
163	Queijo de Mofo Azul	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
164	Queijo de Mofo Branco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
165	Queijo do Reino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
166	Queijo Mascarpone	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
167	Queijo Meia Cura	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
168	Queijo Minas Frescal	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
169	Queijo Moçarela	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
170	Queijo Mozzarella de Búfala	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
171	Queijo Parmesão	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
172	Queijo Prato	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
173	Queijo Provolone	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
174	Queijo tipo Holandês	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
175	Queijo tipo Suíço	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
176	Requeijão Cremoso	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
177	Requeijão Tipo Catupiry	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
178	Ricota	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
179	Sorvete de 2 litros	Emb.	6	30	2015/2 e 2016	30
180	Tofu	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
GRUPO 07						
VINHOS						
181	Vinho Alemão	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
182	Vinho Americano	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
183	Vinho Argentino	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
184	Vinho Brasileiro	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
185	Vinho Chileno	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
186	Vinho Francês	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
187	Vinho Italiano	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
188	Vinho Neuzelandês	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
189	Vinho Português	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
190	Vinho Sul Africano	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
191	Vinho Uruguaio	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2

192	Vinho Espumante (1)	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
193	Vinho Espumante (2)	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
194	Vinho Frizante	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
195	Vinho de Mesa	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
196	Vinho de Sobremesa	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
197	Vinho do Porto	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
198	Vinho Madeira	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2
199	Vinha Marsala	Garrafa	0	2	2015/2 e 2016	2

CÂMPUS INHUMAS						
Item	Descrição	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Cronograma	Quantidade Total
GRUPO 01						
HORTIFRUTIGRANJEIROS						
1	Abacate	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
2	Abacaxi	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
3	Abóbora	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
4	Abobrinha	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
5	Acelga	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
6	Agrião	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
7	Alcachofra In Natura	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
8	Alecrim Fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
9	Alface Americana	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
10	Alface Comum	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
11	Endívias	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
12	Alho	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
13	Alho-Poró	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
14	Aspargos Frescos	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
15	Banana da Terra	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
16	Banana Comum	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
17	Batata Cereja	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
18	Batata Doce	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
19	Batata Média	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
20	Batata Salsa	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
21	Berinjela	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
22	Beterraba	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
23	Brócolis	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
24	Broto de Feijão	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
25	Cajú	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
26	Carambola	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
27	Cebola Comum	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
28	Cebola Roxa	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
29	Cebola Pérola Tipo Mini	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
30	Cebolinha	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
31	Cenoura	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
32	Chuchu Comum	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
33	Coco Seco In Natura	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
34	Coentro Fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
35	Cogumelo japonês fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0



36	Cogumelo comum fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
37	Couve Flor	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
38	Couve Manteiga	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
39	Erva Doce/Funcho	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
40	Escarola	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
41	Espinafre	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
42	Figo Fresco	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
43	Gengibre	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
44	Goiaba	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
45	Hortelã Fresca	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
46	Inhame	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
47	Kiwi	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
48	Laranja	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
49	Limão Siciliano	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
50	Limão Comum	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
51	Maçã Vermelha Nacional	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
52	Maçã Verde Varietal	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
53	Mamão Papaia	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
54	Mandioca Fresca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
55	Manga	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
56	Manjeriço Fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
57	Maracujá	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
58	Maxixe	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
59	Melancia	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
60	Melão	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
61	Mexerica	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
62	Milho Verde	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
63	Milho Verde em massa	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
64	Morango em Bandeja	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
65	Nabo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
66	Orégano Fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
67	Ovo de Codorna Fresco	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
68	Ovo de Galinha	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
69	Palmito de Guariroba	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
70	Pepino	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
71	Pera	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
72	Pimenta Fresca	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
73	Pimentão	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
74	Quiabo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
75	Rabanete	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
76	Repolho	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
77	Rúcula	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
78	Salsão	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
79	Salsinha Fresca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
80	Sálvia	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
81	Tomate Cereja	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
82	Tomate Vermelho e Firme	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
83	Tomate Maduro para Molho	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15

84	Tomilho Fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
85	Uva graúda com semente	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
86	Uva sem semente	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
87	Vagem	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
GRUPO 02						
CARNES						
88	Alcatra	Kg	10	50	2015/2 e 2016	50
89	Carne de Sol	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
90	Carne Seca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
91	Contra Filé	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
92	Costela Bovina	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
93	Costela Suína	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
94	Coxão Mole Resfriado	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
95	Cupim Bovino tipo A	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
96	Filé <i>Mignon</i> Bovino	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
97	Joelho de Porco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
98	Lagarto	Kg	10	50	2015/2 e 2016	50
99	Lombo de Cordeiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
100	Lombo Suíno	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
101	Músculo Traseiro Bovino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
102	Osso de Vaca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
103	Ossobuco Bovino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
104	Paleta de Cordeiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
105	Patinho Bovino	Kg	10	50	2015/2 e 2016	50
106	Peito Bovino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
107	Pernil Suíno	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
108	Picanha Resfriada	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
109	Toucinho Suíno	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
GRUPO 03						
AVES						
110	Asa de Frango	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
111	Coxa e Sobrecoxa de Frango	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
112	Frango Inteiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
113	Miúdos de Frango	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
114	Pato Inteiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
115	Peito de Frango	Kg	10	50	2015/2 e 2016	50
GRUPO 04						
PESCADOS E FRUTOS DO MAR						
116	Bacalhau em Lascas	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
117	Bacalhau em Lombo	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
118	Badejo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
119	Camarão Grande Inteiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
120	Camarão Médio Limpo	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
121	Camarão Seco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
122	Camarão Sete Barbas	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
123	Carne de Siri	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
124	Kani-Kama	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
125	Lula	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0



126	Mexilhão em meia concha	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
127	Pintado	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
128	Pirarucu	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
129	Robalo	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
130	Salmão	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
131	Tucunaré	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
132	Võngole	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
GRUPO 05						
FRIOS E EMBUTIDOS						
133	Bacon em Pedaco	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
134	Bacon Fatiado	Emb.	1	3	2015/2 e 2016	3
135	Banha de porco	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
136	Copa	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
137	Linguixa Calabresa Defumada	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
138	Linguixa Fresca	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
139	Linguixa Portuguesa	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
140	Lombo Defumado	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
141	Mortadela Tipo Bologna	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
142	Peito de Peru Defumado	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
143	Presunto Cru	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
144	Presunto Magro	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
145	Salame italiano	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
146	Salsicha Hot Dog	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
GRUPO 06						
LATICÍNIOS, PERECÍVEIS SIMILARES e CONGELADOS EM GERAL						
147	Coalhada Seca	Kg	10	50	2015/2 e 2016	50
148	Cream Cheese	Emb.	10	50	2015/2 e 2016	50
149	Creme de Leite Fresco	Emb.	4	20	2015/2 e 2016	20
150	Ervilha Verde	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
151	Frutas Vermelhas Congeladas	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
152	Gelo	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
153	logurte Integral	Emb.	4	20	2015/2 e 2016	20
154	Manteiga sem Sal	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
155	Margarina "Light"	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
156	Margarina para Folhar	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
157	Margarina	Emb.	4	20	2015/2 e 2016	20
158	Massa Folhada Congelada em Rolo	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
159	Massa Phyllo Congelada	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
160	Polpa de Frutas	Emb.	30	150	2015/2 e 2016	150
161	Queijo Coalho	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
162	Queijo de Cabra	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
163	Queijo de Mofo Azul	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
164	Queijo de Mofo Branco	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
165	Queijo do Reino	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
166	Queijo Mascarpone	Emb.	1	3	2015/2 e 2016	3
167	Queijo Meia Cura	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
168	Queijo Minas Frescal	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
169	Queijo Moçarela	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20

170	Queijo Mozzarella de Búfala	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
171	Queijo Parmesão	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
172	Queijo Prato	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
173	Queijo Provolone	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
174	Queijo tipo Holandês	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
175	Queijo tipo Suíço	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
176	Requeijão Cremoso	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
177	Requeijão Tipo Catupiry	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
178	Ricota	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
179	Sorvete de 2 litros	Emb.	6	30	2015/2 e 2016	30
180	Tofu	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5

GRUPO 07

VINHOS

181	Vinho Alemão	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
182	Vinho Americano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
183	Vinho Argentino	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
184	Vinho Brasileiro	Garrafa	1	5	2015/2 e 2016	5
185	Vinho Chileno	Garrafa	1	5	2015/2 e 2016	5
186	Vinho Francês	Garrafa	1	5	2015/2 e 2016	5
187	Vinho Italiano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
188	Vinho Neuzelandês	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
189	Vinho Português	Garrafa	1	5	2015/2 e 2016	5
190	Vinho Sul Africano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
191	Vinho Uruguaio	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
192	Vinho Espumante (1)	Garrafa	4	20	2015/2 e 2016	20
193	Vinho Espumante (2)	Garrafa	4	20	2015/2 e 2016	20
194	Vinho Frizante	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
195	Vinho de Mesa	Garrafa	1	5	2015/2 e 2016	5
196	Vinho de Sobremesa	Garrafa	2	10	2015/2 e 2016	10
197	Vinho do Porto	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
198	Vinho Madeira	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
199	Vinha Marsala	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0

CÂMPUS GOIÂNIA OESTE

Item	Descrição	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Cronograma	Quantidade Total
GRUPO 01						
HORTIFRUTIGRANJEIROS						
1	Abacate	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
2	Abacaxi	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
3	Abóbora	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
4	Abobrinha	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
5	Acelga	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
6	Agrião	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
7	Alcachofra In Natura	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
8	Alecrim Fresco	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
9	Alface Americana	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
10	Alface Comum	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
11	Endívias	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5



12	Alho	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
13	Alho-Poró	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
14	Aspargos Frescos	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
15	Banana da Terra	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
16	Banana Comum	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
17	Batata Cereja	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
18	Batata Doce	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
19	Batata Média	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
20	Batata Salsa	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
21	Berinjela	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
22	Beterraba	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
23	Brócolis	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
24	Broto de Feijão	Emb.	1	3	2015/2 e 2016	3
25	Cajú	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
26	Carambola	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
27	Cebola Comum	Kg	4	20	2015/2 e 2016	20
28	Cebola Roxa	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
29	Cebola Pérola Tipo Mini	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
30	Cebolinha	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
31	Cenoura	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
32	Chuchu Comum	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
33	Coco Seco In Natura	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
34	Coentro Fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
35	Cogumelo japonês fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
36	Cogumelo comum fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
37	Couve Flor	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
38	Couve Manteiga	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
39	Erva Doce/Funcho	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
40	Escarola	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
41	Espinafre	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
42	Figo Fresco	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
43	Gengibre	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
44	Goiaba	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
45	Hortelã Fresca	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
46	Inhame	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
47	Kiwi	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
48	Laranja	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
49	Limão Siciliano	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
50	Limão Comum	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
51	Maçã Vermelha Nacional	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
52	Maçã Verde Varietal	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
53	Mamão Papaia	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
54	Mandioca Fresca	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
55	Manga	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
56	Manjerição Fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
57	Maracujá	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
58	Maxixe	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
59	Melancia	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10

60	Melão	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
61	Mexerica	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
62	Milho Verde	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
63	Milho Verde em massa	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
64	Morango em Bandeja	Emb.	4	20	2015/2 e 2016	20
65	Nabo	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
66	Orégano Fresco	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
67	Ovo de Codorna Fresco	Emb.	3	15	2015/2 e 2016	15
68	Ovo de Galinha	Emb.	4	20	2015/2 e 2016	20
69	Palmito de Guariroba	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
70	Pepino	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
71	Pera	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
72	Pimenta Fresca	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
73	Pimentão	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
74	Quiabo	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
75	Rabanete	Kg	1	3	2015/2 e 2016	3
76	Repolho	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
77	Rúcula	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
78	Salsão	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
79	Salsinha Fresca	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
80	Sálvia	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
81	Tomate Cereja	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
82	Tomate Vermelho e Firme	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
83	Tomate Maduro para Molho	Kg	3	15	2015/2 e 2016	15
84	Tomilho Fresco	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
85	Uva graúda com semente	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
86	Uva sem semente	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
87	Vagem	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
GRUPO 02						
CARNES						
88	Alcatra	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
89	Carne de Sol	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
90	Carne Seca	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
91	Contra Filé	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
92	Costela Bovina	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
93	Costela Suína	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
94	Coxão Mole Resfriado	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
95	Cupim Bovino tipo A	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
96	Filé <i>Mignon</i> Bovino	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
97	Joelho de Porco	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
98	Lagarto	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
99	Lombo de Cordeiro	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
100	Lombo Suíno	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
101	Músculo Traseiro Bovino	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
102	Osso de Vaca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
103	Ossobuco Bovino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
104	Paleta de Cordeiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
105	Patinho Bovino	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5



106	Peito Bovino	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
107	Pernil Suíno	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
108	Picanha Resfriada	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
109	Toucinho Suíno	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
GRUPO 03						
AVES						
110	Asa de Frango	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
111	Coxa e Sobrecoxa de Frango	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
112	Frango Inteiro	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
113	Miúdos de Frango	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
114	Pato Inteiro	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
115	Peito de Frango	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
GRUPO 04						
PESCADOS E FRUTOS DO MAR						
116	Bacalhau em Lascas	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
117	Bacalhau em Lombo	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
118	Badejo	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
119	Camarão Grande Inteiro	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
120	Camarão Médio Limpo	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
121	Camarão Seco	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
122	Camarão Sete Barbas	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
123	Carne de Siri	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
124	Kani-Kama	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
125	Lula	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
126	Mexilhão em meia concha	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
127	Pintado	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
128	Pirarucu	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
129	Robalo	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
130	Salmão	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
131	Tucunaré	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
132	Võngole	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
GRUPO 05						
FRIOS E EMBUTIDOS						
133	Bacon em Pedaco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
134	Bacon Fatiado	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
135	Banha de porco	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
136	Copa	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
137	Linguiça Calabresa Defumada	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
138	Linguiça Fresca	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
139	Linguiça Portuguesa	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
140	Lombo Defumado	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
141	Mortadela Tipo Bologna	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
142	Peito de Peru Defumado	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
143	Presunto Cru	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
144	Presunto Magro	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
145	Salame italiano	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
146	Salsicha Hot Dog	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
GRUPO 06						

LATICÍNIOS, PERECÍVEIS SIMILARES e CONGELADOS EM GERAL						
147	Coalhada Seca	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
148	Cream Cheese	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
149	Creme de Leite Fresco	Emb.	4	20	2015/2 e 2016	20
150	Ervilha Verde	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
151	Frutas Vermelhas Congeladas	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
152	Gelo	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
153	logurte Integral	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
154	Manteiga sem Sal	Emb.	10	50	2015/2 e 2016	50
155	Margarina "Light"	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
156	Margarina para Folhar	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
157	Margarina	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
158	Massa Folhada Congelada em Rolo	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
159	Massa Phyllo Congelada	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
160	Polpa de Frutas	Emb.	20	100	2015/2 e 2016	100
161	Queijo Coalho	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
162	Queijo de Cabra	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
163	Queijo de Mofo Azul	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
164	Queijo de Mofo Branco	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
165	Queijo do Reino	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
166	Queijo Mascarpone	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
167	Queijo Meia Cura	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
168	Queijo Minas Frescal	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
169	Queijo Moçarela	Kg	2	10	2015/2 e 2016	10
170	Queijo Mozzarella de Búfala	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
171	Queijo Parmesão	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
172	Queijo Prato	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
173	Queijo Provolone	Kg	0	2	2015/2 e 2016	2
174	Queijo tipo Holandês	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
175	Queijo tipo Suíço	Kg	0	1	2015/2 e 2016	1
176	Requeijão Cremoso	Emb.	2	10	2015/2 e 2016	10
177	Requeijão Tipo Catupiry	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
178	Ricota	Emb.	1	5	2015/2 e 2016	5
179	Sorvete de 2 litros	Emb.	4	20	2015/2 e 2016	20
180	Tofu	Emb.	0	2	2015/2 e 2016	2
GRUPO 07						
VINHOS						
181	Vinho Alemão	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
182	Vinho Americano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
183	Vinho Argentino	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
184	Vinho Brasileiro	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
185	Vinho Chileno	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
186	Vinho Francês	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
187	Vinho Italiano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
188	Vinho Neuzelandês	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
189	Vinho Português	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
190	Vinho Sul Africano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
191	Vinho Uruguaio	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0



192	Vinho Espumante (1)	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
193	Vinho Espumante (2)	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
194	Vinho Frizante	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
195	Vinho de Mesa	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
196	Vinho de Sobremesa	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
197	Vinho do Porto	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
198	Vinho Madeira	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
199	Vinha Marsala	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIÂNIO

CÂMPUS MORRINHOS

Item	Descrição	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Cronograma	Quantidade Total
GRUPO 01						
HORTIFRUTIGRANJEIROS						
1	Abacate	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
2	Abacaxi	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
3	Abóbora	Kg	10	1140	2015/2 e 2016	1140
4	Abobrinha	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
5	Acelga	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
6	Agrião	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
7	Alcachofra In Natura	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
8	Alecrim Fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
9	Alface Americana	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
10	Alface Comum	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
11	Endívias	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
12	Alho	Kg	10	1200	2015/2 e 2016	1200
13	Alho-Poró	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
14	Aspargos Frescos	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
15	Banana da Terra	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
16	Banana Comum	Kg	10	1200	2015/2 e 2016	1200
17	Batata Cereja	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
18	Batata Doce	Kg	0	0	2015/2 e 2016	1860
19	Batata Média	Kg	10	3840	2015/2 e 2016	3840
20	Batata Salsa	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
21	Berinjela	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
22	Beterraba	Kg	10	1560	2015/2 e 2016	1560
23	Brócolis	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
24	Broto de Feijão	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
25	Cajú	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
26	Carambola	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
27	Cebola Comum	Kg	10	960	2015/2 e 2016	960
28	Cebola Roxa	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
29	Cebola Pérola Tipo Mini	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
30	Cebolinha	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
31	Cenoura	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
32	Chuchu Comum	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
33	Coco Seco In Natura	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
34	Coentro Fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0

35	Cogumelo japonês fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
36	Cogumelo comum fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
37	Couve Flor	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
38	Couve Manteiga	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
39	Erva Doce/Funcho	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
40	Escarola	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
41	Espinafre	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
42	Figo Fresco	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
43	Gengibre	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
44	Goiaba	Kg	10	2400	2015/2 e 2016	2400
45	Hortelã Fresca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
46	Inhame	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
47	Kiwi	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
48	Laranja	Kg	10	1800	2015/2 e 2016	1800
49	Limão Siciliano	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
50	Limão Comum	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
51	Maçã Vermelha Nacional	Kg	10	1560	2015/2 e 2016	1560
52	Maçã Verde Varietal	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
53	Mamão Papaia	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
54	Mandioca Fresca	Kg	10	480	2015/2 e 2016	480
55	Manga	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
56	Manjeriço Fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
57	Maracujá	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
58	Maxixe	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
59	Melancia	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
60	Melão	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
61	Mexerica	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
62	Milho Verde	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
63	Milho Verde em massa	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
64	Morango em Bandeja	Emb.	5	100	2015/2 e 2016	100
65	Nabo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
66	Orégano Fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
67	Ovo de Codorna Fresco	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
68	Ovo de Galinha	Emb.	10	8640	2015/2 e 2016	8640
69	Palmito de Guariroba	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
70	Pepino	Kg	10	840	2015/2 e 2016	840
71	Pera	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
72	Pimenta Fresca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
73	Pimentão	Kg	10	480	2015/2 e 2016	480
74	Quiabo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
75	Rabanete	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
76	Repolho	Kg	10	2400	2015/2 e 2016	2400
77	Rúcula	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
78	Salsão	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
79	Salsinha Fresca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
80	Sálvia	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
81	Tomate Cereja	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
82	Tomate Vermelho e Firme	Kg	10	1440	2015/2 e 2016	1440



83	Tomate Maduro para Molho	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
84	Tomilho Fresco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
85	Uva graúda com semente	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
86	Uva sem semente	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
87	Vagem	Kg	10	360	2015/2 e 2016	360
GRUPO 02						
CARNES						
88	Alcatra	Kg	10	5220	2015/2 e 2016	5220
89	Carne de Sol	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
90	Carne Seca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
91	Contra Filé	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
92	Costela Bovina	Kg	10	3480	2015/2 e 2016	3480
93	Costela Suína	Kg	10	960	2015/2 e 2016	960
94	Coxão Mole Resfriado	Kg	10	5220	2015/2 e 2016	5220
95	Cupim Bovino tipo A	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
96	Filé <i>Mignon</i> Bovino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
97	Joelho de Porco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
98	Lagarto	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
99	Lombo de Cordeiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
100	Lombo Suíno	Kg	10	2040	2015/2 e 2016	2040
101	Músculo Traseiro Bovino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
102	Osso de Vaca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
103	Ossobuco Bovino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
104	Paleta de Cordeiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
105	Patinho Bovino	Kg	10	1800	2015/2 e 2016	1800
106	Peito Bovino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
107	Pernil Suíno	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
108	Picanha Resfriada	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
109	Toucinho Suíno	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
GRUPO 03						
AVES						
110	Asa de Frango	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
111	Coxa e Sobrecoxa de Frango	Kg	10	8640	2015/2 e 2016	8640
112	Frango Inteiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
113	Miúdos de Frango	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
114	Pato Inteiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
115	Peito de Frango	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
GRUPO 04						
PESCADOS E FRUTOS DO MAR						
116	Bacalhau em Lascas	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
117	Bacalhau em Lombo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
118	Badejo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
119	Camarão Grande Inteiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
120	Camarão Médio Limpo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
121	Camarão Seco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
122	Camarão Sete Barbas	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
123	Carne de Siri	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
124	Kani-Kama	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0

125	Lula	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
126	Mexilhão em meia concha	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
127	Pintado	Kg	10	600	2015/2 e 2016	600
128	Pirarucu	Kg	10	600	2015/2 e 2016	600
129	Robalo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
130	Salmão	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
131	Tucunaré	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
132	Vôngole	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
GRUPO 05						
FRIOS E EMBUTIDOS						
133	Bacon em Pedação	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
134	Bacon Fatiado	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
135	Banha de porco	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
136	Copa	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
137	Linguiça Calabresa Defumada	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
138	Linguiça Fresca	Kg	10	2580	2015/2 e 2016	2580
139	Linguiça Portuguesa	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
140	Lombo Defumado	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
141	Mortadela Tipo Bologna	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
142	Peito de Peru Defumado	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
143	Presunto Cru	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
144	Presunto Magro	Kg	10	600	2015/2 e 2016	600
145	Salame italiano	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
146	Salsicha Hot Dog	Emb.	10	240	2015/2 e 2016	240
GRUPO 06						
LATICÍNIOS, PERECÍVEIS SIMILARES e CONGELADOS EM GERAL						
147	Coalhada Seca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
148	Cream Cheese	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
149	Creme de Leite Fresco	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
150	Ervilha Verde	Emb.	10	480	2015/2 e 2016	480
151	Frutas Vermelhas Congeladas	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
152	Gelo	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
153	Iogurte Integral	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
154	Manteiga sem Sal	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
155	Margarina "Light"	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
156	Margarina para Folhar	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
157	Margarina	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
158	Massa Folhada Congelada em Rolo	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
159	Massa Phyllo Congelada	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
160	Polpa de Frutas	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
161	Queijo Coalho	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
162	Queijo de Cabra	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
163	Queijo de Mofo Azul	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
164	Queijo de Mofo Branco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
165	Queijo do Reino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
166	Queijo Mascarpone	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
167	Queijo Meia Cura	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
168	Queijo Minas Frescal	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0



169	Queijo Moçarela	Kg	10	600	2015/2 e 2016	600
170	Queijo Mozzarella de Búfala	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
171	Queijo Parmesão	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
172	Queijo Prato	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
173	Queijo Provolone	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
174	Queijo tipo Holandês	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
175	Queijo tipo Suíço	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
176	Requeijão Cremoso	Emb.	5	144	2015/2 e 2016	144
177	Requeijão Tipo Catupiry	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
178	Ricota	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
179	Sorvete de 2 litros	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
180	Tofu	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0

GRUPO 07

VINHOS

181	Vinho Alemão	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
182	Vinho Americano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
183	Vinho Argentino	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
184	Vinho Brasileiro	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
185	Vinho Chileno	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
186	Vinho Francês	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
187	Vinho Italiano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
188	Vinho Neuzelandês	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
189	Vinho Português	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
190	Vinho Sul Africano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
191	Vinho Uruguaio	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
192	Vinho Espumante (1)	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
193	Vinho Espumante (2)	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
194	Vinho Frizante	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
195	Vinho de Mesa	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
196	Vinho de Sobremesa	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
197	Vinho do Porto	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
198	Vinho Madeira	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
199	Vinha Marsala	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0

CÂMPUS HIDROLÂNDIA

Item	Descrição	Unidade de Medida	Requisição Mínima	Requisição Máxima	Cronograma	Quantidade Total
GRUPO 01						
HORTIFRUTIGRANJEIROS						
1	Abacate	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
2	Abacaxi	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
3	Abóbora	Kg	10	250	2015/2 e 2016	250
4	Abobrinha	Kg	10	250	2015/2 e 2016	250
5	Acelga	Kg	5	120	2015/2 e 2016	120
6	Agrião	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
7	Alcachofra In Natura	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
8	Alecrim Fresco	Kg	0,5	5	2015/2 e 2016	5
9	Alface Americana	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
10	Alface Comum	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200

11	Endívias	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
12	Alho	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
13	Alho-Poró	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
14	Aspargos Frescos	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
15	Banana da Terra	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
16	Banana Comum	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
17	Batata Cereja	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
18	Batata Doce	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
19	Batata Média	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
20	Batata Salsa	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
21	Berinjela	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
22	Beterraba	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
23	Brócolis	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
24	Broto de Feijão	Emb.	2	30	2015/2 e 2016	30
25	Cajú	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
26	Carambola	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
27	Cebola Comum	Kg	10	300	2015/2 e 2016	300
28	Cebola Roxa	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
29	Cebola Pérola Tipo Mini	Kg	5	50	2015/2 e 2016	50
30	Cebolinha	Kg	0,5	5	2015/2 e 2016	5
31	Cenoura	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
32	Chuchu Comum	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
33	Coco Seco In Natura	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
34	Coentro Fresco	Kg	0,5	2	2015/2 e 2016	2
35	Cogumelo japonês fresco	Kg	0,5	5	2015/2 e 2016	5
36	Cogumelo comum fresco	Kg	1	30	2015/2 e 2016	30
37	Couve Flor	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
38	Couve Manteiga	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
39	Erva Doce/Funcho	Kg	0,5	5	2015/2 e 2016	5
40	Escarola	Kg	0,5	5	2015/2 e 2016	5
41	Espinafre	Kg	1	20	2015/2 e 2016	20
42	Figo Fresco	Emb.	1	20	2015/2 e 2016	20
43	Gengibre	Kg	0,5	2	2015/2 e 2016	2
44	Goiaba	Kg	1	20	2015/2 e 2016	20
45	Hortelã Fresca	Kg	0,5	2	2015/2 e 2016	2
46	Inhame	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
47	Kiwi	Kg	0,5	2	2015/2 e 2016	2
48	Laranja	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
49	Limão Siciliano	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
50	Limão Comum	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
51	Maçã Vermelha Nacional	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
52	Maçã Verde Varietal	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
53	Mamão Papaia	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
54	Mandioca Fresca	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
55	Manga	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
56	Manjeriçã Fresco	Kg	0,5	5	2015/2 e 2016	5
57	Maracujá	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
58	Maxixe	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50

59	Melancia	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
60	Melão	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
61	Mexerica	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
62	Milho Verde	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
63	Milho Verde em massa	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
64	Morango em Bandeja	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
65	Nabo	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
66	Orégano Fresco	Kg	0,5	5	2015/2 e 2016	5
67	Ovo de Codorna Fresco	Emb.	1	50	2015/2 e 2016	50
68	Ovo de Galinha	Emb.	1	50	2015/2 e 2016	50
69	Palmito de Guariroba	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
70	Pepino	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
71	Pera	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
72	Pimenta Fresca	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
73	Pimentão	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50
74	Quiabo	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
75	Rabanete	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
76	Repolho	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
77	Rúcula	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
78	Salsão	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50
79	Salsinha Fresca	Kg	1	20	2015/2 e 2016	20
80	Sálvia	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
81	Tomate Cereja	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
82	Tomate Vermelho e Firme	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
83	Tomate Maduro para Molho	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
84	Tomilho Fresco	Kg	1	5	2015/2 e 2016	5
85	Uva graúda com semente	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
86	Uva sem semente	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
87	Vagem	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50
GRUPO 02						
CARNES						
88	Alcatra	Kg	10	400	2015/2 e 2016	400
89	Carne de Sol	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
90	Carne Seca	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
91	Contra Filé	Kg	10	400	2015/2 e 2016	400
92	Costela Bovina	Kg	10	400	2015/2 e 2016	400
93	Costela Suína	Kg	10	400	2015/2 e 2016	400
94	Coxão Mole Resfriado	Kg	10	400	2015/2 e 2016	400
95	Cupim Bovino tipo A	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
96	Filé <i>Mignon</i> Bovino	Kg	10	400	2015/2 e 2016	400
97	Joelho de Porco	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
98	Lagarto	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
99	Lombo de Cordeiro	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50
100	Lombo Suíno	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
101	Músculo Traseiro Bovino	Kg	10	400	2015/2 e 2016	400
102	Osso de Vaca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
103	Ossobuco Bovino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
104	Paleta de Cordeiro	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50

105	Patinho Bovino	Kg	10	300	2015/2 e 2016	300
106	Peito Bovino	Kg	10	300	2015/2 e 2016	300
107	Pernil Suíno	Kg	10	400	2015/2 e 2016	400
108	Picanha Resfriada	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50
109	Toucinho Suíno	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
GRUPO 03						
AVES						
110	Asa de Frango	Kg	10	300	2015/2 e 2016	300
111	Coxa e Sobrecoxa de Frango	Kg	10	700	2015/2 e 2016	700
112	Frango Inteiro	Kg	10	200	2015/2 e 2016	200
113	Miúdos de Frango	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
114	Pato Inteiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
115	Peito de Frango	Kg	10	500	2015/2 e 2016	500
GRUPO 04						
PESCADOS E FRUTOS DO MAR						
116	Bacalhau em Lascas	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
117	Bacalhau em Lombo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
118	Badejo	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
119	Camarão Grande Inteiro	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
120	Camarão Médio Limpo	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
121	Camarão Seco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
122	Camarão Sete Barbas	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
123	Carne de Siri	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
124	Kani-Kama	Emb.	1	20	2015/2 e 2016	20
125	Lula	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
126	Mexilhão em meia concha	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
127	Pintado	Kg	5	200	2015/2 e 2016	200
128	Pirarucu	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
129	Robalo	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
130	Salmão	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
131	Tucunaré	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
132	Vôngole	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
GRUPO 05						
FRIOS E EMBUTIDOS						
133	Bacon em Pedaco	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50
134	Bacon Fatiado	Emb.	1	20	2015/2 e 2016	20
135	Banha de porco	Emb.	1	20	2015/2 e 2016	20
136	Copa	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
137	Linguiça Calabresa Defumada	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
138	Linguiça Fresca	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
139	Linguiça Portuguesa	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
140	Lombo Defumado	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
141	Mortadela Tipo Bologna	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
142	Peito de Peru Defumado	Kg	5	100	2015/2 e 2016	100
143	Presunto Cru	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
144	Presunto Magro	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50
145	Salame italiano	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
146	Salsicha Hot Dog	Emb.	1	30	2015/2 e 2016	30



GRUPO 06						
LATICÍNIOS, PERECÍVEIS SIMILARES e CONGELADOS EM GERAL						
147	Coalhada Seca	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
148	Cream Cheese	Emb.	1	30	2015/2 e 2016	30
149	Creme de Leite Fresco	Emb.	1	50	2015/2 e 2016	50
150	Ervilha Verde	Emb.	1	50	2015/2 e 2016	50
151	Frutas Vermelhas Congeladas	Kg	1	20	2015/2 e 2016	20
152	Gelo	Emb.	1	10	2015/2 e 2016	10
153	iogurte Integral	Emb.	1	50	2015/2 e 2016	50
154	Manteiga sem Sal	Emb.	5	200	2015/2 e 2016	200
155	Margarina "Light"	Emb.	5	100	2015/2 e 2016	100
156	Margarina para Folhar	Emb.	1	50	2015/2 e 2016	50
157	Margarina	Emb.	5	200	2015/2 e 2016	200
158	Massa Folhada Congelada em Rolo	Emb.	1	20	2015/2 e 2016	20
159	Massa Phyllo Congelada	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
160	Polpa de Frutas	Emb.	10	400	2015/2 e 2016	400
161	Queijo Coalho	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50
162	Queijo de Cabra	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50
163	Queijo de Mofo Azul	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
164	Queijo de Mofo Branco	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
165	Queijo do Reino	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
166	Queijo Mascarpone	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
167	Queijo Meia Cura	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
168	Queijo Minas Frescal	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
169	Queijo Moçarela	Kg	5	150	2015/2 e 2016	150
170	Queijo Mozzarella de Búfala	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
171	Queijo Parmesão	Kg	1	10	2015/2 e 2016	10
172	Queijo Prato	Kg	1	50	2015/2 e 2016	50
173	Queijo Provolone	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
174	Queijo tipo Holandês	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
175	Queijo tipo Suíço	Kg	0	0	2015/2 e 2016	0
176	Requeijão Cremoso	Emb.	5	100	2015/2 e 2016	100
177	Requeijão Tipo Catupiry	Emb.	5	100	2015/2 e 2016	100
178	Ricota	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
179	Sorvete de 2 litros	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
180	Tofu	Emb.	0	0	2015/2 e 2016	0
GRUPO 07						
VINHOS						
181	Vinho Alemão	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
182	Vinho Americano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
183	Vinho Argentino	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
184	Vinho Brasileiro	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
185	Vinho Chileno	Garrafa	1	30	2015/2 e 2016	30
186	Vinho Francês	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
187	Vinho Italiano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
188	Vinho Neuzelandês	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
189	Vinho Português	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
190	Vinho Sul Africano	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0

191	Vinho Uruguaio	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
192	Vinho Espumante (1)	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
193	Vinho Espumante (2)	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
194	Vinho Frizante	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
195	Vinho de Mesa	Garrafa	1	30	2015/2 e 2016	30
196	Vinho de Sobremesa	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
197	Vinho do Porto	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
198	Vinho Madeira	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0
199	Vinha Marsala	Garrafa	0	0	2015/2 e 2016	0

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Trata-se da aquisição de insumos perecíveis e vinhos para suprir as necessidades dos Laboratórios Gastronômicos do IFG e Campus Morrinhos e Hidrolândia do IFGoiano, nos quais são realizadas aulas práticas e expositivas de diversas disciplinas (tais como habilidades básicas, cozinha brasileira, cozinha internacional, confeitaria internacional, panificação internacional e *garde manger*) inseridas nos cursos de caráter voltadas à gastronomia, nutrição, segurança alimentar, bebidas e eventos, a exemplo do EJA - Técnico em Cozinha e do Bacharelado em Turismo, ambos ofertados no câmpus Goiânia.

2.2 Cabe ressaltar que essas disciplinas têm como objetivo principal apresentar ao discente os métodos e as técnicas empregados na produção e manipulação de ingredientes. As aulas práticas são de fundamental importância para a consolidação da formação dos alunos, pois se trata do momento o qual será vivenciada a prática relacionada à teoria apresentada em sala de aula, o que promove o desenvolvimento de novas habilidades, somado à experientiação de novos sabores e insumos, bem como ao conhecimento das práticas de serviços em alimentos e bebidas. As aulas práticas também visam promover a atuação em equipe e o desenvolvimento da postura profissional, preparando os discentes para o mercado de trabalho.

2.3 A presente aquisição também atenderá as oficinas, minicursos e mostras gastronômicas do IFG. Tais eventos proporcionam a troca de experiências e o contato direto com as mais diversas formas de rotinas aplicadas aos setores de alimentação, eventos e hospitalidade.

2.4 Os quantitativos solicitados para o câmpus Goiânia foram projetados com base:

2.4.1 Nas Ordens de Fornecimento encaminhadas, constantes nos processos IFG n. 23373.005217/2013, n. 23373.000166/2014 e n. 23373.000745/2014, durante o exercício de 2014, conforme Anexo I (Demandas Utilizadas pelo Câmpus Goiânia em 2014). Já os quantitativos almejados pelos demais câmpus foram estipulados a partir das indicações de cada unidade por meio do procedimento de “consulta aos câmpus” realizado pela Diretoria de Administração - Câmpus Goiânia;

2.4.2 Nas modificações significativas ocorridas nas matrizes curriculares dos cursos ofertados no câmpus Goiânia: o curso EJA - Técnico em Cozinha teve sua grade curricular aumentada em um semestre com inclusão de três novas disciplinas (harmonização de alimentos e bebidas e confeitaria brasileira e panificação brasileira); já o curso de Bacharelado em Turismo passou a ofertar as disciplinas práticas de introdução à gastronomia, de introdução ao serviço de bebidas e de enologia. Isso justifica um acréscimo nas projeções de insumos necessários, pois há incertezas quanto às quantidades utilizadas, uma vez que não há uma estimativa anterior concreta para realização dessas atividades;

2.4.3 No aumento do número de alunos matriculados: no curso EJA - Técnico em Cozinha, em 2014/2, foram 19 alunos registrados, e em 2015/1 esse número cresceu



para 28; no Bacharelado em Turismo, em 2014/1, 14 alunos matricularam-se, e em 2015/1 foram 29 alunos novos, conforme relatórios da Coordenação de Registros Acadêmicos e Escolares (CORAE) Câmpus Goiânia;

2.4.4 Na realização de festivais gastronômicos, oficinas e minicursos realizados pelo IFG. À exemplo do Festival Cozinha Goiás, realizado em novembro de 2014, que contou com a participação de mais de 150 alunos trabalhando diretamente no apoio às oficinas e de 50 *chefs* e palestrantes das mais diversas regiões do país, alcançando mais de 2000 visitantes durante os 7 dias do evento.

2.4.5 Na adequação das preparações (receitas) ensinadas aos alunos que podem sofrer modificações, de acordo com a metodologia do professor e da disponibilidade dos alimentos no mercado, devido à sazonalidade;

2.4.6 Na consideração do fator de correção [constante um determinado alimento decorrente da relação entre o peso bruto (alimento conforme se adquire) e o peso líquido (alimento depois de limpo e preparado para utilizar)] e possíveis perdas causadas por danificações internas do alimento (que não são possíveis de averiguar quando do recebimento do insumo)]

2.5 Ressalta-se que apenas os câmpus com ofertas de cursos voltados para a área de “alimentos e bebidas” foram contemplados neste processo de aquisição. Os demais câmpus, mesmo que manifestando interesse em participar, foram retirados por não atenderem ao objetivo básico desta aquisição.

2.6 Justifica-se a adoção da licitação na modalidade pregão, na sua forma eletrônica pelo Sistema de Registro de Preços (SRP), por estar evidenciada a necessidade de contratações frequentes, e por se tratar de um objeto cuja natureza não possibilita definir precisamente de forma previa o quantitativo demandado durante a vigência da Ata de Registro de Preços, e ainda ser considerado necessário e imprescindível aos Laboratórios Gastronômicos do IFG quando do desempenho de suas atribuições, se enquadrando no descrito no art. 3º, incisos I e II, do Decreto 7.892, de 2013.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1 Local de entrega:

4.1.1 Câmpus Aparecida de Goiânia, Câmpus Goiânia Centro, Câmpus Goiânia Oeste, Câmpus Cidade de Goiás e Câmpus Inhumas do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Goiás: Rua 75, nº 46, Centro, CEP: 74.055-110, Goiânia/GO.

4.1.2 Câmpus Morrinhos e Câmpus Hidrolândia do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Goiano: Rua 88, nº 310, Setor Sul, CEP: 74.085-010, Goiânia-GO.

4.2 O prazo de entrega dos insumos é de 03 (três) dias, contados da emissão da Ordem de Fornecimento, em remessa única.

4.3 Por tratar-se de produtos perecíveis e industrializados, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior:

4.2.1 A 03 (três) dias para carnes frescas e hortifrutis;

4.2.2 Para os demais itens, exceto os vinhos, a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante; e

4.2.3 Para os vinhos, não deve ter ultrapassado 20% (vinte por cento) do tempo de validade do produto.

4.4 Os produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta.

4.5 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (um) dia, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

4.6 Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 01 (um) dia, contado do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do insumo e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.6.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem 4.5 não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

4.8 Os serviços deverão ser executados parceladamente nas quantidades determinadas a cada Ordem de Fornecimento, de acordo com as especificações descritas nos itens deste Termo de Referência.

4.9 Os insumos serão entregues impreterivelmente das 8h às 10h da manhã, para possibilitar fluidez na execução das atividades dos Laboratórios Gastronômicos.

4.10 Apenas os servidores responsáveis por cada Laboratório Gastronômico do IFG poderá receber os insumos solicitados.

4.10.1 Caso a entrega dê-se em outro setor ou para outro servidor, o atendimento às Ordens de Fornecimento será considerado como não cumprido e a Contratada estará sujeita às penalidades previstas.

4.10.2 Os rótulos ou etiquetas dos insumos entregues deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

- a)** A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimento não padronizado;
- b)** Nome e/ou a marca do produto;
- c)** Nome do fabricante ou produtor;
- d)** Sede da fábrica ou local de produção;
- e)** Número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;
- f)** Indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;
- g)** Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;
- h)** O peso ou o volume;
- i)** A data de validade do produto;
- j)** Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos.

4.11 Os insumos, exceto os vinhos, poderão ser solicitados a granel, em quantidade mínima de 100 (cem) gramas, graduada a partir desse peso de 100 (cem) em 100 (cem) gramas, e em quantos porcionamentos distintos forem necessários.



4.12 Os insumos entregues, quando não se encontrarem em embalagem originária lacrada, deverão ser embalados a vácuo ou em embalagem selada e entregues em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA QUALIDADE DOS INSUMOS

5.1 Hortifrutis

5.1.1 Devem apresentar características sensoriais, higiênicas e sanitárias que garantam as qualidades físicas e químicas e sejam capazes de atender ao disposto estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento por meio:

- a)** BRASIL, Ministério da Saúde. Agência de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos em contato com alimentos;
- b)** Decreto de Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº009, de 12 de novembro de 2002;
- c)** BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000. Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.
- d)** BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo. Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – Especificações das embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas "in natura".

5.2 Alimentos de Origem Animal

5.2.1 Todos os produtos de origem animal devem apresentar:

- a)** Certificado de Inspeção Sanitária, em âmbito Federal, Estadual ou Municipal;
- b)** Seguir o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, o qual aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;
- c)** Apresentar características sensoriais, e estar isenta de cartilagens, gordura e aponevroses.

5.3 Alimentos Industrializados

5.3.1 Devem atender ao disposto na Legislação de alimentos, estabelecida pelo Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento por meio:

- a)** BRASIL, Ministério da Saúde. Agência de Vigilância Sanitária. Decreto-Lei nº 986, 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos.
- b)** BRASIL, Ministério da Saúde. Agência de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.
- c)** BRASIL, Ministério da Saúde. Agência de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de alimentos embalados.
- d)** BRASIL, Ministério da Saúde. Lei nº 80.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, e dá outras providências.

5.4 Vinhos

5.4.1 As garrafas enquanto mantidas na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificadas e protegidas contra contaminantes;

5.4.2 O armazenamento e o transporte das garrafas, da distribuição até a entrega, devem

ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, e tão pouco possibilite o processo de oxidação do produto; e

5.4.3 Como especificação técnica da qualidade dos vinhos, a Contratada deve atender ao disposto na legislação, principalmente:

- a)** Lei n. 7.678/1988. Dispõe sobre produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho - Lei do Vinho;
- b)** Portaria 229/1988. Aprova a norma referente a complementação dos padrões de identidade e qualidade do vinho;
- c)** Decreto 99.066/1990. Regulamenta a Lei nº 7.678/1988;
- d)** Decreto 113/1991. Altera o Decreto 99.066/1990, que regulamenta a Lei 7.678/1988;
- e)** Lei n. 10.970/2004. Altera dispositivos da Lei no 7.678, de 8 de novembro de 1988

5.4.4 Os vinhos, quando da entrega, deverão estar em temperatura ambiente.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 São obrigações da Contratante:

6.1.1 Realizar avaliação das condições operacionais dos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas, produtos semielaborados ou produtos prontos, por meio de visita técnica, como subsídio para a qualificação dos licitantes, de acordo com a Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004, como condição prévia à contratação;

6.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

6.1.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos alimentos recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

6.1.5 Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar as obrigações da Contratada, por meio de servidor designado pela autoridade competente do Instituto Federal de Goiás;

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

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

6.3 A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e sua Proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de referência, acompanhado da respectiva Nota Fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade.

7.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os



artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

7.1.3 Substituir, reparar ou corrigir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem em vícios, defeitos ou incorreções, em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da notificação.

7.1.4 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.

7.1.5 Manter durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.1.6 Indicar preposto para representá-la, durante a execução do contrato.

7.1.7 Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das atividades assumidas, sem qualquer ônus à Contratante, como, por exemplo, transportes e meios de condicionamentos.

7.1.8 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

7.1.9 Será considerada entregue qualquer notificação ou documentação encaminhada por meios eletrônicos.

7.1.10 Responder pelas perdas e danos causados por seus empregados e contratados, ainda que involuntariamente, às instalações dos prédios, máquinas, equipamentos e demais bens do IFG, os substituindo por outros semelhantes em prazo que lhe será expressamente combinado pela Contratante.

7.1.11 Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela Contratante no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, bem como relatórios da execução do contrato.

7.1.12 Seguir criteriosamente as especificidades da legislação vigente, para que sejam garantidas as qualidades higiênica e sanitária e as características que norteiam a alimentação saudável.

7.1.12.1 Os insumos manuseados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de manipulação e o prazo de validade.

7.1.12.2 O armazenamento e o transporte dos insumos devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

7.1.12.3 Os meios de transporte dos gêneros alimentícios devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento, em consonância com a Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004.

7.2 Requisitos para o transporte:

7.2.1 Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;

7.2.2 É proibido manter no mesmo continente, ou transportar no mesmo compartimento, de um veículo alimentos com substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

7.2.3 Excetuam-se da exigência do subitem 6.8.2, os alimentos embalados em



- recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;
- 7.2.4** Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;
- 7.2.5** A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável;
- 7.2.6** Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente;
- 7.2.7** Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transporte;
- 7.2.8** Quando a natureza do alimento assim exigir, a exemplo dos vinhos, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessário removíveis, de forma a evitar danos e contaminação;
- 7.2.9** A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;
- 7.2.10** Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;
- 7.2.11** Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para os insumos e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para eles;
- 7.2.12** Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob: refrigeração ao redor de 4°C, com tolerância de até 7°C; resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem; aquecimento com tolerância de até 60°C; congelamento com tolerância de até -12°C;
- 7.2.13** Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura;
- 7.2.14** Os critérios de temperaturas fixados são para os produtos e não para os veículos, como preconiza a Portaria CVS-6/99, de 10 de março de 1999, e a Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004.
- 7.3** No ato do recebimento, os gêneros alimentícios devem seguir as seguintes especificidades:
- 7.3.1** Apresentar data de validade e de fabricação;
- 7.3.2** Possuir características sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia). Essa avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas - ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS - NBR 12806 - 02/93);
- 7.3.3** As embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento ou bebida;
- 7.3.4** Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas, papelão e similares) ou plástico reciclado;
- 7.3.5** O entregador deve estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo (rede, gorro) e luvas;
- 7.3.6** Possuir o certificado de vistoria do veículo de transporte;
- 7.3.7** Medir as temperaturas, as quais devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento.
- 7.4** Todas as embalagens, nas quais serão armazenados os alimentos, deverão ser fabricadas em material reciclável e não poluente, quando possível.
- 7.5** A contratada deverá adotar critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com a Lei

12.305/2010.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1 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.

10. CONTROLE DA EXECUÇÃO

10.1 O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

10.2 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.

10.3 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 dessa, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.4 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.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

11.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

11.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.3 Fraudar na execução do contrato;

11.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;

11.1.5 Cometer fraude fiscal;

11.1.6 Não manter a Proposta.

11.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem 11.1 ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

11.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

11.2.2 Multa moratória de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 05 (cinco) dias;



- 11.2.3** Multa compensatória de 10% (10 por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 11.2.4** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 11.2.5** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 11.2.6** Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 11.2.7** 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.
- 11.3** Também fica sujeita às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:
- 11.3.1** Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 11.3.2** Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 11.3.3** Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 11.4** O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada o valor devido será abatido da garantia, quando houver. Sendo a garantia insuficiente, o valor complementar será cobrado administrativamente e/ou judicialmente.
- 11.5** 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.
- 11.6** 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.
- 11.7** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Goiânia, 18 de junho de 2015.

Felipe Ferreira Valoz Júnior
Chefe de Departamento das Áreas Acadêmicas I
Câmpus Goiânia/IFG



AUTORIZAÇÃO

Autorizo a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e vinhos para atender as necessidades básicas de realização das aulas práticas dos Laboratórios Gastronômicos do Instituto Federal de Goiás, conforme condições, quantidades, exigências, estimativas e justificativa dispostos no Termo de Referência.

Alexandre Silva Duarte
Diretor-Geral do Câmpus Goiânia

PROCESSO: 23373.002346/2015-02

ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS – IFG

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º

O **CAMPUS GOIANIA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS – IFG**, com sede à Rua 75, nº 46, Centro, Goiânia/GO, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 200..., publicada no de de de, inscrito(a) no CPF sob o nºportador(a) da Carteira de Identidade nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/200..., publicada no de/...../200....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e vinhos, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* nº 04/2015, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

GRUPO ...					
Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total

3. ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)

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

3.1.1. Câmpus Aparecida de Goiânia do Instituto Federal de Educação Ciência e



Tecnologia de Goiás;

3.1.2. Câmpus Cidade de Goiás do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Goiás;

3.1.3. Câmpus Inhumas do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Goiás;

3.1.4. Câmpus Morrinhos do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Goiano.

4. VALIDADE DA ATA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir de sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

5. REVISÃO E CANCELAMENTO

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

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

5.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

5.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

5.5.1. 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

5.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

5.6. 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.

5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

5.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

5.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

5.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

5.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.9. 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:



- 5.9.1. por razão de interesse público; ou
- 5.9.2. a pedido do fornecedor.

6. CONDIÇÕES GERAIS

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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 em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Local e data

Assinaturas:

Representante legal do órgão gerenciador

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



ANEXO III

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O CAMPUS GOIANIA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS – IFG E A EMPRESA

O **CAMPUS GOIANIA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS – IFG**, com sede à com sede à Rua 75, nº 46, Centro, Goiânia/GO, inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a)(*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, inscrito(a) no CPF nº, portador(a) da Carteira de Identidade nº, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 04/2015, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Edital do Pregão identificado no preâmbulo e na proposta vencedora, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

1.2 Discriminação do objeto:

GRUPO ...					
Item	Descrição	Unidade de	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total



		Medida			

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 O valor do presente Termo 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 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1 O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES

6.1 O preço contratado é fixo e irrevogável.

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

6.3 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.

6.3.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.4 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.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1 As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA



9.1 As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

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

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

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

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

11.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.5.3 Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1 É vedado à CONTRATADA:

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS.

13.1 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.

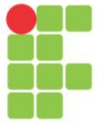
14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

14.1 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1 O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Goiás - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas)



**INSTITUTO FEDERAL
GOIÁS**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS
CÂMPUS GOIÂNIA – COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES**

vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

..... de..... de 20.....

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS: