Aos Ilustríssimos Senhores Pregoeiro do Município de Catalão, Niremberg Antônio Rodrigues Araújo e Secretário Municipal de Educação, Adílson Pinto Ciríaco

CONTRARRAZÕES AO RECURSO ADMINISTRATIVO

A empresa AÇOUGUE PRIMAVERA, inscrita no CNPJ sob o n° 04.308.952/0001-28, com sede na Avenida Lamartine Pinto de Avelar, n° 466, Vila Chaud, Catalão – Go, representada por WISNER CÂNDIDO MARQUES, portador da Carteira de identidade n° 2993 MT-GO e CPF 377.797.101-49, residente e domiciliado na cidade de Catalão/GO, **APRESENTAR CONTRARRAZÕES AO RECURSO ADMINISTRATIVO APRESENTADO PELA EMPRESA G&G SUPERMERCADO LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 51.533.257/0001-40 ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90093/2026, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2026032527**, que faz nos seguintes termos:

1- TEMPESTIVIDADE E LEGITIMIDADE

As presentes contrarrazões devem ser conhecidas e processadas, porquanto tempestivas e plenamente admissíveis nos termos da legislação vigente.

Nos termos do art. 165 da Lei nº 14.133/2021, as contrarrazões ao recurso administrativo devem ser apresentadas no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da notificação da interposição do recurso. A presente manifestação é, portanto, tempestiva, uma vez que respeita integralmente o prazo legal.

Considerando que o recurso interposto versa sobre a alegada inexequibilidade da proposta vencedora, é plenamente cabível a manifestação da empresa vencedora, a quem se concede o contraditório sobre as alegações que podem afetar diretamente a adjudicação do objeto contratual.

Dessa forma, presentes os pressupostos de admissibilidade, competência, interesse e tempestividade, requer-se o regular conhecimento e processamento destas contrarrazões, com sua posterior análise e indeferimento do recurso interposto.

2 DOS FATOS

Trata-se de recurso administrativo interposto pela empresa G&G SUPERMERCADO LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 51.533.257/0001-40 ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90093/2026, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021.

Das alegações:

I- Ausência Absoluta de Atestado de Capacidade Técnica (Inabilitação Mandatória):

A recorrente alega que a empresa não apresentou atestado de capacidade técnica, porém por erros de próprios sistema os documentos foram recarregados de forma incompleta o qual, foi enviado devidamente pelo e-mail, e a qual a licitante tem plena capacidade, vejamos nesse sentido, NLL preconiza como diretriz o saneamento e a superação de falhas de natureza formal:

> "Art. 169 […]
>
> § 3º Os integrantes das linhas de defesa a que se referem os incisos I, II e III do caput deste artigo observarão o seguinte:
>
> I – **quando constatarem simples impropriedade formal**, adotarão medidas para o seu saneamento e para a mitigação de riscos de sua nova ocorrência, preferencialmente com o aperfeiçoamento dos controles preventivos e com a capacitação dos agentes públicos responsáveis;"

Ou seja, somente se imporá a anulação do ato quando constatada e justificada a impossibilidade de seu saneamento.

Considerando ser a busca da proposta mais vantajosa o objetivo maior da licitação, há que se superar e afastar exigências meramente formais e burocráticas, de modo que a eventual exclusão de um participante do certame somente se justifica diante do descumprimento de uma regra substancial para a disputa.

Diante da existência de vícios e falhas nos atos praticados ao longo do processo licitatório, seja pela Administração, seja pelos próprios licitantes, na esteira do que consta do art. 55 da Lei nº 9.784/1999[8] e do enunciado da Súmula nº 473 do STF[9], a Lei nº 14.133/2021 evidencia a diretriz de busca pelo saneamento, impondo-se a anulação apenas diante da impossibilidade da convalidação, ou seja, quando se está diante de vício insanável.

Tal diretriz é consubstanciada no art. 169, § 3º, I, ao se estabelecer o dever de os agentes públicos em geral, "quando constatarem simples impropriedade formal", adotarem "medidas para o seu saneamento".

Em semelhante sentido, o inciso III do art. 12 da NLL dispõe que, no processo licitatório, "o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo".".

NLL manifestado no julgamento do Acórdão nº 1.211/2021-Plenário no sentido de que a "vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, § 3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro".

Ainda que a menção ao dispositivo da Lei nº 14.133/2021 tenha se dado em caráter obter dictum no voto do relator[10], Ministro Walton Alencar, há que se reconhecer, conforme expressa dicção do caput e do inciso I do art. 64 da NLL, que a juntada **"posterior"** de documento, no contexto de averiguação das condições de habilitação do licitante, somente seria possível **"em sede de diligência",** o que pressupõe um comando decisório por parte do agente de contratação decorrente de uma avaliação antecedente da documentação habilitatória então apresentada. Ou seja, será o agente de contratação quem avaliará os pressupostos concretos de incidência da possibilidade prevista no art. 64, I, da NLL**, de modo que o "documento novo" será produzido ou apresentado como resultado** de uma diligência reputada como cabível e necessária pela Administração.

A se observar os recentes julgados do Tribunal, tem-se que tal entendimento encontra-se em vias de consolidação, dada a expressa menção ao Acórdão nº 1.211/2021-P, como referência jurisprudencial, nos Acórdãos nº 253/2023, nº 2.673/2021, nº 2.568/2021 e nº 2528/2021, todos do Plenário[11].

De acordo com trecho do voto do Ministro Sepúlveda Pertence, relator do RMS nº 23.714/DF (DJ 13/10/2000, p. 21):

> "Se a irregularidade praticada pela licitante vencedora, que não atendeu a formalidade prevista no edital licitatório, **não lhe trouxe vantagem nem implicou prejuízo para os demais participantes, bem como se o vício apontado não interferiu no julgamento objetivo da proposta, não se vislumbrando ofensa aos demais princípios exigíveis na atuação da Administração Pública, correta é a adjudicação do objeto da licitação à licitante que ofereceu a proposta mais vantajosa**, em prestígio do interesse público, escopo da atividade administrativa".

Conforme ementa do RMS nº 12.210/SP (rel. Min. José Delgado, DJ 18/03/2002, p. 147):

> "Não se pode perder de vista que a licitação é instrumento posto à disposição da Administração Pública para a seleção da proposta mais vantajosa. Portanto, **selecionada esta e observadas as fases do procedimento, prescinde-se do puro e simples formalismo, invocado aqui para favorecer interesse particular, contrário à vocação pública que deve guiar a atividade do administrador**".

REIS, Luciano Elias. Julgamento dos atestados de capacidade técnica e o formalismo moderado. Coluna Jurídica JML, [S.l.], [2015?]. Disponível em: <https://www.jmleventos.com.br/pagina.php?area=coluna-juridica&acao=download&dp_id=106>.

> "Art. 55. Em decisão na qual se evidencie **não acarretarem lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, os atos que apresentarem defeitos sanáveis poderão ser convalidados pela própria Administração**."

Diante da legalidade e documentos juntados em prazo hábil, fica completamente comprovado a capacidade de fornecimentos dos produtos.

II. Da Declaração Incorreta de Porte Empresarial e Desrespeito ao Enquadramento (ME vs. EPP)

Resta claro que a empresa em nenhum momento fraudou nenhuma declatação, o que houve foi somente uma falha em marcar o enquadramento da empresa, porém conforme atesta a Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado de Goiás (JUCEG) em 18/08/2026, bem como o Cartão de Inscrição e Situação Cadastral do CNPJ da Receita Federal, o porte oficial da empresa é de EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP).

O princípio do formalismo moderado determina que os atos da Administração Pública devem adotar formas simples e suficientes, priorizando o conteúdo sobre o rigor excessivo da forma, o que comprova que esta empresa recorrente procura e alega falhas com o único intuito de prejudicar a empresa que obteve a proposta mais vantajosa para a administração.

A principal diferença entre Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP) está no faturamento anual, mas ambas têm os mesmos direitos e benefícios em licitações públicas conforme.

Sendo a alegação somente uma forma de burlar os direitos concedidos a empresa vencedora com a melhor proposta.

> **"O princípio do formalismo moderado determina que os atos da Administração Pública devem adotar formas simples e suficientes, priorizando o conteúdo sobre o rigor excessivo da forma.**
>
> **Foco no resultado: O processo administrativo e as licitações não são gincanas de obediência a regras estéreis, mas meios para selecionar a proposta mais vantajosa ou garantir o interesse público**
>
> **Aproveitamento de atos: Erros formais ou falhas irrelevantes que não prejudicam o entendimento da proposta ou a qualificação do licitante devem ser corrigidos (sanados), e não motivo para exclusão.**
>
> **Diligência: O agente público tem o poder-dever de realizar diligências para sanar dúvidas ou complementar documentos preexistentes."**

III - Da Inexequibilidade da Proposta e Descumprimento ao Dever de Prova de Custos Logísticos

A recorrente baseia-se em simulações de custos desprovidas de base técnica, construídas a partir de interpretações subjetivas, completamente desconectadas da realidade operacional da empresa

vencedora. Tentam induzir à desclassificação da proposta por meio de critérios unilaterais, teóricos e não comprovados, sem apresentar qualquer prova robusta ou inconsistência documental real.

Além disso, nota-se o uso de argumentação padronizada, repetitiva e dramatizada, com o nítido propósito de tumultuar o regular andamento do certame, mascarando sua verdadeira motivação, a frustração por não terem obtido êxito na etapa competitiva.

Importa ressaltar que o recurso demonstra, de forma objetiva, a existência de ilegalidade, vício insanável ou afronta direta ao edital ou à Lei nº 14.133/2021, evidenciando-se como meras tentativas de reverter um resultado legítimo por meios artificiais, em total descompasso com os princípios da razoabilidade, eficiência e interesse público.

O argumento da recorrente gira em torno de uma suposta inexequibilidade na proposta, com destaque para encargos trabalhistas, benefícios legais e tributação. Entretanto, tais alegações não passam de conjecturas infundadas, não amparadas em dados concretos, orçamentos oficiais ou perícias técnicas.

Em atenção ao Acórdão nº 1.214/2013-Plenário do Tribunal de Contas da União, a mera indicação de preços abaixo da média de mercado não configura, por si só, a inexequibilidade da proposta. Para a desclassificação, é imperiosa a comprovação robusta e inequívoca de que os custos apresentados são inviáveis e que a execução do objeto contratual será prejudicada, o que não foi demonstrado de forma cabal nos autos.

Ora, em nenhum momento a recorrente comprova, de forma técnica e incontestável, que os valores apresentados pela vencedora seriam incompatíveis com a execução do objeto. Limitam-se a apresentar simulações genéricas, cálculos teóricos e interpretações pessoais, desprezando inclusive particularidades operacionais da empresa vencedora, como estrutura própria, políticas internas, acordos coletios regionais, entre outros.

Estipula o §4º, do art. 59, da Lei nº 14.133/21:

> *Art. 59. Serão desclassificadas as propostas que:*
>
> *§ 4º No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração."*

A propósito, a recorrida apresenta planilha orçamentaria, que demonstra a composição, por óbvio, a exequibilidade de sua proposta esta de acordo com a lei e a legalidade.

Ou seja, as previsões normativas devem ser interpretadas no sentido de que subsiste a possibilidade de o licitante demonstrar a plena exequibilidade de sua proposta, ainda que o valor ofertado seja inferior ao limite mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) do orçamento estimado pela Administração. Não há, portanto, qualquer parâmetro legal obrigatório que permita, de forma automática, a desclassificação de proposta por apresentar valor inferior a determinado percentual do orçamento estimado. Conforme entendimento do Tribunal de Contas da União, a simples diferença de valores entre a proposta vencedora e as demais não caracteriza, por si só, inexequibilidade, devendo a Administração Pública adotar o procedimento da diligência e oportunizar à licitante a apresentação de justificativas e documentos comprobatórios.

Para fins do exercício do poder sancionatório do TCU, a desclassificação de proposta por inexequibilidade, sem a realização de diligência para que o licitante tenha oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, constitui grave inobservância do dever de cuidado no trato com a coisa pública, revelando a existência de culpa grave, uma vez que se distancia do que seria esperado de um administrador minimamente diligente, o que caracteriza erro grosseiro (art. 28 do Decreto-lei 4.657/1942 - Lindb). (TCU - Acórdão 7477/2024-Segunda Câmara | Relator: MARCOS BEMQUERER)

> *"Divergências entre as planilhas de composição de custos e formação de preços da licitante e as da Administração, inclusive relativas a cotação de lucro zero ou negativo, não são, em princípio, motivo de desclassificação, devendo para tanto haver o exame da exequibilidade da proposta, uma vez que as planilhas possuem caráter subsidiário e instrumental. (TCU - Acórdão 906/2020-Plenário | Relator: WEDER DE OLIVEIRA)".*

Assim, deve ser transportada para a Lei nº 14.133/21, a racionalidade traduzida na Súmula 262 do TCU, sob a égide da Lei 8.666, no sentido de que o critério legal "*conduz a uma presunção relativa de inexequibilidade de preços, devendo a Administração dar à licitante a oportunidade de demonstrar a exequibilidade da sua proposta".*

Logo, antes de qualquer decisão desclassificatória, cabe à Administração garantir ao licitante a oportunidade de se desincumbir do ônus da prova da exequibilidade. Desse modo, a Administração deve promover diligências para aferir a exequibilidade da proposta ou exigir do licitante que ela seja demonstrada – precisamente para assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração.

Inclusive, nesse sentido, estabelece o §2º, do art. 59, da Lei nº 14.133/21, que deve ser interpretado, por obvio, conjuntamente com o § 4º. Vejamos:

> *"§ 2º A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput deste artigo."*

No mais, é importante destacar que a análise da inexequibilidade de uma proposta deve ser feita examinando-a como um todo e não por itens isolados. Isso porque é possível que determinado item cujo valor seja tido por inexequível seja compensado com "sobras" nos valores de outros itens.

Ao aceitar o recurso apresentado significaria instituir um precedente extremamente perigoso, no qual concorrentes derrotados poderão desqualificar os vencedores com base em meras suposições, estimulando o "recurso automático", jurusdicializações e insegurança jurídica, em flagrante violação ao interesse público.

O Acórdão nº 1.122/2014 – Plenário – TCU é firme ao alertar que a desclassificação de proposta sob alegação de inexequibilidade exige análise concreta da proposta no seu conjunto, sob pena de violação aos princípios da isonomia e da vinculação ao edital.

A tentativa de desqualificação posterior, com base em argumentos artificiais e desprovidos de fundamento, não apenas atenta contra os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e segurança jurídica, como também distorce os fatos ocorridos em sessão pública, em que todos os licitantes tiveram amplo acesso à documentação apresentada.

Portanto, não procede a alegação de ausência ou insuficiência de documentação técnica, tendo a empresa vencedora cumprido integralmente as exigências do edital e comprovado, de forma inequívoca, a adequação e regularidade da solução ofertada.

4. DO PEDIDO

Diante do exposto, requer-se:

a) O não provimento do recurso administrativo interposto pela empresa G&G SUPERMERCADO LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 51.533.257/0001-40;

b) A manutenção da adjudicação em favor da empresa cujo nome fantasia AÇOUGUE PRIMAVERA, com a consequente homologação do resultado do certame, por restar demonstrada a legalidade da proposta, habilitação e exequibilidade da proposta e o atendimento integral ao instrumento convocatório.

Catalão-Go, 08 de setembro de 2026.

WISNER CANDIDO MARQUES:04308952000128

Assinado de forma digital por WISNER CANDIDO MARQUES:04308952000128
Dados: 2026.09.08 09:26:27 -03'00'

AÇOUGUE PRIMAVERA

CNPJ Nº 04.308.952/0001-28

WISNER CANDIDO MARQUES

REPRESENTANTE LEGAL

Secretaria de Estado da Educação

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

CEPMGI - Colégio Estadual Da Policia Militar De Goiás Integral - Doutor Tharsis Campos Rua José de Mathias da Silveira - CEP: 75 709020 – Catalão- Goiás E-mail: 52064832@seduc.go.gov.br.

CEPMGI - COLÉGIO ESTADUAL DA POLICIA MILITAR DE GOIÁS INTEGRAL - DOUTOR THARSIS CAMPOS, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.658.652./0001-18, Rua José de Mathias da Silveira - CEP: 75 709020 – Catalão- Goiás, **ATESTA,** que a empresa **AÇOUGUE PRIMAVERA**, inscrita no CNPJ sob o n° 04.308.952/0001-28, com sede na Avenida Lamartine Pinto de Avelar, n° 466, Vila Chaud, Catalão – G**o, forneceu satisfatoriamente e com qualidade produtos/alimentos para atender ao cardápio da merenda escolar para nossa instituição.**

São os itens, suas quantidades e unidades:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA
1	Alimentos Embutidos, bacon, fatiado (a). Informações Adicionais Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne egordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio, antioxidante:eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Produzido eembalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipuladopara a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de nomáximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria,deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, datade fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega	420	KG
2	Carne Bovina, paleta, seco (a). máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplopelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a datade entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizesexigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade,sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	4500	KG
3	Carne Bovina, patinho, moído (a). Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico. Neste corte deverá conter nomáximo 12% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. Se oprodutor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar naembalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagemoriginal da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selodo SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses noato da entrega.	3050	KG
4	Carne Bovina, acém, desossado (a), resfriado (a). Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor	3000	KG

	característico, máximo de 10% de sebo e/ougordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega(por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 diasapós a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar asdiretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação evalidade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		
5	Carne Bovina, acém, moído (a), resfriado (a). Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ougordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega(por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 diasapós a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar asdiretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação evalidade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega	2500	KG
6	Carne Bovina, músculo, resfriado (a). Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ougordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega(por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 diasapós a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar asdiretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação evalidade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega. de 15 dias após a datade entrega.	7371	KG
7	Carne Bovina, paleta, resfriado (a). Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ougordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega(por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar asdiretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação evalidade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	1800	KG
8	Carne Bovina, paleta, moído (a). Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplopelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a datade entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizesexigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade,sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	2500	KG
9	Carne de Aves, coxinha da asa de frango, congelado (a). Coxinha da asa de frango congelada, crua, proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária ofi cial (SIFou equivalente), com peso médio de 35 g a 55 g por unidade,	1800	KG

	isenta de penas, fraturas, hematomas ouqualquer sinal de deterioração. Produto embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes,devidamente lacrado e identifi cado com denominação de venda, carimbo de inspeção, data de fabricação,prazo de validade (mínimo 12 meses a partir da data de produção) e instruções de conservação. Deve serentregue em perfeito estado de congelamento, com temperatura igual ou inferior a ?12 °C, preservando aintegridade física, cor, odor e sabor característicos.		
10	Carne de Aves, coxa e sobrecoxa de frango, congelado (a). Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e saborcaracterístico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo peloaçougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data deentrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizesexigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade,sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	2800	KG
11	FILÉ DE PEITO DE FRANGO:Filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. ESe o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	1900	KG
12	Carne de Aves, filezinho de frango, congelado (a). Filezinho de frango, sem pele, sem osso, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido enem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência desujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validadedeverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto forentregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando onome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderáser inferior a 3 meses no ato da entrega.	1900	KG
13	Peixes e Frutos do Mar, filé de tilápia, congelado (a).Peixe de água doce (tilápia), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha na formade fi lé. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo o número de Registrono SIF, SISE ou SIM. Com validade de 07 dias após a data de entrega.	150	KG
14	Carne Suína, lombo, resfriado (a). Lombo desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor formanipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalageme ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original daindústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo	500	KG

	doSIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no atoda entrega		
15	Carne Suína, pernil, desossado (a), resfriado (a). Sem gordura, limpa e picada. Traseiro de porco, carne suína sem osso com sabor, odor e cor característicosdo produto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validadedeverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto forentregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderáser inferior a 3 meses no ato da entrega	500	KG
16	Linguiças, calabresa, suíno (a), resfriado Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas.Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor formanipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalageme ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original daindústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo doSIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no atoda entrega.	600	KG
17	Linguiças, mista, resfriado (a). Preparada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substânciasestranhas a sua composição. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), adata de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se oproduto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis,destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validadenão poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	1200	KG
19	Linguiças, toscana, resfriado (a). Linguiça toscana fresca/curada obtida exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína eingredientes. Corante natural. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), adata de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se oproduto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis,destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validadenão poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega	1000	KG
20	Carne de Aves, peito de frango, desossado (a), congelado (a). Peito de frango sem pele, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso,cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades,parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data devalidade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produtofor entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas	2500	KG

	leis,destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validadenão poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		
21	Carne Suína, rabo, resfriado (a). Salgado - Carne de porco in natura com pele, este produto deve passar por um processo de salga,desidratação e cura. Isto contribui para preservar suas características, permitindo a comercialização emambiente seco e arejado. Deve ser produzido e embalado em conformidade as normas estabelecidas pelalegislação vigente.	30	KR
22	Linguiças, de frango, resfriado (a). Preparada com produto de primeira qualidade e em bom estado sanitário. Se o produtor for manipuladopara a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de nomáximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria,deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, datade fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	70	KG

Cumprindo com as obrigações assumidas, com pontualidade nas entregas e alto padrão de qualidade e acondicionamento dos produtos.

Atestamos, ainda, que não constam em nossos registros fatos que desabonem sua conduta técnica e comercial, cumprindo fielmente com os pedidos.

Catalão, 07 de maio de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
PAULA RAYANNE DE PAIVA GOMES
Data: 07/05/2026 16:25:11-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PAULA RAYANNE DE PAIVA GOMES
CAF

Secretaria de Estado da Educação

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O **COLÉGIO ESTADUAL JOAQUIM DE ARAÚJO E SILVA,** inscrita no CNPJ/MF sob o nº **00.692.818/0001-12**, com sede na rua Catarina Elias Sebba, nº 315 setor central, Catalão/GO, **ATESTA,** que a empresa **WISNER CANDIDO MARQUES,** inscrita no CNPJ/MF sob o nº 04.308.952/0001-28, com sede na Avenida Lamartine Pinto de Avelar, n° 466, Vila Chaud, Catalão – Go, **forneceu satisfatoriamente e com qualidade produtos/alimentos para atender ao cardápio da merenda escolar para nossa instituição.**

São os itens, suas quantidades e unidades:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA
1	Alimentos Embutidos, bacon, fatiado (a). Informações Adicionais Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne egordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio, antioxidante:eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Produzido eembalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipuladopara a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de nomáximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria,deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, datade fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega	876	KG
2	Carne Bovina, paleta, seco (a). máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplopelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a datade entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizesexigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade,sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	9177	KG
3	Carne Bovina, patinho, moído (a). Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico. Neste corte deverá conter nomáximo 12% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. Se oprodutor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar naembalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagemoriginal da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selodo SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses noato da entrega.	6096	KG
4	Carne Bovina, acém, desossado (a), resfriado (a). Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ougordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega(por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 diasapós a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar asdiretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação evalidade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	5559	KG
5	Carne Bovina, acém, moído (a), resfriado (a). Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de	4311	KG

	10% de sebo e/ougordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega(por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 diasapós a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar asdiretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação evalidade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega		
6	Carne Bovina, músculo, resfriado (a). Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ougordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega(por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 diasapós a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar asdiretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação evalidade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega. de 15 dias após a datade entrega.	7371	KG
7	Carne Bovina, paleta, resfriado (a). Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ougordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega(por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar asdiretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação evalidade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	3900	KG
8	Carne Bovina, paleta, moído (a). Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplopelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a datade entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizesexigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade,sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	4389	KG
9	Carne de Aves, coxinha da asa de frango, congelado (a). Coxinha da asa de frango congelada, crua, proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária ofi cial (SIFou equivalente), com peso médio de 35 g a 55 g por unidade, isenta de penas, fraturas, hematomas ouqualquer sinal de deterioração. Produto embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes,devidamente lacrado e identifi cado com denominação de venda, carimbo de inspeção, data de fabricação,prazo de validade (mínimo 12 meses a partir da data de produção) e instruções de conservação. Deve serentregue em perfeito estado de congelamento, com temperatura igual ou inferior a ?12 °C, preservando aintegridade física, cor, odor e sabor característicos.	2730	KG
10	Carne de Aves, coxa e sobrecoxa de frango, congelado (a). Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e saborcaracterístico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo peloaçougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data deentrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizesexigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade,sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	5127	KG

11	FILÉ DE PEITO DE FRANGO:Filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. ESe o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	2964	KG
12	Carne de Aves, filezinho de frango, congelado (a). Filezinho de frango, sem pele, sem osso, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido enem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência desujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validadedeverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto forentregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando onome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderáser inferior a 3 meses no ato da entrega.	2439	KG
13	Peixes e Frutos do Mar, filé de tilápia, congelado (a).Peixe de água doce (tilápia), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha na formade fi lé. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo o número de Registrono SIF, SISE ou SIM. Com validade de 07 dias após a data de entrega.	282	KG
14	Carne Suína, lombo, resfriado (a). Lombo desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor formanipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalageme ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original daindústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo doSIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no atoda entrega	999	KG
15	Carne Suína, pernil, desossado (a), resfriado (a). Sem gordura, limpa e picada. Traseiro de porco, carne suína sem osso com sabor, odor e cor característicosdo produto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validadedeverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto forentregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderáser inferior a 3 meses no ato da entrega	1059	KG
16	Linguiças, calabresa, suíno (a), resfriado Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas.Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor formanipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalageme ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original daindústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo doSIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no atoda entrega.	1272	KG

17	Linguiças, mista, resfriado (a). Preparada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substânciasestranhas a sua composição. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), adata de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se oproduto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis,destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validadenão poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	2145	KG
19	Linguiças, toscana, resfriado (a). Linguiça toscana fresca/curada obtida exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína eingredientes. Corante natural. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), adata de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se oproduto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis,destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validadenão poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega	1194	KG
20	Carne de Aves, peito de frango, desossado (a), congelado (a). Peito de frango sem pele, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso,cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades,parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data devalidade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produtofor entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis,destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validadenão poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	5928	KG
21	Carne Suína, rabo, resfriado (a). Salgado - Carne de porco in natura com pele, este produto deve passar por um processo de salga,desidratação e cura. Isto contribui para preservar suas características, permitindo a comercialização emambiente seco e arejado. Deve ser produzido e embalado em conformidade as normas estabelecidas pelalegislação vigente.	57	KR
22	Linguiças, de frango, resfriado (a). Preparada com produto de primeira qualidade e em bom estado sanitário. Se o produtor for manipuladopara a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de nomáximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria,deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, datade fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	78	KG

Cumprindo com as obrigações assumidas, com pontualidade nas entregas e alto padrão de qualidade e acondicionamento dos produtos.

Atestamos, ainda, que não constam em nossos registros fatos que desabonem sua conduta técnica e comercial, cumprindo fielmente com os pedidos.

Catalão, 01de fevereiro de 2026.

Kátia Ferreira Pires

Presidente
Conselho Escolar Joaquim Araújo

CEEJA – PROFª ALZIRA DE SOUZA CAMPOS
CONSELHO ESCOLAR VIRGÍLIO FRANCISCO DE OLIVEIRA
COORDENAÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CATALÃO
CATALÃO - GOIAS

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para todos os fins de direito que a empresa **WISNER CÂNDIDO MARQUES**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº **04.308.952/0001-28**, com sede na Avenida Dr. Lamartine Pinto de Avelar, 466 - Sala 01. Bairro: Vila Chaud - Catalão - GO, forneceu carnes e derivados, em 2025/2026, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos pedidos solicitados, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto contratado, nada tendo que a desabone.

Registramos, ainda, que os produtos foram executados dentro do prazo e nos padrões de qualidade, tendo cumprido fielmente o estabelecido no processo de contratação efetuado, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNID	QUANTIDADE
1	Bacon	Kg	40
2	Linguiça Calabresa	Kg	40
3	Carne bovina de 2ª Paleta (iscas ou cubos)	Kg	300
4	Carne Suína (pernil)	Kg	50
5	Filé de Peito de Frango	Kg	250
6	Linguiça Mista	Kg	100
7	Linguiça Toscana	Kg	50

Catalão, 04 de maio de 2026.

LUCIANA GOY MARQUES

CAF - CEEJA

Luciana Goy Marques
CAF - CEEJA
CPF: 534.096.631-34

SECRETARIA
DE PROMOÇÃO
E AÇÃO SOCIAL

CATALÃO
POTÊNCIA NO CORAÇÃO DO BRASIL

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para todos os fins de direito que a empresa **WISNER CÂNDIDO MARQUES**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº **04.308.952/0001-28**, com sede na Avenida Dr. Lamartine Pinto de Avelar, 466 - Sala 01. Bairro: Vila Chaud - Catalão - GO, forneceu carnes e derivados, desde 2019, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas, no tocante aos pedidos solicitados, pelo que declaramos estar apta a cumprir com o objeto contratado, nada tendo que a desabone.

Registramos, ainda, que os produtos foram executados dentro do prazo e nos padrões de qualidade, tendo cumprido fielmente o estabelecido no processos de contratações efetuados, ao longo dos anos, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO/MARCA	UNID.	QUANT
01	BACON: Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Válido no mínimo por 6 meses após a data da entrega.	KG	1000
02	CARNE BOVINA, PALETA, SECO (A): Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	KG	12.000
03	CARNE BOVINA, PATINHO, MOÍDO (A): Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico. Neste corte deverá conter no máximo 12% de gordura. Embalagem de	KG	6096

	polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		
04	CARNE BOVINA, ACÉM, DESOSSADO (A): cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	KG	5559
05	CARNE BOVINA, ACÉM, MOÍDO (A), RESFRIADO (A): cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	KG	4311
06	CARNE BOVINA, MÚSCULO, RESFRIADO (A): cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega. de 15 dias após a data de entrega.	KG	7371
07	CARNE BOVINA, PALETA, RESFRIADO (A): cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	KG	5000
08	CARNE BOVINA, PALETA, MOÍDO (A): carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	KG	5000
09	CARNE DE AVES, COXINHA DA ASA DE FRANGO, CONGELADO (A): coxinha da asa de frango congelada, crua, proveniente de frango abatido sob	KG	800

	inspeção sanitária oficial (SIF ou equivalente), com peso médio de 35 g a 55 g por unidade, isenta de penas, fraturas, hematomas ou qualquer sinal de deterioração. Produto embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes, devidamente lacrado e identificado com denominação de venda, carimbo de inspeção, data de fabricação, prazo de validade (mínimo 12 meses a partir da data de produção) e instruções de conservação. Deve ser entregue em perfeito estado de congelamento, com temperatura igual ou inferior a ?12 °C, preservando a integridade física, cor, odor e sabor característicos.		
10	CARNE DE AVES, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO (A): informações Adicionais Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega	KG	6000
11	CARNE DE AVES, FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CONGELADO (A): filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. ESe o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	KG	4000
12	CARNE DE AVES, FILEZINHO DE FRANGO, CONGELADO (A): fiilezinho de frango, sem pele, sem osso, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	KG	2439
13	PEIXES E FRUTOS DO MAR, FILÉ DE TILÁPIA, CONGELADO (A): peixe de água doce (tilápia), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha na forma de filé. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo o número de Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 07 dias após a data de entrega.	KG	1000
14	CARNE SUÍNA (LOMBO) RESFRIADO (A): lombo desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Embalado individualmente em saco plástico de polietileno transparente e atóxico, acondicionado em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem. Com validade de 15 dias após a data de entrega.	KG	1000
15	CARNE SUÍNA, PERNIL, DESOSSADO (A), RESFRIADO (A): sem gordura, limpa e picada. Traseiro de porco, carne suína sem osso com sabor, odor e cor	KG	1200

	característicos do produto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		
16	LINGUIÇAS, CALABRESA, SUÍNO (A), RESFRIADO (A): linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	KG	1200
17	LINGUIÇAS, MISTA, RESFRIADO (A): preparada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	KG	2000
18	LINGUIÇAS, TOSCANA, RESFRIADO (A): linguiça toscana fresca/curada obtida exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. Corante natural. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	KG	1200
19	CARNE DE AVES, PEITO DE FRANGO, DESOSSADO (A), CONGELADO (A): Peito de frango sem pele, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	KG	1000
20	CARNE SUÍNA, RABO, RESFRIADO (A): salgado - Carne de porco in natura com pele, este produto deve passar por um processo de salga, desidratação e cura. Isto contribui para preservar suas características, permitindo a comercialização em ambiente seco e arejado. Deve ser produzido e embalado em conformidade as normas estabelecidas pela legislação vigente.	KG	60
21	LINGUIÇAS, DE FRANGO, RESFRIADO (A): preparada com produto de primeira qualidade e em bom estado sanitário. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do	KG	100

	produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		

Catalão, 04 de maio de 2026.

HUGO CESAR DE OLIVEIRA PEDRO:90870778153

Assinado de forma digital por HUGO CESAR DE OLIVEIRA PEDRO:90870778153
Dados: 2026.05.04 08:55:15 -03'00'

Hugo César de Oliveira Pedro

Diretor da Secretaria

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL:14963960000161

Assinado de forma digital por FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL:14963960000161
Dados: 2026.05.04 08:55:32 -03'00'

PREFEITURA MUNICIPAL DE CATALAO

DESPESAS - RELAÇÃO DE DESPESAS POR FORNECEDOR

PERÍODO: 01/01/2026 À 30/09/2026 - Empenhado

FORNECEDOR	CPF/CNPJ	NATUREZA	GESTÃO	DATA	PROCESSO	VALOR EMPENHADO
WISNER CANDIDO MARQUES	04.308.952/0001-28	339030 - MATERIAL DE CONSUMO	1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CATALAO	17/06/2026	2026025161	28.575,00
WISNER CANDIDO MARQUES	04.308.952/0001-28	339030 - MATERIAL DE CONSUMO	9 - FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE CATALAO	10/06/2026	2026014165	61.488,00
WISNER CANDIDO MARQUES	04.308.952/0001-28	339030 - MATERIAL DE CONSUMO	9 - FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE CATALAO	03/06/2026	2026014165	190.512,00
WISNER CANDIDO MARQUES	04.308.952/0001-28	339030 - MATERIAL DE CONSUMO	14 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL FMAS	24/03/2026	2026000923	210.000,00
WISNER CANDIDO MARQUES	04.308.952/0001-28	339030 - MATERIAL DE CONSUMO	18 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCACAO DE CATALAO	23/01/2026	2026001482	630.000,00
WISNER CANDIDO MARQUES	04.308.952/0001-28	339030 - MATERIAL DE CONSUMO	9 - FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE CATALAO	23/01/2026	2026002114	4.016,00
REGISTROS 6					**TOTAL**	**1.124.591,00**