



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 16/2023 **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS** **(Processo Administrativo n.º [23328.251670.2023-08](#))**

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - *Campus Bom Jesus da Lapa*, por meio do setor de compras e licitações, sediado a BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **menor preço** por item, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 26/07/2023

Horário: 08h30

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

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa **para Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis para o refeitório do IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.
- 2.2. Não houve divulgação para manifestação na Intenção de Registro de Preços, considerando que a Administração não dispõe de servidores suficientes para gerir a licitação com órgãos participantes.

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.1.2. Para todos os itens, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

- 4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
 - 4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
 - 4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
 - 4.4.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
 - 4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
 - 4.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
 - 4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.4.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

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

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

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

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 6.1.1. Valor unitário e total do item;
 - 6.1.2. Marca;
 - 6.1.3. Fabricante;
 - 6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens e execução dos serviços.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.9 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.10 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.10.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.11 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.11.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.12 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
- 7.1.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

- 7.2.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.3.** 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.
- 7.4.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.5.** O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.6.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.7.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.8.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.9.** 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.
- 7.10.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

7.11. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.12. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

7.13.1. no país;

7.13.2. por empresas brasileiras;

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

7.13.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.14. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.15. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.15.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

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

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

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

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

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

8.9. 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.

8.9.1. 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.

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

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

9. DA HABILITAÇÃO

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

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

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

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

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

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

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

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

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

9.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

- 9.8.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.9.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.9.1.** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.10.** Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
- 9.11. Habilitação jurídica:**
- 9.11.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.11.2.** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 9.11.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.11.4.** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.11.5.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

9.11.6. 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;

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

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

9.12. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

9.12.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

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

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

9.13. Qualificação Econômico-Financeira.

9.13.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

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

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

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

9.13.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

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

9.13.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

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

9.14. Qualificação Técnica

9.14.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.14.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.14.1.1.1.O(s) atestado(s) de capacidade técnica, deverão ser emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha realizado o fornecimento e execução do objeto, em quantidades, prazos e características compatíveis com o pleiteado neste certame.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

9.14.1.1.2. Para o fornecimento dos materiais, será aceito o somatório de atestados, a fim de comprovar a quantidade mínima de itens exigida, desde que referentes a contratos de venda executados concomitantemente;

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

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

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

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

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

9.3. 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

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

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

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

9.6.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

- 10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

- 15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) 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.
- 15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 15.3. 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.
- 15.4. 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.
- 15.4.1. 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;

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

16.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1. 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 da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

- 16.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses.
- 16.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
- 16.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.
- 16.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 16.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.
- 16.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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



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

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

- 20.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3. apresentar documentação falsa;
- 20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6. não mantiver a proposta;
- 20.1.7. cometer fraude fiscal;
- 20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

20.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

- 20.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 20.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 20.4.2. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 20.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 20.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 20.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 20.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

- 20.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

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

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacoes@lapa.ifbaiano.edu.br.

21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

21.5. 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.

21.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

21.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

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

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

22.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

22.11. O edital também será disponibilizado, na íntegra, por e-mail, mediante solicitação enviada para o e-mail licitacoes@lapa.ifbaiano.edu.br.

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

22.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

22.12.1.1. Apêndice do Anexo I –
Estudo Técnico Preliminar

22.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

Assinado eletronicamente

Geângelo de Matos Rosa

Diretor-Geral



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Bom Jesus da Lapa

Bom Jesus Da Lapa, 11 de julho de 2023

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº 16/2023

(Processo Administrativo n.º [23328.251670.2023-08](#))

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento de demanda do Refeitório do IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1.1. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	464374	Abacaxi pérola graúdo. Fruto do Ananas comosus Livre de partes apodrecidas, amassamentos. Grau de maturação próprio para consumo. Peso aproximado de 1 kg.	Kg	500	R\$ 7,19	R\$ 3595,00
2	464401	Maçã. Fruto da Pirus malus Tipo nacional, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	Kg	1000	R\$ 7,21	R\$ 7210,00

3	464350	Mamão. Fruto da Caricapapaya, tipo havaí, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	Kg	1000	R\$ 5,56	R\$ 5560,00
4	464418	Melancia. Fruto da Citruluslanatus íntegra, in natura, com grau de maturação adequado ao consumo imediato. Com tamanho médio, com cascas íntegras, sem sujidades, parasitos, ferimentos ou amassados ou outras detritos/ atributos que possam comprometer sua aparência e qualidade.	Kg	3000	R\$ 4,77	R\$ 14310,00
5	464422	Melão. Fruto da Cucumis melo com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, peso médio de 2kg por unidade, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente	Kg	500	R\$ 6,19	R\$ 3095,00

6	464514	Suco de goiaba. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	500	R\$ 10,30	R\$ 5150,00
7	464475	Suco de manga. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	500	R\$ 10,58	R\$ 5290,00
8	464474	Suco de maracujá. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	200	R\$ 14,66	R\$ 2932,00
9	464489	Suco de tamarindo. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	200	R\$ 13,90	R\$ 2780,00
10	464492	Suco de umbu. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	500	R\$ 8,63	R\$ 4315,00

11	464381	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	Kg	2000	R\$ 3,99	R\$ 7980,00
12	464435	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE CRAVO, APLICAÇÃO ALIMENTAR	Kg	500	R\$ 6,07	R\$ 3035,00
13	464406	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA, ESPÉCIE TOMMY ATKIN	Kg	500	R\$ 5,24	R\$ 2620,00
14	463797	Milho verde, in natura, espigas descascados	Kg	1000	R\$ 11,76	R\$ 11760,00
15	464392	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, espécie Psidium guajava, APLICAÇÃO ALIMENTAR	Kg	2000	R\$ 8,59	R\$ 17180,00
16	463938	Alho, in natura, aplicação alimentar	Kg	100	R\$ 26,31	R\$ 2631,00
17	464553	Feijão carioca. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em sacos contendo 30 kg. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	5000	R\$ 9,01	R\$ 45050,00
18	464562	Feijão fradinho. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30 kg, embalado individualmente. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	5000	R\$ 8,67	R\$ 43350,00
19	464552	Feijão preto. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30kg embalado quilo a quilo individualmente. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	5000	R\$ 8,58	R\$ 42900,00

20	463696	Azeite de oliva. Produto 100% obtido da prensa a frio de azeitonas verdes. Sem adição de outros componentes, como óleo de soja e condimentos. Acidez máxima de 0,8%. Em frascos de vidro escuro contendo 500ml	und	300	R\$ 25,47	R\$ 7641,00
21	459635	Azeitona em conserva. Verde, inteira com caroço, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em vidro lacrado e vedado, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado	Pote de 500g	100	R\$ 13,92	R\$ 1392,00
22	459670	Extrato de tomate. Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em lata fechada com 4,1 kg.	und	500	R\$ 29,48	R\$ 14740,00
23	462824	Milho verde. Simples, grão inteiros, imersos em líquido de cobertura, com tamanho, coloração e apresentação uniformes e condizentes com o produto. Lata contendo 2 kg.	und	500	R\$ 28,72	R\$ 14360,00
24	449003	PEIXE CONSERVA, ESPÉCIE SARDINHA, APRESENTAÇÃO INTEIRO - 250g	und	500	R\$ 10,90	R\$ 5450,00

25	458908	Arroz. Parboilizado, tipo 1, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em sacos plásticos, de, preferencialmente, unidades de 5kg, reembalado em fardos de 30kg.	Kg	5000	R\$ 4,50	R\$ 22500,00
26	459586	Fermento químico. Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 200g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	und	100	R\$ 7,82	R\$782,00
27	479080	Flocos de milho. Farinha de milho pré cozida tipo flocão. Deve ser isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico.	pacote de 1kg	2000	R\$4,59	R\$ 9180,00

28	458919	Farinha de mandioca. Farinha de mandioca amarela, tipo 1, seca, fina beneficiada, não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico contendo 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	2500	R\$7,19	R\$17975,00
29	460263	Farinha de trigo. Especial. Obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de isenta de sujidade, sem fermento, acondicionado em embalagem com 1 kg, embalado em caixa de papelão reforçada.	Kg	500	R\$7,38	R\$ 3690,00
30	458918	Farinha de mandioca. Farinha de mandioca branca, tipo 1, seca, fina beneficiada, não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico contendo 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	2500	R\$7,20	R\$ 18000,00

31	447437	<p>Chan de fora. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: em bifes de aproximadamente 60 g, Kg com 2 cm de altura. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.</p>		900	R\$34,14	R\$30726,00
32	447636	<p>Coxa/ sobrecoxa de frango. Produto padronizado com peso individual entre 300 e 400g. Sem excesso de pele e sem exposição do osso. Deve ser entregue Kg congelado, com embalagem contendo 10kg. Embalagem deve ser interfolhada, lacrada e rotulada.</p>		5000	R\$12,78	R\$63900,00

33	447441	<p>Lagarto. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal.</p> <p>Apresentação: inteiro. Kg</p> <p>Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente</p>		1000	R\$33,25	R\$33250,00
34	447705	<p>Linguiça toscana. Produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína (não superior a 30% do peso) e ingredientes, envolvida em envoltório natural. Deve ser entregue congelada em embalagens entre 2,5 e 5kg, reembalada em papelão e plástico atóxico. Validade mínima de 3 meses a partir do momento da entrega</p>	Kg	800	R\$17,25	R\$13800,00

35	447496	Músculo bovino. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: cubos com aproximadamente 60 g, com 3 cm de aresta. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente	Kg	1000	R\$31,24	R\$31240,00
36	447594	Peito de frango. Em filé, sem osso, pele e cartilagem. Peso unitário variando entre 200 e 300g. Deve ser entregue congelado, em embalagem interfolhada, lacrada e etiquetada	Kg	2000	R\$20,91	R\$41820,00
37	447666	BACON DEFUMADO, INGREDIENTES CARNE SUÍNA, APRESENTAÇÃO DEFUMADA	Kg	500	R\$25,99	R\$12995,00
38	447734	Carne beneficiada, origem bovina, tipo ponta de agulha, apresentação charque	Kg	300	R\$35,33	R\$10599,00
39	447508	Carne porco in natura, tipo bisteca, apresentação fatiada e congelada	Kg	2000	R\$18,91	R\$37820,00
40	447484	Carne bovina in natura, tipo fígado, apresentação congelado	Kg	650	R\$18,42	R\$11973,00
41	447492	Viscera Bovina, tipo bucho, limpo.	Kg	600	R\$17,74	R\$10644,00

42	448214	Carne bovina, in natura, tipo COXÃO MOLE, congelada	Kg	1000	R\$32,76	R\$32760,00
43	447383	Carne bovina, ACÉM, de primeira, sem osso.	Kg	1000	R\$33,33	R\$33330,00
44	447453	Carne bovina, CONTRA FILÉ, de primeira, sem osso.	kg	1000	R\$35,97	R\$35970,00
45	447401	Carne bovina, ALCATRA de primeira, sem osso	Kg	1000	R\$37,51	R\$37510,00
46	447525	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, APRESENTAÇÃO SEM OSSO	Kg	500	R\$20,36	R\$10180,00
47	448897	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE MERLUZA, APRESENTAÇÃO FILETE SEM ESPINHAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, INTERFOLIADO, SEM PELE, TAMANHO GRANDE	Kg	500	R\$27,96	R\$13980,00
48	447384	Carne Bovina In Natura - Tipo Corte: Acém Estado De Conservação: Resfriado(A) Apresentação: Moida.	kg	1000	R\$24,06	R\$24060,00
49	463818	Acelga. Vegetal Beta vulgaris variedade cicla inteiro, mas sem raízes. Deve apresentar ponto de maturação condizente com consumo humano adequado.	kg	200	R\$7,58	R\$1516,00
50	467424	Abóbora. Qualquer variedade. Minimamente processada, sem cascas e caroços, cortada em cubos, embaladas individualmente em sacos atóxicos de até 1kg.	Kg	500	R\$6,53	R\$3265,00

51	463753	Batata doce. Tubérculo do Ipomoea batatas íntegro, com grau de maturação adequado ao consumo imediato. Sem parasitos, partes apodrecidas, sujidades e terrosidades, rachaduras manchas.	Kg	500	R\$5,03	R\$2515,00
52	463754	Batata inglesa. Tubérculo in natura, com ausência de manchas verdes de maturação, sujidades maiores, em condições perfeitas de consumo imediato. De primeira qualidade, sem exemplares podres, embalado em sacos contendo 50 kg.	Kg	800	R\$5,22	R\$4176,00
53	463767	Beterraba. Raiz tuberosa da Beta vulgaris. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	Kg	1000	R\$ 4,63	R\$4630,00
54	463781	Cebola. Branca, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	Kg	2000	R\$6,16	R\$12320,00
55	463770	Cenoura. Raiz tuberosa da Daucus carota. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	Kg	1000	R\$6,15	R\$6150,00

56	463822	Couve. Apresentação em molhos em folhas grandes cada.	kg	500	R\$10,07	R\$5035,00
57	463795	Mandioca. Raiz tuberosa da ManihotasculentaCrantz, com ótima qualidade, sem defeitos, firme e com grau de desenvolvimento adequado. Devem ser de cor esbranquiçada a amarelada sem a presença de escurecimento indesejáveis. Com tamanho médio de 240g e já descascado. Em embalagens plásticas atóxicas congelada e descascada de no máximo 5kg.	Kg	500	R\$4,94	R\$2470,00
58	463809	Pimentão. Vegetal do tipo verde, somente frutos. Produto deve estar livre de partes apodrecidas, fungos, parasitas, sujeiras. Deve estar apropriado para consumo mediato e imediato, com todas suas partes saudáveis e limpas.	kg	400	R\$6,24	R\$2496,00
59	463792	Quiabo. liso, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, isento lesões físicas e mecânicas (rachaduras, perfurações e cortes).	kg	300	R\$7,96	R\$2388,00
60	463826	Rúcula. Vegetal Eruca sativa inteiro. Deve apresentar ponto de maturação condizente com consumo humano adequado.	kg	300	R\$14,30	R\$4290,00

61	463806	Tomate. Produto in natura, primeira qualidade. Frutos maduros, sem amassamento, parasitas, partes decompostas. Com pedúnculo firme e peso aproximado em 130g por unidade. Embalado em caixas de madeira contendo até 20kg.	Kg	5000	R\$6,07	R\$30350,00
62	463749	ABOBRINHA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	500	R\$4,52	R\$2260,00
63	463776	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU, ESPÉCIE VERDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMUM	Kg	500	R\$4,65	R\$2325,00
64	463839	REPOLHO, de primeira, branco, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE.	Kg	500	R\$4,27	R\$2135,00

65	463829	REPOLHO, de primeira, roxo, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE.	Kg	500	R\$5,30	R\$2650,00
66	463876	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO, ESPÉCIE COMUM - Apresentação maço com no mínimo 120 gramas	pacote/maço de 120g	500	R\$2,09	R\$1045,00
67	463832	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA	kg	1000	R\$ 8,62	R\$8620,00
68	463807	LEGUME IN NATURA, TIPO VAGEM, ESPÉCIE MANTEIGA	Kg	400	R\$15,08	R\$6032,00
69	463878	VERDURA IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, ESPÉCIE COMUM.	kg	500	R\$11,00	R\$5500,00
70	463780	Cebola. Roxa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	kg	500	R\$6,48	R\$3240,00

71	463764	Berinjela, Produto in natura, com ausência de manchas verdes de maturação, sujidades maiores, em condições perfeitas de consumo imediato. De primeira qualidade, sem exemplares podres, embalado em sacos contendo 50 kg.	Kg	300	R\$6,00	R\$1800,00
72	447764	Apresentado. Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, dividido em fatias de até 30 gramas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, reembalado em caixa de papelão, pesando de 1 a 5kg.	Kg	500	R\$25,10	R\$12550,00
73	447757	Almôndega. Congelada industrializada, sendo carne bovina moída em formato de almôndegas. Ingredientes: carne bovina, água, proteína texturizada de soja, farinha de rosca, cebola, sal, condimentos naturais e outros componentes característicos do produto. Características: - gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem	Kg	500	R\$26,66	R\$13330,00

74	447702	Lingüiça calabresa defumada. Produto oriundo do processamento da carne de porco, adicionada de condimentos e gorduras, envasada em tripa seca natural. Deve conter no máximo 10% de gordura. Não deve apresentar lesões, contaminantes, sujidades, sinais de deterioração.	Kg	500	R\$18,90	R\$9450,00
75	446634	Queijo mussarela. Produto com massa amarelo esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Possui formato retangular e, quando aquecido, derrete designando uma característica elástica. Percentual de gordura máximo de 50%. Embalado em unidades retangulares contendo no máximo 2,2kg e em sacos plásticos atóxicos e identificados. Validade máxima de 2 meses a partir do ato da entrega. Deve ser entregue refrigerado, com temperatura máxima no ato do recebimento de 8°C.	Kg	500	R\$38,59	R\$19295,00
76	446645	Queijo parmesão. Queijo com sabor intenso, picante e aromático, é indicado para consumo in natura, condimentar alimentos, gratinar massas, molhos e outros pratos. Teor máximo de gordura de 40%, devendo ser entregue ralado, em sacos plásticos atóxicos contendo 500g. Deve ser entregue refrigerado	Kg	50	R\$50,22	R\$2511,00

77	448524	Salsicha de frango, tipo hot dog. Embalado em sacos plásticos contendo 5kg. Produto deve estar identificado com fabricante, procedência, data de fabricação e prazo de validade, informações nutricionais.	Kg	300	R\$13,23	R\$3969,00
78	447720	SALSICHA, tipo hot dog de carne bovina, à granel, de boa qualidade resfriada. Embalagem em plástico transparente atóxica, com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento, constando também aspecto qualitativo, marca comercial procedência de fabricação e número de registro no órgão competente.	Kg	300	R\$13,45	R\$4035,00
79	446019	Leite em pó, integral, vitaminas (c, a e d) e pirofosfato férrico. Não contém glúten, 800g pacote.	Embalagem de 800g	1000	R\$40,10	R\$40100,00
80	446618	Ovos inteiro, tipo 1, embalagem com 12 unidades	Embalagem com 12 unidades	2000	R\$9,67	R\$19340,00

81	446393	Manteiga com sal, integral.	Embalagem de 1kg	100	R\$43,23	R\$4323,00
82	463861	Alho processado. branco, em pasta, sem sal e sem complementos. Embalado em saco plástico, em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente 1 kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas	Kg	200	R\$23,07	R\$4614,00
83	463857	Açafrão - Apresentação pó	Kg	30	R\$17,07	R\$512,10
84	339479	TEMPERO – CALDO. Apresentação: Pó Aplicação: Uso Culinário. Sabor: Carne.	Kg	50	R\$9,13	R\$456,50
85	339478	TEMPERO – CALDO. Apresentação: Pó Aplicação: Uso Culinário. Sabor: Galinha.	Kg	50	R\$10,82	R\$541,00
86	463891	Cominho. Apresentação: pó	Kg	25	R\$19,49	R\$487,25
87	463937	Corante. De urucum, de primeira qualidade. Moído, sem adição de quaisquer outras substâncias. Embalado em saco plástico atóxico contendo 1kg.	Kg	50	R\$10,34	R\$517,00
88	463908	Manjeriço desidratado	Kg	30	R\$16,38	R\$491,40
89	463913	Noz moscada. Semente da Myristica fragans. Deve ser entregue inteira com características inerentes ao alimento próprio para o consumo humano. Embalada em sacos atóxicos contendo 500g.	Kg	5	R\$94,83	R\$474,15
90	463916	Orégano	Kg	50	R\$54,69	R\$2734,50
91	463925	Pimenta calabresa	kg	10	R\$41,01	R\$410,10

92	463919	Pimenta do reino. Tempero em pó embalado em saco plástico contendo 1 kg.	Kg	10	R\$22,61	R\$216,10
93	463872	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO MOÍDA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	Kg	10	R\$32,23	R\$322,30
94	463904	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	Kg	5	R\$33,69	R\$168,45
95	463854	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA ALECRIM, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	kg	5	R\$17,95	R\$89,75
96	463996	Açúcar. Produto processado da moagem refinada de cana-de-açúcar, na cor branca. Deve ser amorfo, isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas e detritos. Deve conter cheiro próprio e sabor doce. Embalagem em sacos de 60kg	Kg	1000	R\$4,20	R\$4200,00

97	484189	Alimento achocolatado em pó. Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de 400 g	Embalagem de 400 g	800	R\$12,85	R\$10280,00
98	459077	Amido de milho. Produto amiláceoextraído do milho, para o preparo de mingau, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, sabor: tradicional, com umidade máxima de 14%, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Reembalado em caixa de papel caixa, vedado com peso líquido de 500 gramas.	EMBALAGEM DE 500G	250	R\$12,66	R\$3165,00
99	463575	Café torrado e moido, em pacote com 250 g, embalado a vácuo. Tipo Premium extra forte.	EMBALAGEM DE 250G	500	R\$9,53	R\$4765,00
100	459663	Catchup. Composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado frascos plásticos de 3,2 kg cada.	Embalagem de 3,2 kg	50	R\$15,99	R\$799,50

101	446534	Creme de leite. Deve apresentar teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada, pesando 1 kg.	Kg	100	R\$19,21	R\$1921,00
102	458955	Macarrão espaguete. Características técnicas: tipo longo, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	pacote de 500g	800	R\$4,01	R\$3208,00
103	463692	Óleo de soja. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Embalado em garrafa plástica com tampa selada contendo 900 ml.	und	1000	R\$9,31	R\$9310,00
104	454017	Sal refinado. Produto composto de 100% cloreto de sódio. Apresentação: refinado, sem temperos, sujeiros, embalagem primária em saco plástico.	Kg	500	R\$1,46	R\$730,00
105	249817	Vinagre. Ácido acético obtido de vinho tinto. Embalado em frasco de 750 ml. Reembalado em caixas.	und	400	R\$4,92	R\$1968,00
106	460235	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. PACOTE DE 400G	und	5000	R\$6,25	R\$31250,00

107	217132	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO. PACOTE DE 400G	und	10000	R\$5,46	R\$54600,00
108	462646	DOCE TIPO PAÇOCA DE AMENDOIM, PESO 20 G, INGREDIENTES AMENDOIM, AÇUCAR, SAL, APRESENTAÇÃO FORMATO ROLHA EMBALAGEM INDIVIDUAL E ENTREGUES EM CAIXA/POTE COM 50 UNIDADES. Peso total aproximado.: 1kg	und	200	R\$26,50	R\$5300,00
109	459672	MOLHO TOMATE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, CONSERVAÇÃO COM CONSERVANTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS REFOGADO, embalagem 340g	und	1000	R\$ 4,02	R\$ 4020,00
110	464011	Leite de coco, garrafa com 500ml - PRAZO VALIDADE MÍNIMO:12 MESES	Embalagem 500ml	200	R\$ 6,01	R\$ 1202,00
111	459658	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, embalagem: 1 kg	Kg	50	R\$ 15,98	R\$ 799,00
112	462122	Milho para pipoca, embalagem 500 gramas	Kg	150	R\$ 4,96	R\$ 744,00

113	470690	PÃO CASEIRO de 40g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" E de características organolépticas anormais	und	6000	R\$ 0,79	R\$ 4740,00
114	476817	BOLOS DIVERSOS: produto natural, isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de fabricação e Validade, registros Do fabricante e informações nutricionais	kg	500	R\$20,42	R\$10210,00
115	605158	BOLO DE MILHO, caseiro, ingredientes de boa qualidade, milho fresco. Data de fabricação e validade na embalagem.	kg	500	R\$17,00	R\$8500,00
116	605159	BOLO DE MANDIOCA caseiro, ingredientes de boa qualidade, Mandioca fresca. Data de fabricação e validade na embalagem.	kg	500	R\$16,33	R\$8165,00
117	462597	DOCE DE LEITE caseiro, em pasta. Ingredientes de boa qualidade, Com data de fabricação e validade constantes na embalagem individual	Kg	150	R\$ 21,27	R\$ 3190,50

118	464398	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE COMUM, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação Em condições adequadas para o consumo	Kg	100	R\$ 3,68	R\$ 368,00
119	463791	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE	Kg	300	R\$ 6,19	R\$ 1857,00
120	463796	PEPINO de 1ª Qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	200	R\$5,18	R\$1036,00
121	392703	Guardanapo - Guardanapo De Papel Material: Celulose Tipo Folhas: Simples Comprimento: 24 CM - Largura: 22 CM Cor: Branca.	pacote 50 und	5000	R\$2,26	R\$11300,00
122	481231	Papel toalha interfolhado - Toalha De Papel Material: Papel Aplicação: Higiene Pessoal Comprimento: 21,50 CM - Largura: 24 A 25 CM Cor: Branca Características Adicionais: Interfolhada Tipo Folha: 2 Dobras	pacote 1000fl	5000	R\$14,65	R\$73250,00
123	481295	Copo descartável Material: Poliestireno Capacidade: 200 ML Cor: Incolor	pacote 100 und	1000	R\$5,36	R\$5360,00

124	485283	Copo descartável - Copo Descartável Material: Aplicação: Café Capacidade: 50 ML Cor: Branco	pacote 100 und	500	R\$ 3,58	R\$ 1790,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO						R\$ 1.359.193,60

1.2. Havendo divergências entre as especificações lançadas no sitio Compras Governamentais e as descritas neste Termo de Referência, prevalecerão as especificações deste Termo de Referência.

1.3. Estimativas de periodicidade/frequência da fração de entrega do órgão gerenciador:

	DESCRIÇÃO SUCINTA DO OBJETO	FREQÜÊNCIA DA FRAÇÃO DE ENTREGA
1	Abacaxi pérola graúdo. Fruto do <i>Ananas comosus</i> Livre de partes apodrecidas, amassamentos. Grau de maturação próprio para consumo. Peso aproximado de 1 kg.	Semanal
2	Maçã. Fruto da <i>Pirus malus</i> Tipo nacional, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	Semanal
3	Mamão. Fruto da <i>Caricapapaya</i> , tipo havaí, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	Quinzenal
4	Melancia. Fruto da <i>Citruslanatus</i> íntegra, <i>in natura</i> , com grau de maturação adequado ao consumo imediato. Com tamanho médio, com cascas íntegras, sem sujidades, parasitos, ferimentos ou amassados ou outras detritos/ atributos que possam comprometer sua aparência e qualidade.	Semanal
5	Melão. Fruto da Cucumis melo com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, peso médio de 2kg por unidade, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente	Quinzenal
6	Suco de goiaba. Polpa do fruto <i>in natura</i> , congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Quinzenal
7	Suco de manga. Polpa do fruto <i>in natura</i> , congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Quinzenal
8	Suco de maracujá. Polpa do fruto <i>in natura</i> , congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Quinzenal
9	Suco de tamarindo. Polpa do fruto <i>in natura</i> , congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Quinzenal

10	Suco de umbu. Polpa do fruto <i>in natura</i> , congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Quinzenal
11	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	Semanal
12	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE CRAVO, APLICAÇÃO ALIMENTAR	Semanal
13	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA, ESPÉCIE TOMMY ATKIN	Semanal
14	Milho verde, in natura, espigas descascados	mensal
15	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, espécie Psidium guajava, APLICAÇÃO ALIMENTAR	Semanal
16	Alho, in natura, aplicação alimentar	Semanal
17	Feijão carioca. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em sacos contendo 30 kg. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Mensal
18	Feijão fradinho. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30 kg, embalado individualmente. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Mensal
19	Feijão preto. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30kg embalado quilo a quilo individualmente. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Mensal
20	Azeite de oliva. Produto 100% obtido da prensa a frio de azeitonas verdes. Sem adição de outros componentes, como óleo de soja e condimentos. Acidez máxima de 0,8%. Em frascos de vidro escuro contendo 500ml	Única
21	Azeitona em conserva. Verde, inteira com caroço, imersa em liquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em vidro lacrado e vedado, devendo ser considerado como peso liquido o produto drenado.	Bimestral
22	Extrato de tomate. Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em lata fechada com 4,1 kg.	Bimestral
23	Milho verde. Simples, gerão inteiros, imersos em líquido de cobertura, com tamanho, coloração e apresentação uniformes e condizentes com o produto. Lata contendo 2 kg.	Bimestral
24	PEIXE CONSERVA, ESPÉCIE SARDINHA, APRESENTAÇÃO INTEIRO	Bimestral
25	Arroz. Parboilizado, tipo 1, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, de, preferencialmente, unidades de 5kg, reembalado em fardos de 30kg.	Mensal
26	Fermento químico. Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 200g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	única

27	Flocos de milho. Farinha de milho pré cozida tipo flocão. Deve ser isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 kg.	Bimestral
28	Farinha de mandioca. Farinha de mandioca amarela, tipo 1, seca, fina beneficiada, não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico contendo 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Bimestral
29	Farinha de trigo. Especial. Obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de isenta de sujidade, sem fermento, acondicionado em embalagem com 1 kg, embalado em caixa de papelão reforçada.	Trimestral
30	Farinha de mandioca. Farinha de mandioca branca, tipo 1, seca, fina beneficiada, não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico contendo 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Bimestral
31	Chan de fora. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: em bifés de aproximadamente 60 g, com 2 cm de altura. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.	semanal
32	Coxa/ sobrecoxa de frango. Produto padronizado com peso individual entre 300 e 400g. Sem excesso de pele e sem exposição do osso. Deve ser entregue congelado, com embalagem contendo 10kg. Embalagem deve ser interfolhada, lacrada e rotulada.	Quinzenal
33	Lagarto. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: inteiro. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente	Quinzenal
34	Linguiça toscana. Produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína (não superior a 30% do peso) e ingredientes, envolvida em envoltório natural. Deve ser entregue congelada em embalagens entre 2,5 e 5kg, reembalada em papelão e plástico atóxico. Validade mínima de 3 meses a partir do momento da entrega	Mensal
35	Músculo bovino. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: cubos com aproximadamente 60 g, com 3 cm de aresta. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente	Quinzenal

36	Peito de frango. Em filé, sem osso, pele e cartilagem. Peso unitário variando entre 200 e 300g. Deve ser entregue congelado, em embalagem interfolhada, lacrada e etiquetada	Semanal
37	BACON DEFUMADO, INGREDIENTES CARNE SUÍNA, APRESENTAÇÃO DEFUMADA	Mensal
38	Carne beneficiada, origem bovina, tipo ponta de agulha, apresentação charque	Mensal
39	Carne porco in natura, tipo bisteca,apresentação fatiada e congelada	Quinzenal
40	Carne bovina in natura, tipo fígado,apresentação congelado	Quinzenal
41	Viscera Bovina, tipo bucho,limpo.	Mensal
42	Carne bovina, in natura, tipo COXÃO MOLE, congelada	Quinzenal
43	Carne bovina, ACÉM, de primeira, sem osso.	Quinzenal
44	CARNE, bovina, CONTRA FILÉ, de primeira, sem osso	Quinzenal
45	Carne bovina, ALCATRA de primeira, sem osso	Quinzenal
46	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, APRESENTAÇÃO SEM OSSO	Quinzenal
47	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE MERLUZA, APRESENTAÇÃO FILETE SEM ESPINHAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, INTERFOLIADO, SEM PELE, TAMANHO GRANDE	Quinzenal
48	Carne Bovina In Natura - Tipo Corte: Acém Estado De Conservação: Resfriado(A) - Apresentação: Moida.	
49	Acelga. Vegetal Beta vulgaris variedade cicla inteiro, mas sem raízes. Deve apresentar ponto de maturação condizente com consumo humano adequado.	Semanal
50	Abóbora. Qualquer variedade. Minimamente processada, sem cascas e caroços, cortada em cubos, embaladas individualmente em sacos atóxicos de até 1kg.	semanal
51	Batata doce. Tubérculo do <i>Ipomoea batatas</i> íntegro, com grau de maturação adequado ao consumo imediato. Sem parasitos, partes apodrecidas, sujidades e terrosidades, rachaduras manchas.	Semanal
52	Batata inglesa. Tubérculo <i>in natura</i> , com ausência de manchas verdes de maturação, sujidades maiores, em condições perfeitas de consumo imediato. De primeira qualidade, sem exemplares podres, embalado em sacos contendo 50 kg.	semanal
53	Beterraba. Raiz tuberosa da <i>Beta vulgaris</i> . Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	Semanal
54	Cebola. Branca, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, isenta de sujidades,parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	semanal
55	Cenoura. Raiz tuberosa da <i>Daucus carota</i> . Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	Semanal
56	Couve. Apresentação em molhos em folhas grandes cada.	semanal

57	Mandioca. Raiz tuberosa da <i>ManihotasculentaCrantz</i> , com ótima qualidade, sem defeitos, firme e com grau de desenvolvimento adequado. Devem ser de cor esbranquiçada a amarelada sem a presença de escurecimento indesejáveis. Com tamanho médio de 240g e já descascado. Em embalagens plásticas atóxicas congelada e descascada de no máximo 5kg.	Semanal
58	Pimentão. Vegetal do tipo verde, somente frutos. Produto deve estar livre de partes apodrecidas, fungos, parasitas, sujeiras. Deve estar apropriado para consumo mediato e imediato, com todas suas partes saudáveis e limpas.	Semanal
59	Quiabo. liso, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, isento lesões físicas e mecânicas (rachaduras, perfurações e cortes).	Quinzenal
60	Rúcula. Vegetal Eruca sativa inteiro. Deve apresentar ponto de maturação condizente com consumo humano adequado.	Quinzenal
61	Tomate. Produto in natura, primeira qualidade. Frutos maduros, sem amassamento, parasitas, partes decompostas. Com pedúnculo firme e peso aproximado em 130g por unidade. Embalado em caixas de madeira contendo até 20kg.	semanal
62	ABOBRINHA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Semanal
63	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU, ESPÉCIE VERDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMUM	Semanal
64	REPOLHO, de primeira, branco, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE.	Semanal
65	REPOLHO, de primeira, roxo, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE.	Semanal
66	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO, ESPÉCIE COMUM - Apresentação maço com no mínimo 120 gramas	Semanal
67	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA	Semanal
68	LEGUME IN NATURA, TIPO VAGEM, ESPÉCIE MANTEIGA	Semanal
69	VERDURA IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, ESPÉCIE COMUM.	Semanal
70	Cebola. Roxa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	semanal

71	Berinjela, Produto <i>in natura</i> , com ausência de manchas verdes de maturação, sujidades maiores, em condições perfeitas de consumo imediato. De primeira qualidade, sem exemplares podres, embalado em sacos contendo 50 kg.	Semanal
72	Apresentado. Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, dividido em fatias de até 30 gramas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, reembalado em caixa de papelão, pesando de 1 a 5kg.	Semanal
73	Almôndega. Congelada industrializada, sendo carne bovina moída em formato de almôndegas. Ingredientes: carne bovina, água, proteína texturizada de soja, farinha de rosca, cebola, sal, condimentos naturais e outros componentes característicos do produto. Características: - gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem	Semanal
74	Lingüiça calabresa defumada. Produto oriundo do processamento da carne de porco, adicionada de condimentos e gorduras, envasada em tripa seca natural. Deve conter no máximo 10% de gordura. Não deve apresentar lesões, contaminantes, sujidades, sinais de deterioração.	Semanal
75	Queijo mussarela. Produto com massa amarelo esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Possui formato retangular e, quando aquecido, derrete designando uma característica elástica. Percentual de gordura máximo de 50%. Embalado em unidades retangulares contendo no máximo 2,2kg e em sacos plásticos atóxicos e identificados. Validade máxima de 2 meses a partir do ato da entrega. Deve ser entregue refrigerado, com temperatura máxima no ato do recebimento de 8°C.	Semanal
76	Queijo parmesão. Queijo com sabor intenso, picante e aromático, é indicado para consumo <i>in natura</i> , condimentar alimentos, gratinar massas, molhos e outros pratos. Teor máximo de gordura de 40%, devendo ser entregue ralado, em sacos plásticos atóxicos contendo 500g. Deve ser entregue refrigerado	Mensal
77	Salsicha de frango, tipo hot dog. Embalado em sacos plásticos contendo 5kg. Produto deve estar identificado com fabricante, procedência, data de fabricação e prazo de validade, informações nutricionais.	Semanal
78	SALSICHA, tipo hot dog de carne bovina, à granel, de boa qualidade resfriada. Embalagem em plástico transparente atóxica, com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento, constando também aspecto qualitativo, marca comercial procedência de fabricação e número de registro no órgão competente.	Semanal
79	Leite em pó, integral, vitaminas (c, a e d) e pirofosfato férrico. Não contém glúten, 800g pacotes.	Semanal
80	Ovos inteiro, tipo 1, embalagem com 12 unidades	Semanal
81	Manteiga com sal, integral. Embalagem de 1 Kg	Semanal
82	Alho processado. branco, em pasta, sem sal e sem complementos. Embalado em saco plástico, em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente 1 kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas	Bimestral
83	Açúcar	Bimestral
84	Caldo de carne	Bimestral

85	Caldo de galinha	Bimestral
86	Cominho.	Bimestral
87	Corante. De urucum, de primeira qualidade. Moído, sem adição de quaisquer outras substâncias. Embalado em saco plástico atóxico contendo 1kg	Bimestral
88	Manjeriço	Bimestral
89	Noz moscada. Semente da <i>Myristica fragans</i> . Deve ser entregue inteira com características inerentes ao alimento próprio para o consumo humano. Embalada em sacos atóxicos contendo 500g.	Bimestral
90	Orégano	Bimestral
91	Pimenta calabresa	Bimestral
92	Pimenta do reino. Tempero em pó embalado em saco plástico contendo 1 kg.	Bimestral
93	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO MOÍDA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	Bimestral
94	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	Bimestral
95	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA ALECRIM, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	Bimestral
96	Açúcar. Produto processado da moagem refinada de cana-de-açúcar, na cor branca. Deve ser amorfo, isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas e detritos. Deve conter cheiro próprio e sabor doce. Embalagem em sacos de 60kg	Bimestral
97	Alimento achocolatado em pó. Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, enriquecido com vitaminas e minerais.	Bimestral
98	Amido de milho. Produto amiláceoextraído do milho, para o preparo de mingau, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, sabor: tradicional, com umidade máxima de 14%, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Reembalado em caixa de papel caixa, vedado com peso líquido de 500 gramas.	Bimestral
99	Café torrado e moído, em pacote com 250 g, embalado a vácuo. Tipo Premium extra forte.	Bimestral
100	Catchup. Composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em caixa com 4 frascos plásticos de 3,2 kg cada.	Bimestral
101	Creme de leite. Deve apresentar teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada, pesando 1 kg.	Mensal
102	Macarrão espaguete. Características técnicas: tipo longo, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	Bimestral

103	Óleo de soja. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Embalado em garrafa plástica com tampa selada contendo 900 ml.	Trimestral
104	Sal refinado. Produto composto de 100% cloreto de sódio. Apresentação: refinado, sem temperos, sujeiros, embalagem primária em saco plástico.	Única
105	Vinagre. Ácido acético obtido de vinho tinto. Embalado em frasco de 500 ml. Reembalado em caixas contendo 12 unidades.	Única
106	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER	Trimestral
107	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO	Trimestral
108	DOCE EM TABLETE, TIPO PAÇOCA DE AMENDOIM, PESO 20 G, INGREDIENTES AMENDOIM, AÇUCAR, SAL, APRESENTAÇÃO FORMATO ROLHA EMBALAGEM INDIVIDUAL	Bimestral
109	MOLHO TOMATE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, CONSERVAÇÃO COM CONSERVANTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS REFOGADO, embalagem 400g	Mensal
110	Leite de coco, garrafa com 500ml	Mensal
111	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, embalagem: 1 kg	Mensal
112	Milho para pipoca, embalagem 250 gramas	Mensal
113	PÃO CASEIRO de 40g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” E de características organolépticas anormais	Semanal
114	BOLOS DIVERSOS: produto natural, isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de Fabricação e Validade, registros Do fabricante e informações nutricionais.	Semanal
115	BOLO DE MILHO, caseiro, ingredientes de boa qualidade, milho fresco. Data de fabricação e validade na embalagem.	Semanal
116	BOLO DE MANDIOCA caseiro, ingredientes de boa qualidade, Mandioca fresca. Data de fabricação e validade na embalagem.	Semanal
117	DOCE DE LEITE caseiro, em pasta. Ingredientes de boa qualidade, Com data de fabricação e validade constantes na embalagem individual	Semanal
118	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO , ESPÉCIE COMUM, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação Em condições adequadas para o consumo	Semanal
119	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE	Semanal
120	PEPINO de 1ª Qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Semanal
121	Guardanapo - Guardanapo De Papel Material: Celulose Tipo Folhas: Simples Comprimento: 24 CM - Largura: 22 CM Cor: Branca.	Semanal

122	Papel toalha interfolhado - Toalha De Papel Material: Papel Aplicação: Higiene Pessoal Comprimento: 21,50 CM - Largura: 24 A 25 CM Cor: Branca Características Adicionais: Interfolhada Tipo Folha: 2 Dobras	Semanal
123	Copo descartável Material: Poliestireno Capacidade: 200 ML Cor: Incolor	Mensal
124	Copo descartável - Copo Descartável Material: Aplicação: Café Capacidade: 50 ML Cor: Branco	Mensal

1.4. As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2023/2024, no entanto as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e as quantidades específicas para cada produto, serão definidas, posteriormente, de acordo com a necessidade do Refeitório. Este cronograma não é fixo, portanto pode sofrer modificações dependendo das necessidades do setor solicitante, sendo que é utilizado fim de permitir a adequada cotação dos custos de logística por parte das licitantes, uma vez que a existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, conforme dispõe o Art.16 do Decreto 7.892/2013.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição dos materiais elencados neste documento é necessária para suprir a demanda por gêneros alimentícios do refeitório da Instituição, a fim de viabilizar o contínuo fornecimento de diversas refeições aos alunos no campus, quando do desenvolvimento dos trabalhos e das atividades práticas de ensino, pesquisa e extensão. A aquisição é de suma importância uma vez que, na falta destes, tal fornecimento poderia ser prejudicado, de modo que comprometeria o desenvolvimento das atividades supracitadas. Faz-se necessário a compra desses gêneros, visto que são primordiais para a manutenção dos alunos no Instituto, tendo em vista seu nível de subsistência ao colaborar para uma refeição digna ao alunado durante seu horário escolar.

2.2. A contratação objetiva, por fim, respeitada a isonomia entre os licitantes, selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, que garanta a boa qualidade dos produtos a custos mais reduzidos, contribuindo para diminuição dos gastos governamentais. Na realização desta contratação, objetiva-se maior economicidade, eficácia, eficiência, e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento de demanda do refeitório para fornecimento de refeições ao corpo discente do IF Baiano- Campus Bom Jesus da Lapa, a fim de promover a subsistência dos alunos quando do desenvolvimento as atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão no Instituto.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, de que tratam a Lei nº 10.520/2002 e o Decreto nº 10.024/2019, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo da entrega dos itens deste Termo de Referência é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho. A entrega deverá acontecer, de forma parcelada, na sede Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa, sediada a BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA, nos horários: das 08h00 às 11h00 e das 13h30 às 16h30 de

segunda a sexta-feira.

5.2. O prazo estabelecido neste Termo somente poderá ser prorrogado mediante solicitação por escrito da Contratada, devidamente aceita pela Contratante, e nos seguintes casos:

5.2.1. Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere, fundamentalmente, as condições da entrega dos itens;

5.2.2. Impedimento de execução das entregas por fato ou ato de terceiros, reconhecido pela Contratante em documento contemporâneo à sua ocorrência.

5.3. A omissão ou atraso da entrega ficará a cargo da Contratada, inclusive quanto aos pagamentos do frete, sem prejuízo das sanções administrativas descritas neste Termo de Referência.

5.4. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

6.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento e instalação dos materiais, 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 contrato ou instrumento equivalente, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou

subordinados.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

7.1.2. objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

7.1.3.

7.1.4. 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);

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

7.1.6. 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;

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

7.1.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DA 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. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

observados.

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

11. DO PAGAMENTO

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

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

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

11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

11.4. 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.

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

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

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

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

11.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios

pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

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

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

11.12.1. 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.

11.13. 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:

$$I = (TX) \quad I = (6 / 100) \quad I = 0,00016438$$

365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

13.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

13.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

13.1.5. cometer fraude fiscal;

13.2. Considera-se retardamento na execução do objeto qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento do certame, evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou ainda que

atrase a assinatura do contrato ou ata de registro de preços.

13.3. Considera-se falhar na execução contratual o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumidas pelo contratado.

13.4. Considera-se fraudar na execução contratual a prática de qualquer ato destinado a obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública.

13.5. Considera-se comporta-se de maneira inidônea a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do contrato, tais como: frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir deliberadamente a erro no julgamento, prestar informações falsas, apresentar documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de suas informações.

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

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

13.6.2. multa moratória de 01% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

13.6.3. multa compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

13.6.4. multa compensatória de 30% (trinta por cento) sobre a obrigação inadimplida, no caso de inexecução parcial do objeto;

13.6.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o IFBaiano - Campus Bom Jesus da Lapa, pelo prazo de até dois anos;

13.6.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

13.6.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

13.6.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

13.7. As sanções previstas nos subitens 13.6.1, 13.6.5, 13.6.6 e 13.6.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

13.9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

13.10. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

13.10.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.11. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

13.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

13.13. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

13.14. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

13.15. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13.16. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

14.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

14.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

14.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor pelo fornecedor estão previstos no edital;

15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

15.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 1.359.193,60 (um milhão, trezentos e cinquenta e nove mil, cento e noventa e três reais e sessenta centavos).

16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

(Assinado eletronicamente)

Luciana Souza Viana
Coordenação de Assuntos Estudantis
Setor Requisitante

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, APROVO o presente Termo de Referência e AUTORIZO a realização do procedimento licitatório, através de Pregão Eletrônico.

(Assinado eletronicamente)

GEÂNGELO DE MATOS ROSA
Diretor Geral

Documento assinado eletronicamente por:

- **Geangelo de Matos Rosa, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - B JL-DG**, em 11/07/2023 10:37:24.
- **Luciana Souza Viana, COORDENADOR(A) - FG1 - B JL-CAE**, em 11/07/2023 08:41:10.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 10/07/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 458626
Código de c76a429efa
Autenticação:



BR 349, Km 14, S/N, Zona Rural, BOM JESUS DA LAPA / BA, CEP 47600-000
Fone: (77) 3481-4513, (77) 3481-2521

Estudo Técnico Preliminar 18/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23328.251286.2023-05

2. Descrição da necessidade

A aquisição dos materiais elencados neste documento é necessária para suprir a demanda por gêneros alimentícios do refeitório da Instituição, a fim de viabilizar o contínuo fornecimento de diversas refeições aos alunos no campus, quando do desenvolvimento dos trabalhos e das atividades práticas de ensino, pesquisa e extensão. A aquisição é de suma importância uma vez que, na falta destes, tal fornecimento poderia ser prejudicado, de modo que comprometeria o desenvolvimento das atividades supracitadas. Faz-se necessário a compra desses gêneros, visto que são primordiais para a manutenção dos alunos no Instituto, tendo em vista seu nível de subsistência ao colaborar para uma refeição digna ao alunado durante seu horário escolar.

Considerando o papel fundamental que a alimentação desempenha no ambiente educacional. Abaixo estão algumas das principais justificativas:

1.

Nutrição e bem-estar dos estudantes: A disponibilidade de uma alimentação adequada e balanceada é essencial para garantir que os estudantes tenham as condições necessárias para o aprendizado e o desenvolvimento pessoal. Uma dieta saudável contribui para melhorar o rendimento acadêmico, reduzir o absenteísmo por problemas de saúde e promover o bem-estar geral dos alunos.

2.

Promoção de hábitos alimentares saudáveis: Ao fornecer opções de refeições equilibradas e nutritivas, o Instituto Federal pode desempenhar um papel importante na promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. Esses hábitos podem repercutir positivamente em suas vidas futuras, contribuindo para prevenir doenças relacionadas à alimentação e promovendo uma vida mais saudável.

3.

Inclusão e igualdade de oportunidades: A aquisição de gêneros alimentícios pode permitir que estudantes que enfrentam dificuldades econômicas tenham acesso a refeições adequadas, garantindo, assim, que eles tenham igualdade de oportunidades no ambiente educacional. Isso ajuda a diminuir as disparidades socioeconômicas e promove um ambiente mais inclusivo e justo para todos.

4.

Estímulo à permanência dos alunos na instituição: A oferta de alimentação de qualidade pode ser um fator determinante para que os estudantes optem por continuar seus estudos no Instituto Federal. Ao proporcionar um ambiente em que as necessidades básicas são atendidas, a instituição pode incentivar a permanência dos alunos e reduzir a evasão escolar.

5.

Praticidade e comodidade: Alunos, professores e funcionários geralmente possuem rotinas agitadas, e nem sempre têm tempo para se alimentar adequadamente fora da instituição. A existência de uma oferta de refeições no campus proporciona praticidade e comodidade, o que pode aumentar a satisfação da comunidade acadêmica.

Em resumo, a aquisição de gêneros alimentícios para o Instituto Federal Baiano - campus Bom Jesus da Lapa é uma medida que visa garantir a qualidade de vida, o bem-estar e o desenvolvimento integral dos estudantes, ao mesmo tempo em que fortalece a instituição como um espaço educacional acolhedor e inclusivo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENAÇÃO DA ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL	LUCIANA SOUZA VIANA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação trata-se de aquisição eventual por meio do Sistema de Registro de Preços de bens de consumo que serão utilizados no refeitório do Campus, de acordo com as necessidades, visto que muitos desses materiais necessitam de reposições contínuas para garantia de uma alimentação digna e segura para o alunado, servidor e externos ao Instituto e desenvolvimento pleno das atividades de ensino, pesquisa e extensão. Nesse modelo de aquisição não foi adotado termo de contrato e sim instrumento equivalente, conforme previsto no caput do art. 62 da Lei nº 8.666/93. Dessa modalidade de aquisição será gerada a Ata de Registro de Preços a qual terá validade de 12 meses, não podendo ser prorrogada, de acordo ao que preceitua o art. 15 § 3º, inc. III, da Lei nº 8.666/93.

- A licitante deverá comprovar, por meio de atestado(s) de capacidade técnica, de no mínimo 1 (um) ano, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha realizado o fornecimento e execução do objeto, em quantidades, prazos e características compatíveis com o pleiteado neste certame. Será aceito o somatório de atestados, a fim de comprovar a quantidade mínima de itens exigida, desde que referentes a contratos de venda executados concomitantemente;

- Os materiais deverão ser entregues em até 30 (trinta) dias, a partir do recebimento da nota de empenho, no Instituto Federal Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa, localizado à BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Bom Jesus da Lapa – BA, em remessas parceladas conforme estimativa de consumo e de requisição mínima elencadas nesse estudo e, posteriormente, no Termo de Referência, e conforme necessidade deste Instituto.

- A contratada deverá efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, procedência e prazo de garantia ou validade; - A empresa contratada deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, o objeto com avarias ou defeitos;

5. Levantamento de Mercado

A partir do levantamento de demanda foi realizada pesquisa de mercado para adoção da melhor forma de aquisição de cada item, conforme as características de oferta como padronização, modelo, especificação, características, qualidade e preço praticado. Diante do cenário apresentado foi indicada a aquisição por meio de Pregão Eletrônico na forma de Registro de Preços por se tratar de um instrumento que dará oportunidade a diversos fornecedores do Brasil a participarem do certame de acordo com os itens que comercializam e também por ser um instrumento hábil para aquisições. O Sistema de Registro de Preços é muito interessante para essa licitação, principalmente porque no Instituto não existe espaço disponível para armazenamento desses materiais, e enquanto a Ata estiver válida pode ser acionada para a pronta entrega dos mesmos nas quantidades desejadas de acordo com a necessidade

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento de demanda do refeitório para fornecimento de refeições ao corpo discente do IF Baiano- Campus Bom Jesus da Lapa, a fim de promover a subsistência dos alunos quando do desenvolvimento as atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão no Instituto.

Aquisição dos gêneros alimentícios pelo sistema de registro de preços visa garantir o suprimento do estoque de produtos necessários para a manutenção do refeitório para o pleno desenvolvimento das atividades do IF Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa, por meio de Pregão Eletrônico. O critério de julgamento desta licitação será o menor preço por item, nos termos da Lei nº 10.520 de 17/07/2002 e da Lei 10.024, de 20/09/2019, pois a contratação nesses moldes assegura ser economicamente e

tecnicamente viável sem perda de escala com maior aproveitamento do mercado e aplicação da competitividade. No mercado existe a solução proposta e viável, com variadas marcas, modelos e padrões, além de ser fornecida por um grande número de fornecedores em todo território nacional que garante a participação de empresas e conseqüentemente a concorrência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para as aquisições em comento, levou-se em consideração se as especificações dos materiais estavam de acordo com levantamento feito pela Coordenação de Assistência Estudantil, com base na estimativa de consumo anual do Campus, no quantitativo de materiais constante no estoque, considerando aqueles que apresentam vencimento ou estão estragados pelo uso ou de modo que não seja mais possível sua utilização.

As quantidades levantadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2022/2023, no entanto as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna “Fracionamento da Entrega” e as quantidades específicas para cada produto, serão definidas, posteriormente, de acordo com a necessidade do Refeitório. Este cronograma não é fixo, portanto pode sofrer modificações dependendo das necessidades do setor solicitante, sendo que é utilizado fim de permitir a adequada cotação dos custos de logística por parte das licitantes, uma vez que a existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, conforme dispõe o Art.16 do Decreto 7.892/2013.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Abacaxi pérola graúdo. Fruto do Ananas comosus Livre de partes apodrecidas, amassamentos. Grau de maturação próprio para consumo. Peso aproximado de 1 kg.	Kg	500
2	Maçã. Fruto da Pirus malus Tipo nacional, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	Kg	1000
3	Mamão. Fruto da Caricapapaya, tipo havaí, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	Kg	1000
4	Melancia. Fruto da Citruluslanatus íntegra, in natura, com grau de maturação adequado ao consumo imediato. Com tamanho médio, com cascas íntegras, sem sujidades, parasitos, ferimentos ou amassados ou outras detritos/ atributos que possam comprometer sua aparência e qualidade.	Kg	3000
5	Melão. Fruto da Cucumis melo com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, peso médio de 2kg por unidade, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente	Kg	500

6	Suco de goiaba. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	500
7	Suco de manga. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	500
8	Suco de maracujá. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	200
9	Suco de tamarindo. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	200
10	Suco de umbu. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	500
11	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	Kg	2000
12	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE CRAVO, APLICAÇÃO ALIMENTAR	Kg	500
13	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA, ESPÉCIE TOMMY ATKIN	Kg	500
14	Milho verde, in natura, espigas descascados	Kg	1000
15	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, espécie Psidium guajava, APLICAÇÃO ALIMENTAR	Kg	2000
16	Alho, in natura, aplicação alimentar	Kg	100
17	Feijão carioca. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em sacos contendo 30 kg. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	5000

18	Feijão fradinho. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30 kg, embalado individualmente. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	5000
19	Feijão preto. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30kg embalado quilo a quilo individualmente. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	5000
20	Azeite de oliva. Produto 100% obtido da prensa a frio de azeitonas verdes. Sem adição de outros componentes, como óleo de soja e condimentos. Acidez máxima de 0,8%. Em frascos de vidro escuro contendo 500ml	und	300
21	Azeitona em conserva. Verde, inteira com caroço, imersa em liquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em vidro lacrado e vedado, devendo ser considerado como peso liquido o produto drenado	und	100
22	Extrato de tomate. Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em lata fechada com 4,1 kg.	und	500
23	Milho verde. Simples, gerão inteiros, imersos em líquido de cobertura, com tamanho, coloração e apresentação uniformes e condizentes com o produto. Lata contendo 2 kg.	und	500
24	PEIXE CONSERVA, ESPÉCIE SARDINHA, APRESENTAÇÃO INTEIRO - 250g	und	500
25	Arroz. Parboilizado, tipo 1, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, de, preferencialmente, unidades de 5kg, reembalado em fardos de 30kg.	Kg	5000
26	Fermento químico. Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 200g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	und	100
27	Flocos de milho. Farinha de milho pré cozida tipo flocão. Deve ser isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 500 g.	pacote de 500g	2000

28	Farinha de mandioca. Farinha de mandioca amarela, tipo 1, seca, fina beneficiada, não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico contendo 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	2500
29	Farinha de trigo. Especial. Obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, sem fermento, acondicionado em embalagem com 1 kg, embalado em caixa de papelão reforçada.	Kg	500
30	Farinha de mandioca. Farinha de mandioca branca, tipo 1, seca, fina beneficiada, não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico contendo 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	2500
31	Chan de fora. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: em bifês de aproximadamente 60 g, com 2 cm de altura. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.	Kg	900
32	Coxa/ sobrecoxa de frango. Produto padronizado com peso individual entre 300 e 400g. Sem excesso de pele e sem exposição do osso. Deve ser entregue congelado, com embalagem contendo 10kg. Embalagem deve ser interfolhada, lacrada e rotulada.	Kg	5000
33	Lagarto. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: inteiro. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente	Kg	1000
34	Linguiça toscana. Produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína (não superior a 30% do peso) e ingredientes, envolvida em envoltório natural. Deve ser entregue congelada em embalagens entre 2,5 e 5kg, reembalada em papelão e plástico atóxico. Validade mínima de 3 meses a partir do momento da entrega	Kg	800

35	Músculo bovino. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: cubos com aproximadamente 60 g, com 3 cm de aresta. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente	Kg	1000
36	Peito de frango. Em filé, sem osso, pele e cartilagem. Peso unitário variando entre 200 e 300g. Deve ser entregue congelado, em embalagem interfolhada, lacrada e etiquetada	Kg	2000
37	BACON DEFUMADO, INGREDIENTES CARNE SUÍNA, APRESENTAÇÃO DEFUMADA	Kg	500
38	Carne beneficiada, origem bovina, tipo ponta de agulha, apresentação charque	Kg	300
39	Carne porco in natura, tipo bisteca, apresentação fatiada e congelada	Kg	2000
40	Carne bovina in natura, tipo fígado, apresentação congelado	Kg	650
41	Viscera Bovina, tipo bucho, limpo.	Kg	600
42	Carne bovina, in natura, tipo COXÃO MOLE, congelada	Kg	1000
43	Carne bovina, ACÉM, de primeira, sem osso.	Kg	1000
44	Carne bovina, CONTRA FILÉ, de primeira, sem osso.	kg	1000
45	Carne bovina, ALCATRA de primeira, sem osso	Kg	1000
46	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, APRESENTAÇÃO SEM OSSO	Kg	500
47	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE MERLUZA, APRESENTAÇÃO FILETE SEM ESPINHAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, INTERFOLIADO, SEM PELE, TAMANHO GRANDE	Kg	500
48	Carne Bovina In Natura - Tipo Corte: Acém Estado De Conservação: Resfriado(A) - Apresentação: Moida.	kg	1000
49	Acelga. Vegetal Beta vulgaris variedade cicla inteiro, mas sem raízes. Deve apresentar ponto de maturação condizente com consumo humano adequado.	Kg	200

50	Abóbora. Qualquer variedade. Minimamente processada, sem cascas e caroços, cortada em cubos, embaladas individualmente em sacos atóxicos de até 1kg.	Kg	500
51	Batata doce. Tubérculo do Ipomoea batatas íntegro, com grau de maturação adequado ao consumo imediato. Sem parasitos, partes apodrecidas, sujidades e terrosidades, rachaduras manchas.	Kg	500
52	Batata inglesa. Tubérculo in natura, com ausência de manchas verdes de maturação, sujidades maiores, em condições perfeitas de consumo imediato. De primeira qualidade, sem exemplares podres, embalado em sacos contendo 50 kg.	Kg	800
53	Beterraba. Raiz tuberosa da Beta vulgaris. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	Kg	1000
54	Cebola. Branca, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno (750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	Kg	2000
55	Cenoura. Raiz tuberosa da Daucus carota. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	Kg	1000
56	Couve. Apresentação em molhos em folhas grandes cada.	kg	500
57	Mandioca. Raiz tuberosa da ManihotasculentaCrantz, com ótima qualidade, sem defeitos, firme e com grau de desenvolvimento adequado. Devem ser de cor esbranquiçada a amarelada sem a presença de escurecimento indesejáveis. Com tamanho médio de 240g e já descascado. Em embalagens plásticas atóxicas congelada e descascada de no máximo 5kg.	Kg	500
58	Pimentão. Vegetal do tipo verde, somente frutos. Produto deve estar livre de partes apodrecidas, fungos, parasitas, sujeiras. Deve estar apropriado para consumo mediato e imediato, com todas suas partes saudáveis e limpas.	Kg	400
59	Quiabo. liso, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, isento lesões físicas e mecânicas (rachaduras, perfurações e cortes).	Kg	300
60	Rúcula. Vegetal Eruca sativa inteiro. Deve apresentar ponto de maturação condizente com consumo humano adequado.	kg	300

61	Tomate. Produto in natura, primeira qualidade. Frutos maduros, sem amassamento, parasitas, partes decompostas. Com pedúnculo firme e peso aproximado em 130g por unidade. Embalado em caixas de madeira contendo até 20kg.	Kg	5000
62	ABOBRINHA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	500
63	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU, ESPÉCIE VERDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMUM	Kg	500
64	REPOLHO, de primeira, branco, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE.	Kg	500
65	REPOLHO, de primeira, roxo, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE.	Kg	500
66	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO, ESPÉCIE COMUM - Apresentação maço com no mínimo 120 gramas	pacote/maço de 120g	500
67	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA	kg	1000
68	LEGUME IN NATURA, TIPO VAGEM, ESPÉCIE MANTEIGA	Kg	400
69	VERDURA IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, ESPÉCIE COMUM.	kg	500
70	Cebola. Roxa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	Kg	500

71	Berinjela, Produto in natura, com ausência de manchas verdes de maturação, sujidades maiores, em condições perfeitas de consumo imediato. De primeira qualidade, sem exemplares podres, embalado em sacos contendo 50 kg.	Kg	300
72	Apresentado. Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, dividido em fatias de até 30 gramas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, reembalado em caixa de papelão, pesando de 1 a 5kg.	Kg	500
73	Almôndega. Congelada industrializada, sendo carne bovina moída em formato de almôndegas. Ingredientes: carne bovina, água, proteína texturizada de soja, farinha de rosca, cebola, sal, condimentos naturais e outros componentes característicos do produto. Características: - gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem	Kg	500
74	Lingüiça calabresa defumada. Produto oriundo do processamento da carne de porco, adicionada de condimentos e gorduras, envasada em tripa seca natural. Deve conter no máximo 10% de gordura. Não deve apresentar lesões, contaminantes, sujidades, sinais de deterioração.	Kg	500
75	Queijo mussarela. Produto com massa amarelo esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Possui formato retangular e, quando aquecido, derrete designando uma característica elástica. Percentual de gordura máximo de 50%. Embalado em unidades retangulares contendo no máximo 2,2kg e em sacos plásticos atóxicos e identificados. Validade máxima de 2 meses a partir do ato da entrega. Deve ser entregue refrigerado, com temperatura máxima no ato do recebimento de 8°C.	Kg	500
76	Queijo parmesão. Queijo com sabor intenso, picante e aromático, é indicado para consumo in natura, condimentar alimentos, gratinar massas, molhos e outros pratos. Teor máximo de gordura de 40%, devendo ser entregue ralado, em sacos plásticos atóxicos contendo 500g. Deve ser entregue refrigerado	Kg	50
77	Salsicha de frango, tipo hot dog. Embalado em sacos plásticos contendo 5kg. Produto deve estar identificado com fabricante, procedência, data de fabricação e prazo de validade, informações nutricionais.	Kg	300
78	SALSICHA, tipo hot dog de carne bovina, à granel, de boa qualidade resfriada. Embalagem em plástico transparente atóxica, com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento,	Kg	300

	constando também aspecto qualitativo, marca comercial procedência de fabricação e número de registro no órgão competente.		
79	Leite em pó, integral, vitaminas (c, a e d) e pirofosfato férrico. Não contém glúten, 800g pacote.	Embalagem de 800g	1000
80	Ovos inteiro, tipo 1, embalagem com 12 unidades	Embalagem com 12 unidades	2000
81	Manteiga com sal, integral.	Embalagem de 1kg	100
82	Alho processado. branco , em pasta, sem sal e sem complementos. Embalado em saco plástico, em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente 1 kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas	Kg	200
83	Açafrão - Apresentação pó	Kg	30
84	TEMPERO – CALDO. Apresentação: Pó Aplicação: Uso Culinário. Sabor: Carne.	Kg	50
85	TEMPERO – CALDO. Apresentação: Pó Aplicação: Uso Culinário. Sabor: Galinha.	Kg	50
86	Cominho. Apresentação: pó	Kg	25
87	Corante. De urucum, de primeira qualidade. Moído, sem adição de quaisquer outras substâncias. Embalado em saco plástico atóxico contendo 1kg.	Kg	50
88	Manjericão desidratado	Kg	30
89	Noz moscada. Semente da Myristica fragans. Deve ser entregue inteira com características inerentes ao alimento próprio para o consumo humano. Embalada em sacos atóxicos contendo 500g.	Kg	5
90	Orégano	Kg	50
91	Pimenta calabresa	kg	10

92	Pimenta do reino. Tempero em pó embalado em saco plástico contendo 1 kg.	Kg	10
93	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO MOÍDA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	Kg	10
94	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	Kg	5
95	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA ALECRIM, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	kg	5
96	Açúcar. Produto processado da moagem refinada de cana-de-açúcar, na cor branca. Deve ser amorfo, isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas e detritos. Deve conter cheiro próprio e sabor doce. Embalagem em sacos de 60kg	Kg	1000
97	Alimento achocolatado em pó. Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de 400 g	Embalagem de 400 g	800
98	Amido de milho. Produto amiláceoextraído do milho, para o preparo de mingau, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, sabor: tradicional, com umidade máxima de 14%, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Reembalado em caixa de papel caixa, vedado com peso líquido de 500 gramas.	EMBALAGEM DE 500G	250
99	Café torrado e moido, em pacote com 250 g, embalado a vácuo. Tipo Premium extra forte.	EMBALAGEM DE 250G	500
100	Catchup. Composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substancias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado frascos plásticos de 3,2 kg cada.	kg	160
101	Creme de leite. Deve apresentar teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada, pesando 1 kg.	Kg	100
102	Macarrão espaguete. Características técnicas: tipo longo, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou	pacote de 500g	800

	fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.		
103	Óleo de soja. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Embalado em garrafa plástica com tampa selada contendo 900 ml.	und	1000
104	Sal refinado. Produto composto de 100% cloreto de sódio. Apresentação: refinado, sem temperos, sujeiros, embalagem primária em saco plástico.	Kg	500
105	Vinagre. Ácido acético obtido de vinho tinto. Embalado em frasco de 750 ml. Reembalado em caixas.	und	400
106	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. PACOTE DE 400G	und	5000
107	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO. PACOTE DE 400G	und	10000
108	DOCE TIPO PAÇOCA DE AMENDOIM, PESO 20 G, INGREDIENTES AMENDOIM, AÇUCAR, SAL, APRESENTAÇÃO FORMATO ROLHA EMBALAGEM INDIVIDUAL E ENTREGUES EM CAIXA/POTE COM 50 UNIDADES. Peso total aproximado.: 1kg	und	200
109	MOLHO TOMATE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, CONSERVAÇÃO COM CONSERVANTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS REFOGADO, embalagem 340g	und	1000
110	Leite de coco, garrafa com 500ml - PRAZO VALIDADE MÍNIMO:12 MESES	Embalagem 500ml	200
111	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, embalagem: 1 kg	Kg	50
112	Milho para pipoca, embalagem 500 gramas	Kg	150
113	PÃO CASEIRO de 40g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” E de características organolépticas anormais	und	6000
114	BOLOS DIVERSOS: produto natural, isento de sujidades , com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de Fabricação e Validade, registros Do fabricante e informações nutricionais	kg	500

115	BOLO DE MILHO, caseiro, ingredientes de boa qualidade, milho fresco. Data de fabricação e validade na embalagem.	kg	500
116	BOLO DE MANDIOCA caseiro, ingredientes de boa qualidade, Mandioca fresca. Data de fabricação e validade na embalagem.	kg	500
117	DOCE DE LEITE caseiro, em pasta. Ingredientes de boa qualidade, Com data de fabricação e validade constantes na embalagem individual	Kg	150
118	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE COMUM , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação Em condições adequadas para o consumo	Kg	100
119	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE	Kg	300
120	PEPINO de 1ª Qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	200
121	Guardanapo - Guardanapo De Papel Material: Celulose Tipo Folhas: Simples Comprimento: 24 CM - Largura: 22 CM Cor: Branca.	pacote 50 und	5000
122	Papel toalha interfolhado - Toalha De Papel Material: Papel Aplicação: Higiene Pessoal Comprimento: 21,50 CM - Largura: 24 A 25 CM Cor: Branca Características Adicionais: Interfolhada Tipo Folha: 2 Dobras	pacote 1000fl	5000
123	Copo descartável Material: Poliestireno Capacidade: 200 ML Cor: Incolor	pacote 100 und	1000
124	Copo descartável - Copo Descartável Material: Aplicação: Café Capacidade: 50 ML Cor: Branco	pacote 100 und	500

8. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa dos preços foi feita com base no valor de mercado e por meio de Pesquisa de Preços feito no Pannel de Preços do Governo Federal, conforme Instrução Normativa N° 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020, priorizando o inciso I e adotando como método, o cálculo da média dos preços encontrados.

Desse modo, o custo estimado da contratação é **R\$ 1.359.354,10 (Um milhão, trezentos e cinquenta e nove reais, trezentos e cinquenta e quatro reais e dez centavos).**

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	464374	Abacaxi pérola graúdo. Fruto do Ananas comosus Livre de partes apodrecidas, amassamentos. Grau de maturação próprio para	Kg	500	R\$ 7,19	R\$ 3595,00

		consumo. Peso aproximado de 1 kg.				
2	464401	Maçã. Fruto da <i>Pirus malus</i> Tipo nacional, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	Kg	1000	R\$ 7,21	R\$ 7210,00
3	464350	Mamão. Fruto da <i>Caricapapaya</i> , tipo havaí, deve estar com maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	Kg	1000	R\$ 5,56	R\$ 5560,00
4	464418	Melancia. Fruto da <i>Citruslanatus</i> íntegra, in natura, com grau de maturação adequado ao consumo imediato. Com tamanho médio, com cascas íntegras, sem sujidades, parasitos, ferimentos ou amassados ou outras detritos/ atributos que possam comprometer sua aparência e qualidade.	Kg	3000	R\$ 4,77	R\$ 14310,00
5	464422	Melão. Fruto da <i>Cucumis melo</i> com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, peso médio de 2kg por unidade, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente	Kg	500	R\$ 6,19	R\$ 3095,00

6	464514	Suco de goiaba. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	500	R\$ 10,30	R\$ 5150,00
7	464475	Suco de manga. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	500	R\$ 10,58	R\$ 5290,00
8	464474	Suco de maracujá. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	200	R\$ 14,66	R\$ 2932,00
9	464489	Suco de tamarindo. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	200	R\$ 13,90	R\$ 2780,00
10	464492	Suco de umbu. Polpa do fruto in natura, congelada, sem açúcar ou conservantes. Embalado em saco plástico atóxico em unidades de 1kg, sendo o suficiente para preparar, no mínimo, 10 litros de suco.	Kg	500	R\$ 8,63	R\$ 4315,00
11	464381	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	Kg	2000	R\$ 3,99	R\$ 7980,00
12	464435	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE CRAVO,	Kg	500	R\$ 6,07	R\$ 3035,00

		APLICAÇÃO ALIMENTAR				
13	464406	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA, ESPÉCIE TOMMY ATKIN	Kg	500	R\$ 5,24	R\$ 2620,00
14	463797	Milho verde, in natura, espigas descascados	Kg	1000	R\$ 11,76	R\$ 11760,00
15	464392	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, espécie Psidium guajava, APLICAÇÃO ALIMENTAR	Kg	2000	R\$ 8,59	R\$ 17180,00
16	463938	Alho, in natura, aplicação alimentar	Kg	100	R\$ 26,31	R\$ 2631,00
17	464553	Feijão carioca. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em sacos contendo 30 kg. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	5000	R\$ 9,01	R\$ 45050,00
18	464562	Feijão fradinho. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30 kg, embalado individualmente. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	5000	R\$ 8,67	R\$ 43350,00
19	464552	Feijão preto. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos. Embalados em fardos de 30kg embalado quilo a quilo individualmente. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.	Kg	5000	R\$ 8,58	R\$ 42900,00
20	463696	Azeite de oliva. Produto 100% obtido da prensa a frio de azeitonas verdes. Sem adição de outros componentes, como óleo de soja e condimentos. Acidez	und	300	R\$ 25,47	R\$ 7641,00

		máxima de 0,8%. Em frascos de vidro escuro contendo 500ml				
21	459635	Azeitona em conserva. Verde, inteira com caroço, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em vidro lacrado e vedado, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado	und	100	R\$ 13,92	R\$ 1392,00
22	459670	Extrato de tomate. Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em lata fechada com 4,1 kg.	und	500	R\$ 29,48	R\$ 14740,00
23	462824	Milho verde. Simples, grão inteiros, imersos em líquido de cobertura, com tamanho, coloração e apresentação uniformes e condizentes com o produto. Lata contendo 2 kg.	und	500	R\$ 28,72	R\$ 14360,00
24	449003	PEIXE CONSERVA, ESPÉCIE SARDINHA, APRESENTAÇÃO INTEIRO - 250g	und	500	R\$ 10,90	R\$ 5450,00
25	458908	Arroz. Parboilizado, tipo 1, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, de preferencialmente, unidades de 5kg, reembalado em fardos de 30kg.	Kg	5000	R\$ 4,50	R\$ 22500,00
26	459586	Fermento químico. Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de	und	100	R\$ 7,82	R\$782,00

		rosca em polietileno de alta densidade, contendo 200g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.				
27	479080	Flocos de milho. Farinha de milho pré cozida tipo flocão. Deve ser isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 500 g.	pacote de 500g	2000	R\$4,59	R\$ 9180,00
28	458919	Farinha de mandioca. Farinha de mandioca amarela, tipo 1, seca, fina beneficiada, não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico contendo 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	2500	R\$7,19	R\$17975,00
29	460263	Farinha de trigo. Especial. Obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de isenta de sujidade, sem fermento, acondicionado em embalagem com 1 kg, embalado em caixa de papelão reforçada.	Kg	500	R\$7,38	R\$ 3690,00
30	458918	Farinha de mandioca. Farinha de mandioca branca, tipo 1, seca, fina beneficiada, não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico contendo 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	Kg	2500	R\$7,20	R\$ 18000,00

31	447437	<p>Chan de fora. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: em bifés de aproximadamente 60 g, com 2 cm de altura. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.</p>	Kg	900	R\$34,14	R\$30726,00
32	447638	<p>Coxa/ sobrecoxa de frango. Produto padronizado com peso individual entre 300 e 400g. Sem excesso de pele e sem exposição do osso. Deve ser entregue congelado, com embalagem contendo 10kg. Embalagem deve ser interfolhada, lacrada e rotulada.</p>	Kg	5000	R\$12,78	R\$63900,00
33	447441	<p>Lagarto. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: inteiro. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente</p>	Kg	1000	R\$33,25	R\$33250,00

34	447705	Linguiça toscana. Produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína (não superior a 30% do peso) e ingredientes, envolvida em envoltório natural. Deve ser entregue congelada em embalagens entre 2,5 e 5kg, reembalada em papelão e plástico atóxico. Validade mínima de 3 meses a partir do momento da entrega	Kg	800	R\$17,25	R\$13800,00
35	447496	Músculo bovino. Carne bovina sem osso, sem sebo, sem gordura, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses, de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Apresentação: cubos com aproximadamente 60 g, com 3 cm de aresta. Embalagem primária: sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo crayovac, embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente	Kg	1000	R\$31,24	R\$31240,00
36	447617	Peito de frango. Em filé, sem osso, pele e cartilagem. Peso unitário variando entre 200 e 300g. Deve ser entregue congelado, em embalagem interfolhada, lacrada e etiquetada	Kg	2000	R\$20,91	R\$41820,00
37	447666	BACON DEFUMADO, INGREDIENTES CARNE SUÍNA, APRESENTAÇÃO DEFUMADA	Kg	500	R\$25,99	R\$12995,00
38	447734	Carne beneficiada, origem bovina, tipo ponta de agulha, apresentação charque	Kg	300	R\$35,33	R\$10599,00

39	447508	Carne porco in natura, tipo bisteca,apresentação fatiada e congelada	Kg	2000	R\$18,91	R\$37820,00
40	447484	Carne bovina in natura, tipo fígado,apresentação congelado	Kg	650	R\$18,42	R\$11973,00
41	447492	Viscera Bovina, tipo bucho, limpo.	Kg	600	R\$17,74	R\$10644,00
42	447431	Carne bovina, in natura, tipo COXÃO MOLE, congelada	Kg	1000	R\$32,76	R\$32760,00
43	447383	Carne bovina, ACÉM, de primeira, sem osso.	Kg	1000	R\$33,33	R\$33330,00
44		Carne bovina, CONTRA FILÉ, de primeira, sem osso.	kg	1000	R\$35,97	R\$35970,00
45	447397	Carne bovina, ALCATRA de primeira, sem osso	Kg	1000	R\$37,51	R\$37510,00
46	447525	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, APRESENTAÇÃO SEM OSSO	Kg	500	R\$20,36	R\$10180,00
47	448896	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE MERLUZA, APRESENTAÇÃO FILETE SEM ESPINHAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, INTERFOLIADO, SEM PELE, TAMANHO GRANDE	Kg	500	R\$27,96	R\$13980,00
48	447384	Carne Bovina In Natura - Tipo Corte: Acém Estado De Conservação: Resfriado(A) - Apresentação: Moida.	kg	1000	R\$24,06	R\$24060,00
49	463818	Acelga. Vegetal Beta vulgaris variedade cicla inteiro, mas sem raízes. Deve apresentar ponto de maturação condizente com consumo humano adequado.	Kg	200	R\$7,58	R\$1516,00

50	463748	Abóbora. Qualquer variedade. Minimamente processada, sem cascas e caroços, cortada em cubos, embaladas individualmente em sacos atóxicos de até 1kg.	Kg	500	R\$6,53	R\$3265,00
51	463753	Batata doce. Tubérculo do Ipomoea batatas íntegro, com grau de maturação adequado ao consumo imediato. Sem parasitos, partes apodrecidas, sujidades e terrosidades, rachaduras manchas.	Kg	500	R\$5,03	R\$2515,00
52	463754	Batata inglesa. Tubérculo in natura, com ausência de manchas verdes de maturação, sujidades maiores, em condições perfeitas de consumo imediato. De primeira qualidade, sem exemplares podres, embalado em sacos contendo 50 kg.	Kg	800	R\$5,22	R\$4176,00
53	463767	Beterraba. Raiz tuberosa da Beta vulgaris. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g, desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.	Kg	1000	R\$ 4,63	R\$4630,00
54	463781	Cebola. Branca, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno (750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	Kg	2000	R\$6,16	R\$12320,00
55	463770	Cenoura. Raiz tuberosa da Daucus carota. Deve ser entregue com o tamanho máximo de 400g,	Kg	1000	R\$6,15	R\$6150,00

		desfolhado, sem fungos, partes apodrecidas, sujeiras e amassamentos.				
56	463822	Couve. Apresentação em molhos em folhas grandes cada.	kg	500	R\$10,07	R\$5035,00
57	463795	Mandioca. Raiz tuberosa da ManihotasculentaCrantz, com ótima qualidade, sem defeitos, firme e com grau de desenvolvimento adequado. Devem ser de cor esbranquiçada a amarelada sem a presença de escurecimento indesejáveis. Com tamanho médio de 240g e já descascado. Em embalagens plásticas atóxicas congelada e descascada de no máximo 5kg.	Kg	500	R\$4,94	R\$2470,00
58	463809	Pimentão. Vegetal do tipo verde, somente frutos. Produto deve estar livre de partes apodrecidas, fungos, parasitas, sujeiras. Deve estar apropriado para consumo mediato e imediato, com todas suas partes saudáveis e limpas.	Kg	400	R\$6,24	R\$2496,00
59	463792	Quiabo. liso, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, isento lesões físicas e mecânicas (rachaduras, perfurações e cortes).	Kg	300	R\$7,96	R\$2388,00
60	463826	Rúcula. Vegetal Eruca sativa inteiro. Deve apresentar ponto de maturação condizente com consumo humano adequado.	kg	300	R\$14,30	R\$4290,00
		Tomate. Produto in natura, primeira qualidade. Frutos maduros, sem amassamento, parasitas,				

61	463805	partes decompostas. Com pedúnculo firme e peso aproximado em 130g por unidade. Embalado em caixas de madeira contendo até 20kg.	Kg	5000	R\$6,07	R\$30350,00
62	463749	ABOBRINHA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	500	R\$4,52	R\$2260,00
63	463776	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU, ESPÉCIE VERDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMUM	Kg	500	R\$4,65	R\$2325,00
64	463839	REPOLHO, de primeira, branco, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE.	Kg	500	R\$4,27	R\$2135,00
65	463829	REPOLHO, de primeira, roxo, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: EMBALADA	Kg	500	R\$5,30	R\$2650,00

		INDIVIDUALMENTE COM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE.				
66	463876	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO, ESPÉCIE COMUM - Apresentação maço com no mínimo 120 gramas	pacote/maço de 120g	500	R\$2,09	R\$1045,00
67	463830	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA	kg	1000	R\$ 8,62	R\$8620,00
68	463807	LEGUME IN NATURA, TIPO VAGEM, ESPÉCIE MANTEIGA	Kg	400	R\$15,08	R\$6032,00
69	463878	VERDURA IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, ESPÉCIE COMUM.	kg	500	R\$500	R\$5500,00
70	463780	Cebola. Roxa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno (750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	Kg	500	R\$6,48	R\$3240,00
71	463764	Berinjela, Produto in natura, com ausência de manchas verdes de maturação, sujidades maiores, em condições perfeitas de consumo imediato. De primeira qualidade, sem exemplares podres, embalado em sacos contendo 50 kg.	Kg	300	R\$6,00	R\$1800,00
72	447764	Apresentado. Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, dividido em fatias de até 30 gramas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas,	Kg	500	R\$25,10	R\$12550,00

		aconicionado em saco plástico transparente, atóxico, reembalado em caixa de papelão, pesando de 1 a 5kg.				
73	447757	Almôndega. Congelada industrializada, sendo carne bovina moída em formato de almôndegas. Ingredientes: carne bovina, água, proteína texturizada de soja, farinha de rosca, cebola, sal, condimentos naturais e outros componentes característicos do produto. Características: - gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem	Kg	500	R\$26,66	R\$13330,00
74	447702	Lingüiça calabresa defumada. Produto oriundo do processamento da carne de porco, adicionada de condimentos e gorduras, envasada em tripa seca natural. Deve conter no máximo 10% de gordura. Não deve apresentar lesões, contaminantes, sujidades, sinais de deterioração.	Kg	500	R\$18,90	R\$9450,00
75	446634	Queijo mussarela. Produto com massa amarelo esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Possui formato retangular e, quando aquecido, derrete designando uma característica elástica. Percentual de gordura máximo de 50%. Embalado em unidades retangulares contendo no máximo 2,2kg e em sacos plásticos atóxicos e identificados. Validade máxima de 2 meses a partir do ato da entrega. Deve ser entregue refrigerado, com temperatura máxima no ato do recebimento de 8°C.	Kg	500	R\$38,59	R\$19295,00

76	446649	Queijo parmesão. Queijo com sabor intenso, picante e aromático, é indicado para consumo in natura, condimentar alimentos, gratinar massas, molhos e outros pratos. Teor máximo de gordura de 40%, devendo ser entregue ralado, em sacos plásticos atóxicos contendo 500g. Deve ser entregue refrigerado	Kg	50	R\$50,22	R\$2511,00
77	448524	Salsicha de frango, tipo hot dog. Embalado em sacos plásticos contendo 5kg. Produto deve estar identificado com fabricante, procedência, data de fabricação e prazo de validade, informações nutricionais.	Kg	300	R\$13,23	R\$3969,00
78	447720	SALSICHA, tipo hot dog de carne bovina, à granel, de boa qualidade resfriada. Embalagem em plástico transparente atóxica, com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento, constando também aspecto qualitativo, marca comercial procedência de fabricação e número de registro no órgão competente.	Kg	300	R\$13,45	R\$4035,00
79	446019	Leite em pó, integral, vitaminas (c, a e d) e pirofosfato férrico. Não contém glúten, 800g pacote.	Embalagem de 800g	1000	R\$40,10	R\$40100,00
80	446619	Ovos inteiro, tipo 1, embalagem com 12 unidades	Embalagem com 12 unidades	2000	R\$9,67	R\$19340,00
81	446393	Manteiga com sal, integral.	Embalagem de 1kg	100	R\$43,23	R\$4323,00
		Alho processado. branco , em pasta, sem sal e sem				

82	463861	complementos. Embalado em saco plástico, em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente 1 kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas	Kg	200	R\$23,07	R\$4614,00
83	463857	Açafrão - Apresentação pó	Kg	30	R\$17,07	R\$512,10
84	339479	TEMPERO – CALDO. Apresentação: Pó Aplicação: Uso Culinário. Sabor: Carne.	Kg	50	R\$9,13	R\$456,50
85	339478	TEMPERO – CALDO. Apresentação: Pó Aplicação: Uso Culinário. Sabor: Galinha.	Kg	50	R\$10,82	R\$541,00
86	463891-	Cominho. Apresentação: pó	Kg	25	R\$19,49	R\$487,25
87	463937	Corante. De urucum, de primeira qualidade. Moído, sem adição de quaisquer outras substâncias. Embalado em saco plástico atóxico contendo 1kg.	Kg	50	R\$10,34	R\$517,00
88	463908	Manjeriço desidratado	Kg	30	R\$16,38	R\$491,40
89	463913	Noz moscada. Semente da Myristica fragans. Deve ser entregue inteira com características inerentes ao alimento próprio para o consumo humano. Embalada em sacos atóxicos contendo 500g.	Kg	5	R\$94,83	R\$474,15
90	463916	Orégano	Kg	50	R\$54,69	R\$2734,50
91	463925	Pimenta calabresa	kg	10	R\$41,01	R\$410,10

92	463919	Pimenta do reino. Tempero em pó embalado em saco plástico contendo 1 kg.	Kg	10	R\$22,61	R\$216,10
93	463872	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO MOÍDA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	Kg	10	R\$32,23	R\$322,30
94	463904	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	Kg	5	R\$33,69	R\$168,45
95	463854	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA ALECRIM, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	kg	5	R\$17,95	R\$89,75
96	463994	Açúcar. Produto processado da moagem refinada de cana-de-açúcar, na cor branca. Deve ser amorfo, isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas e detritos. Deve conter cheiro próprio e sabor doce. Embalagem em sacos de 60kg	Kg	1000	R\$4,20	R\$4200,00
97	463556	Alimento achocolatado em pó. Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de 400 g	Embalagem de 400 g	800	R\$12,85	R\$10280,00
		Amido de milho. Produto amiláceo extraído do milho, para o preparo de mingau, com aspecto cor, cheiro e				

98	467050	sabor próprio, sabor: tradicional, com umidade máxima de 14%, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Reembalado em caixa de papel caixa, vedado com peso líquido de 500 gramas.	EMBALAGEM DE 500G	250	R\$12,66	R\$3165,00
99	463575	Café torrado e moido, em pacote com 250 g, embalado a vácuo. Tipo Premium extra forte.	EMBALAGEM DE 250G	500	R\$9,53	R\$4765,00
100	459663	Catchup. Composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado frascos plásticos de 3,2 kg cada.	kg	160	R\$6,00	R\$960,00
101	446534	Creme de leite. Deve apresentar teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada, pesando 1 kg.	Kg	100	R\$19,21	R\$1921,00
102	458953	Macarrão espaguete. Características técnicas: tipo longo, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	pacote de 500g	800	R\$4,01	R\$3208,00
		Óleo de soja. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100%				

103	463692	natural. Embalado em garrafa plástica com tampa selada contendo 900 ml.	und	1000	R\$9,31	R\$9310,00
104	291893	Sal refinado. Produto composto de 100% cloreto de sódio. Apresentação: refinado, sem temperos, sujeiros, embalagem primária em saco plástico.	Kg	500	R\$1,46	R\$730,00
105	249817	Vinagre. Ácido acético obtido de vinho tinto. Embalado em frasco de 750 ml. Reembalado em caixas.	und	400	R\$4,92	R\$1968,00
106	235092	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. PACOTE DE 400G	und	5000	R\$6,25	R\$31250,00
107	217132	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO. PACOTE DE 400G	und	10000	R\$5,46	R\$54600,00
108	462646	DOCE TIPO PAÇOCA DE AMENDOIM, PESO 20 G, INGREDIENTES AMENDOIM, AÇUCAR, SAL, APRESENTAÇÃO FORMATO ROLHA EMBALAGEM INDIVIDUAL E ENTREGUES EM CAIXA/POTE COM 50 UNIDADES. Peso total aproximado.: 1kg	und	200	R\$26,50	R\$5300,00
109	459678	MOLHO TOMATE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, CONSERVAÇÃO COM CONSERVANTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS REFOGADO, embalagem 340g	und	1000	R\$ 4,02	R\$ 4020,00

110	464011	Leite de coco, garrafa com 500ml - PRAZO VALIDADE MÍNIMO:12 MESES	Embalagem 500ml	200	R\$ 6,01	R\$ 1202,00
111	459658	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, embalagem: 1 kg	Kg	50	R\$ 15,98	R\$ 799,00
112	462122	Milho para pipoca, embalagem 500 gramas	Kg	150	R\$ 4,96	R\$ 744,00
113	470690	PÃO CASEIRO de 40g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” E de características organolépticas anormais	und	6000	R\$ 0,79	R\$ 4740,00
114	476817	BOLOS DIVERSOS: produto natural, isento de sujidades , com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de Fabricação e Validade, registros Do fabricante e informações nutricionais	kg	500	R\$20,42	R\$10210,00
115	605158	BOLO DE MILHO, caseiro, ingredientes de boa qualidade, milho fresco. Data de fabricação e validade na embalagem.	kg	500	R\$17,00	R\$8500,00
116	605159	BOLO DE MANDIOCA caseiro, ingredientes de boa qualidade, Mandioca fresca. Data de fabricação e validade na embalagem.	kg	500	R\$16,33	R\$8165,00
117	462601	DOCE DE LEITE caseiro, em pasta. Ingredientes de boa qualidade, Com data de fabricação e validade constantes na embalagem individual	Kg	150	R\$ 21,27	R\$ 3190,50
118	464398	FRUTA IN NATURA, TIPO LIMÃO, ESPÉCIE COMUM , apresentando grau de maturação tal que lhe permita	Kg	100	R\$ 3,68	R\$ 368,00

		suportar a manipulação, o transporte e a conservação Em condições adequadas para o consumo				
119	463791	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE	Kg	300	R\$ 6,19	R\$ 1857,00
120	463796	PEPINO de 1ª Qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	200	R\$5,18	R\$1036,00
121	392703	Guardanapo - Guardanapo De Papel Material: Celulose Tipo Folhas: Simples Comprimento: 24 CM - Largura: 22 CM Cor: Branca.	pacote 50 und	5000	R\$2,26	R\$11300,00
122	481231	Papel toalha interfolhado - Toalha De Papel Material: Papel Aplicação: Higiene Pessoal Comprimento: 21,50 CM - Largura: 24 A 25 CM Cor: Branca Características Adicionais: Interfolhada Tipo Folha: 2 Dobras	pacote 1000fl	5000	R\$14,65	R\$73250,00
123	481295	Copo descartável Material: Poliestireno Capacidade: 200 ML Cor: Incolor	pacote 100 und	1000	R\$5,36	R\$5360,00
124	485283	Copo descartável - Copo Descartável Material: Aplicação: Café Capacidade: 50 ML Cor: Branco	pacote 100 und	500	R\$ 3,58	R\$ 1790,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO						R\$ 1.359.354,10

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, os materiais e serviços deverão ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala. O disposto encontra-se aplicável na presente demanda, considerando que a contratação dos itens dar-se-á de modo individualizada.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação objeto deste documento está inteiramente alinhada ao planejamento orçamentário do campus, com a análise circunstanciada das disponibilidades frente aos gastos a serem gerados com as eventuais aquisições, prezando pela racionalização, eficiência, eficácia, economicidade e efetividade dos recursos investidos, visando à consecução da missão, objetivos e metas institucionais. Além disso, os itens encontram-se previstos no PAC de 2022- Planejado e lançado no Sistema PGC, no exercício de 2021.

12. Resultados Pretendidos

Essa contratação busca continuar fornecendo as diversas refeições aos discentes, de modo que ao promover a subsistência dos alunos, quando do desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, a finalidade de promover uma educação de qualidade seja alcançada. Além disso, tal contratação visa obter maior economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, na consecução do seu objetivo principal.

13. Providências a serem Adotadas

Diante da infraestrutura das instalações e da estrutura organizacional do Campus Bom Jesus da Lapa, não haverá necessidade de se tomar providências para adequação do ambiente, pois todas as ferramentas necessárias à contratação do objeto deste Estudo Preliminar já estão disponíveis na Instituição.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se vislumbra possíveis impactos ambientais para esta contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando as justificativas apresentadas nesse estudo e tendo em vista a necessidade constante dos itens aqui elencados, declaramos ser viável a referida contratação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: PORTARIA 45/2023 - B JL-GAB/B JL-DG/RET/IFBAIANO, de 19 de maio de 2023

EDNA DE SOUZA COSTA

Auxiliar em Administração



Assinou eletronicamente em 06/07/2023 às 11:58:51.

Despacho: PORTARIA 45/2023 - B JL-GAB/B JL-DG/RET/IFBAIANO, de 19 de maio de 2023

EDVANIO CAMPOS MACEDO

DIRETOR ADMINISTRATIVO SUBSTITUTO



Assinou eletronicamente em 06/07/2023 às 15:23:18.

Despacho: PORTARIA 45/2023 - B JL-GAB/B JL-DG/RET/IFBAIANO, de 19 de maio de 2023

LUCIANA SOUZA VIANA

Assistente de Alunos

Lista de Anexos

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

- Anexo I - MAPA DE RISCOS - ETP 162023.pdf (98.06 KB)

Anexo I - MAPA DE RISCOS - ETP 162023.pdf

1.1.	<p>Especificar o item de forma detalhada, tendo atenção a todas as características necessárias ao bem</p> <p>Aceitar o item somente se estiver em conformidade com o Edital.</p>	<p>Setor Requisitante</p> <p>Comissão de Planejamento da Contratação</p> <p>Setor de Compras e Licitações</p>
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.1.	<p>Recusar o item;</p> <p>Aplicação de Sanções;</p>	<p>Setor Requisitante</p> <p>Comissão de Sanções Administrativas</p>

RISCO 2			
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Id	DANO		
2.	Redação inadequada do edital ou termo de referência.		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
2.1.	Revisar o edital e anexos	Setor de Compras e Licitações	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
2.2.	Correção do edital e anexos, com remarcação da Licitação	Setor de Compras e Licitações	

RISCO 3			
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Alto
Id	DANO		
3.	Definição incorreta de quantitativos		

Id	Ação Preventiva	Responsável
3.1.	Realizar avaliação dos quantitativos necessários para atendimento da demanda.	Comissão de Planejamento da Contratação
3.2	Previsão editalícia de que os quantitativos são estimativos	Setor de Compras e Licitações
Id	Ação de Contingência	Responsável
3.1.	Realizar uma nova licitação com as quantidades necessárias;	Diretoria Administrativa Setor Requisitante Setor de Compras e Licitações

ETAPA: SELEÇÃO DO FORNECEDOR

RISCO 4			
Probabilidade	() Baixa	(x) Média	() Alta
Impacto	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Id	DANO		
4.	Licitação deserta ou fracassada		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
4.1	Efetuar pesquisa de mercado apurada a fim de identificar corretamente os preços praticados;	Setor Requisitante	
4.2	Especificar o item evitando exigências desnecessárias que restrinjam a participação de fornecedores.	Setor Requisitante Setor de Compras e Licitações Diretoria Administrativa	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
1.1.	Verificar quais erros podem ter implicado na licitação deserta ou fracassada.	Setor de Compras e Licitações	

4.1.	Repetir a licitação;	Diretoria Administrativa Setor de Compras e Licitações Setor Requisitante
------	----------------------	---

RISCO 5			
Probabilidade	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Id	DANO		
5.	Seleção de fornecedor sem condições de fornecer os bens a serem contratados.		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
5.1.	Exigência de qualificação técnica compatível com o objeto no Edital	Setor Requisitante (Termo de Referência) e Setor de Compras e Licitações (Edital)	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
5.1.	Aplicação de sanções	Diretoria Administrativa; Comissão de Sanções Administrativas	

RISCO 6			
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Id	DANO		
6.	Redação inadequada do edital ou termo de referência. (Pós-Edital)		
Id	Ação Preventiva	Responsável	

6.1.	Revisar o edital e anexos	Setor de Compras e Licitações
Id	Ação de Contingência	Responsável
6.1.	Fazer os esclarecimentos aos licitantes em caso de as informações erradas não implicarem em modificações na elaboração das propostas e na habilitação exigida aos fornecedores.	Pregoeiro Setor de Compras e Licitações
6.2	Cancelar item(s) ou revogar a licitação.	Pregoeiro Diretor-Geral

RISCO 7			
Probabilidade	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Id	DANO		
8.	Aceitação de proposta em desacordo com o edital.		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
7.1.	Atuação conjunta do Pregoeiro com Equipe de Apoio e o setor requisitante para avaliação criteriosa das propostas apresentadas	Pregoeiro Equipe de Apoio Setor Requisitante	
7.2.	Capacitação de pregoeiro e equipe de apoio e da área requisitante	Diretoria Administrativa e Direção - Geral	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
7.1.	Revogação ou anulação da licitação	Diretor Geral	

ETAPA: GESTÃO DE CONTRATO

RISCO 8

Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Id	DANO		
8.	Entrega dos bens em desconformidade		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
8.1.	Reavaliar o processo de trabalho de conferência e validação dos materiais recebidos.	Diretoria Administrativa Setor Requisitante Setor de Almojarifado/Patrimônio	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
8.1.	Devolução dos itens em desconformidade; Aplicar sanções cabíveis.	Setor Requisitante Comissão de Sanções	

RISCO 9			
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Id	DANO		
9.	Entrega de material fora do prazo		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
9.1.	Alertar fornecedor sobre a aplicação de sanção, caso atrase o fornecimento do material	Setor de Compras e Licitações	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
9.1.	Aplicação de sanções	Diretoria Administrativa Comissão de Sanções Administrativas	

Servidor(a)	Cargo	Matrícula SIAPE	Função na Comissão
Edvânio Campos Macedo	Auxiliar em Administração	2401388	Presidente/Licitações
Edna de Souza Costa	Auxiliar em Administração	3012211	Membro/Apoio
Luciana Souza Viana	Assistente de Alunos	2332869	Membro/Requisitant

Aprovação da Autoridade Competente:

Assinado eletronicamente

Geângelo de Matos Rosa

Diretor-Geral

Documento assinado eletronicamente por:

- **Luciana Souza Viana, COORDENADOR(A) - FG1 - BJL-CAE**, em 04/07/2023 09:23:18.
- **Edvanio Campos Macedo, DIRETOR(A) - SUBSTITUTO - BJL-DAP**, em 04/07/2023 09:13:12.
- **Geangelo de Matos Rosa, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - BJL-DG**, em 30/06/2023 11:28:39.
- **Edna de Souza Costa, AUX EM ADMINISTRACAO**, em 30/06/2023 10:21:57.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 30/06/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 454577
Código de dfc47ee2d4
Autenticação:



BR 349, Km 14, S/N, Zona Rural, BOM JESUS DA LAPA / BA, CEP 47600-000

Fone: (77) 3481-4513, (77) 3481-2521

Documento Digitalizado Público

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E MAPA DE RISCO

Assunto: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E MAPA DE RISCO
Assinado por: Edna Costa
Tipo do Documento: Estudo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Edna de Souza Costa, AUX EM ADMINISTRACAO**, em 07/07/2023 09:42:36.

Este documento foi armazenado no SUAP em 07/07/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 656874

Código de Autenticação: 1f05ed9c90





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA
BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA
E-mail: gabinete@lapa.ifbaiano.edu.br

ANEXO II
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/2023
PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 16/2023
(Processo Administrativo n.º [23328.251670.2023-08](#))

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, com sede na BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.724.903/0006-83, neste ato representado pelo Diretor-Geral Geângelo de Matos Rosa, brasileiro, solteiro, professor, inscrito no CPF/MF sob Nº 940.100.305-00, portador da carteira de identidade nº 853613729, expedida pela SSP/BA, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela Portaria nº 275 de 18 de março de 2022, publicada no D.O.U de 21/03/2022, portador da matrícula funcional nº 1877306, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 16/2023 processo administrativo n.º [23328.251670.2023-08](#), RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 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 **para Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis para o refeitório do IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa**, especificados no Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão nº 16/2023, 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:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA
BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA
E-mail: gabinete@lapa.ifbaiano.edu.br

Item do TR	Fornecedor:, CNPJ:, ENDEREÇO: Telefone: E-mail: REPRESENTANTE LEGAL: CPF,					
	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quant.	Valor Un.	Prazo garantia ou validade
X						

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

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa.

3.2. Não houve divulgação de Intenção de Registro de Preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. 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.

4.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA

E-mail: gabinete@lapa.ifbaiano.edu.br

Gestão.

- 4.2. 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.
- 4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 4.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro 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.
- 4.5. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).
- 4.6. 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.
- 4.7. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA
BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA
E-mail: gabinete@lapa.ifbaiano.edu.br

validade da Ata de Registro de Preços.

- 4.7.1. 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.

5. VALIDADE DA ATA

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

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

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

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

- 6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA

E-mail: gabinete@lapa.ifbaiano.edu.br

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

7. DAS PENALIDADES

- 7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.
- 7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA

E-mail: gabinete@lapa.ifbaiano.edu.br

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Representante legal do órgão gerenciador - INSTITUTO FEDERAL BAIANO- CAMPUS BOM JESUS DA LAPA - Geângelo de Matos Rosa - Diretor-Geral

Representante legal do fornecedor registrado -

Documento Digitalizado Público

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Assunto: MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
Assinado por: Edna Costa
Tipo do Documento: Diversos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Edna de Souza Costa, AUX EM ADMINISTRACAO**, em 10/07/2023 11:17:40.

Este documento foi armazenado no SUAP em 10/07/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 658072

Código de Autenticação: f63c7b4470

