

IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

Edital 5/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
5/2025	151889-IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA	EDNA DE SOUZA COSTA	19/08/2025 08:31 (v 2.4)
Status	CONCLUIDO		
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	3/2025	23328.251534.2025-71

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO

90013/2025

CONTRATANTE (UASG)

151889

OBJETO

Registro de preços para aquisição de genêros alimentícios para o Instituto Federal Baiano - campus Bom Jesus da Lapa.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.355.868,30 (um milhão, trezentos e cinquenta e cinco mil,oitocentos e sessenta e oito reais e trinta centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Critério de Julgamento:

menor preço

Modo de disputa:

aberto e fechado

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

[SIM]

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

[NÃO]

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90013/2025

(Processo Administrativo nº 23328.251534.2025-71)

Torna-se público que o Instituto Federal Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, por meio do Núcleo de Licitações, sediado(a) na Rodovia BR 349, km 14, Bom Jesus da Lapa- Ba, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é aquisição de genêros alimentícios para o Instituto Federal Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. 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.

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

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Para todos os itens, **exceto o item 30**, 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.

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, 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 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9 Não poderão disputar esta licitação:

3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

3.9.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.9.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.9.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.9.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.9.8 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.9.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

—3.9.10 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.9.11 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.11. O impedimento de que trata o item 3.10.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.5 e 3.10.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.14. O disposto nos itens 3.10.5 e 3.10.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.16. A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.1 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada comprehende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na

Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

5.4.3. não possui 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;

5.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício[A2]

5.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.7.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.7.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.[A3]

5.8 Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.8.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.8.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.8.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.8.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.8.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.8.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.8.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.8.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.11. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.13.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.13.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.14.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.14.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.17. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

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;

6.1.1. marca;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil[A2] .

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

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

6.14. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

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

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

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

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

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

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,10 (dez centavos)**.

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará-se automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.[A4]

7.12.1. 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 até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (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.

7.12.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.12.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.12.5. 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.

7.12.6. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.[A5]

7.13.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.13.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.13.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará-se automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.6. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.7. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.20.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.21. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. 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 Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.21.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8.538, de 2015[A6]).

7.21.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.21.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.[A7]

7.21.4. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem 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.

7.21.5. 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 até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.21.6. 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.

7.21.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.22. 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.

7.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.23.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.23.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.23.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.23.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.24. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.24.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.24.2. empresas brasileiras;

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

7.24.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.25. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.[A9] [A10]

7.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.26.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência. [A11]

7.26.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

7.26.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

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

7.26.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 artigo 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

8.7.1. [indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas];

8.8. Os acordos, dissídios ou convenções coletivas indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado, obedecidos os custos mínimos relevantes fixados pela Administração.

8.9. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.9.1. contiver vícios insanáveis;

8.9.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.9.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.9.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.9.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.10. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.11. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.11.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.11.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.12. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

8.12.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

8.12.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

8.12.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

8.13. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

8.14. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.14.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.14.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.[A2]

8.14.3. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.14.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.14.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

8.15. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.15.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.15.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.16. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.17. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.18. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra[A3] , o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.19. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.20. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.21. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.22. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1.A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30% (trinta por cento), para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

9.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.12. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.15. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas horas).

9.15.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.15.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.15.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.16. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.17. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.

9.19. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.20. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.21. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **5 (cinco) dias úteis**; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis** para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7. 1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá 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 decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

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

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://suap.ifbaiano.edu.br/processo_eletronico/visualizar_processo/348f38f3-67a6-4f99-91f8-0d13beb6db12/.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

- 14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 14.1.7.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.1.7.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- 14.2.1 advertência;
- 14.2.2. multa;
- 14.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial. [A2]

- 14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.[A3]

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir. [A4]

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.[A5]

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: licitacao@lapa.ifbaiano.edu.br.

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. 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/Agente de Contratação /Comissão.

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

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

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

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

16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/lapa/licitacoes/>.

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. Anexo II – Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato;

16.11.3. Anexo III – Minuta de Ata de Registro de Preços;

Bom Jesus da Lapa-Ba, 19 de agosto de 2025

Geângelo de Matos Rosa

Diretor- Geral

ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE

17. 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](#).

GEANGELO DE MATOS ROSA

Autoridade competente

IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

Termo de Referência 14/2025**Informações Básicas**

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
14/2025	151889-IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA	EDNA DE SOUZA COSTA	15/08/2025 10:12 (v 12.2)
Status	CONCLUIDO		
Outras informações			

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	3/2025	23328.251534.2025-71

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Genêros Alimentícios para o Instituto Federal Baiano - campus Bom Jesus da Lapa, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CATMAT	DESCRÍÇÃO	UND	QTD	VALOR UND	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\$ 6,79	R\$ 3.395,00
2	464400	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\$ 10,91	R\$ 10.910,00
3	467418	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\$ 5,71	R\$ 5.710,00
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\$ 4,80	R\$ 14.400,00
		Melão. Fruto da Cucumis melo				

5	464422	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\$ 5,20	R\$ 2.600,00
6	464394	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA, ESPÉCIE PRATA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	KG	1000	R\$ 4,32	R\$ 4.320,00
7	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\$ 5,47	R\$ 2.735,00
8	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\$ 7,25	R\$ 3.625,00
9	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\$ 9,53	R\$ 1.906,00
10	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\$ 7,73	R\$ 1.546,00
11	464381	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	KG	2000	R\$ 6,78	R\$ 13.560,00
12	464436	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE CRAVO, APLICAÇÃO ALIMENTAR	KG	500	R\$ 2,80	R\$ 1.400,00
13	464406	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA, ESPÉCIE TOMMY ATKIN	KG	500	R\$ 8,75	R\$ 4.375,00
14	463797	Milho verde, in natura, espigas descascados	KG	2000	R\$ 9,59	R\$ 19.180,00
15	464392	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, espécie Psidium guajava, APLICAÇÃO ALIMENTAR	KG	2000	R\$ 8,43	R\$ 16.860,00
16	463938	Alho, in natura, aplicação alimentar	KG	100	R\$ 28,00	R\$ 2.800,00
17	464553	Feijão carioca. Primeira qualidade. Isento de cascas, pedras, terrosidades, parasitos.	KG	5000	R\$ 6,13	R\$ 30.650,00

		Embalados em sacos contendo 30 kg. Taxa de tempo de cocção dentro do período de 6 h.				
18	481027	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\$ 7,43	R\$ 37.150,00
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\$ 7,87	R\$ 39.350,00
20	459636	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 500g	100	R\$ 15,60	R\$ 1.560,00
21	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.	Embalagem de 4,1kg	500	R\$ 28,63	R\$ 14.315,00
22	462824	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.	LATA 2 KG	500	R\$ 22,92	R\$ 11.460,00
23	449003	PEIXE CONSERVA, ESPÉCIE SARDINHA, APRESENTAÇÃO INTEIRO	LATA 250G	500	R\$ 8,36	R\$ 4.180,00
24	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	8000	R\$ 5,30	R\$ 42.400,00
25	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 1 kg.	KG	2500	R\$ 4,00	R\$ 10.000,00
26	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	KG	2500	R\$ 3,51	R\$ 8.775,00

		anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico contendo 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias.				
27	465332	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\$ 4,00	R\$ 2.000,00
28	458918	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\$ 4,35	R\$ 10.875,00
29	465394	Chan de fora (coxão duro) 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, 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	1000	R\$ 30,78	R\$ 30.780,00
30	447635	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 emabalagem contendo 10kg. Embalagem deve ser interfolhada, lacrada e rotulada.	KG	6000	R\$ 13,53	R\$ 81.180,00
31	447635	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 emabalagem contendo 10kg. Embalagem deve ser interfolhada, lacrada e rotulada. - COTA DE 25%	KG	2000	R\$13,53	R\$27.060,00
32	447441	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	KG	1000	R\$ 35,00	R\$ 35.000,00

		ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente				
33	450651	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\$ 11,95	R\$ 9.560,00
34	454336	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	1500	R\$ 24,07	R\$ 36.105,00
35	447582	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	2500	R\$ 23,30	R\$ 58.250,00
36	447664	BACON DEFUMADO, INGREDIENTES CARNE SUÍNA, APRESENTAÇÃO DEFUMADA	KG	500	R\$ 23,07	R\$ 11.535,00
37	447734	Carne beneficiada, origem bovina, tipo ponta de agulha, apresentação charque	KG	300	R\$ 34,40	R\$ 10.320,00
38	447508	Carne porco in natura, tipo bisteca, apresentação fatiada e congelada	KG	2000	R\$ 21,00	R\$ 42.000,00
39	447484	Carne bovina in natura, tipo fígado, apresentação congelado	KG	650	R\$ 9,00	R\$ 5.850,00
40	447492	Viscera Bovina, tipo bucho, limpo.	KG	600	R\$ 16,80	R\$ 10.080,00
41	447431	Carne bovina, in natura, tipo COXÃO MOLE, congelada	KG	1000	R\$ 34,06	R\$ 34.060,00
42	447383	Carne bovina, ACÉM, de primeira, sem osso.	KG	1000	R\$ 29,56	R\$ 29.560,00
43	447397	Carne bovina, ALCATRA de primeira, sem osso	KG	1000	R\$ 41,00	R\$ 41.000,00
44	447525	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, APRESENTAÇÃO SEM OSSO	KG	500	R\$ 16,66	R\$ 8.330,00
45	448897	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE MERLUZA, APRESENTAÇÃO FILETE SEM ESPINHAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO,	KG	500	R\$ 28,85	R\$ 14.425,00

		INTERFOLIADO, SEM PELE, TAMANHO GRANDE				
46	617125	CARNE MOÍDA, congelado de bovino, produto cárneo obtido pela moagem de massa musculares bovinas. As peças deverão ser embaladas em embalagens plástica carne Embalagem primária moída 500	KG	1000	R\$ 13,98	R\$ 13.980,00
47	467424	Abóbora. Qualquer variedade. Minimamente processada, sem cascas e caroços, cortada em cubos, embaladas individualmente em sacos atóxicos de até 1kg.	KG	500	R\$ 4,74	R\$ 2.370,00
48	617162	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\$ 6,48	R\$ 3.240,00
49	612820	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\$ 4,75	R\$ 3.800,00
50	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\$ 4,86	R\$ 4.860,00
51	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	3000	R\$ 4,10	R\$ 12.300,00
52	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\$ 4,25	R\$ 4.250,00
53	463822	Couve. Apresentação em molhos em folhas grandes cada.	KG	500	R\$ 3,37	R\$ 1.685,00
54	463795	Mandioca. Raiz tuberosa da ManihotesculentaCrandt, 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	1000	R\$ 4,45	R\$ 4.450,00
		Pimentão. Vegetal do tipo verde,				

55	463809	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\$ 6,99	R\$ 2.796,00
56	463792	Quiabo. liso, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, isento lesões físicas e mecânicas (rachaduras, perfurações e cortes).	KG	300	R\$ 4,76	R\$ 1.428,00
57	463806	Tomate. Produto in natura, primeira qualidade. Frutos maduros, sem amassamento, parasitas, partes decompostas. Com pedúnculo firme e peso aproximado em 130g mor unidade. Embalado em caixas de madeira contendo até 20kg.	KG	5000	R\$ 6,55	R\$ 32.750,00
58	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\$ 7,83	R\$ 3.915,00
59	463778	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU, ESPÉCIE VERDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMUM	KG	500	R\$ 5,00	R\$ 2.500,00
60	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\$ 3,59	R\$ 1.795,00
61	481117	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\$ 5,00	R\$ 2.500,00
62	479694	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO, ESPÉCIE COMUM - Apresentação maço com no mínimo 120 gramas	maço com 120g	500	R\$ 2,98	R\$ 1.490,00
63	463832	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA	KG	1000	R\$ 8,59	R\$ 8.590,00
64	624501	LEGUME IN NATURA, TIPO VAGEM, ESPÉCIE MANTEIGA	KG	400	R\$ 13,11	R\$ 5.244,00

65	463878	VERDURA IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, ESPÉCIE COMUM.	MOLHO	500	R\$ 2,20	R\$ 1.100,00
66	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\$ 6,59	R\$ 3.295,00
67	463764	Brinjela, 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\$ 7,77	R\$ 2.331,00
68	447765	Apresuntado. 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\$ 22,61	R\$ 11.305,00
69	615353	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\$ 17,50	R\$ 8.750,00
70	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\$ 34,00	R\$ 17.000,00
71	446646	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\$ 49,95	R\$ 2.497,50

		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	500	R\$ 12,22	R\$ 6.110,00
72	615352	Leite em pó, integral, vitaminas (c, a e d) e pirofosfato férrico. Não contém glúten, 800g pacotes.	PCT 800G	1000	R\$ 31,43	R\$ 31.430,00
73	446019	Ovos inteiro, tipo 1, embalagem com 30 unidades	Bandeja 30und	2000	R\$ 22,38	R\$ 44.760,00
74	446619	Manteiga com sal, integral. Embalagem de 1 Kg	KG	100	R\$ 38,00	R\$ 3.800,00
75	269172	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\$ 11,88	R\$ 2.376,00
76	463857	Açafrão – tempero em pó	KG	50	R\$ 13,96	R\$ 698,00
77	339479	Caldo de carne - Apresentação: Pó; Aplicação: Uso Culinário	KG	50	R\$ 8,40	R\$ 420,00
78	339478	Caldo de galinha - Apresentação: Pó; Aplicação: Uso Culinário	KG	50	R\$ 9,24	R\$ 462,00
79	463891	Cominho - tempero em pó	KG	25	R\$ 20,46	R\$ 511,50
80	463937	Corante. De urucum, de primeira qualidade. Moído, sem adição de quaisquer outras substâncias. Embalado em saco plástico atóxico contendo 1kg	KG	50	R\$ 7,40	R\$ 370,00
81	463907	Manjericão	KG	30	R\$ 11,99	R\$ 359,70
82	463916	Orégano - tempero em pó	PCT 500G	50	R\$ 7,30	R\$ 365,00
83	463925	Pimenta calabresa	PCT 500G	10	R\$ 13,50	R\$ 135,00
84	463919	Pimenta do reino. Tempero em pó embalado em saco plástico contendo	PCT 500G	10	R\$ 7,99	R\$ 79,90
85	482951	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO MOÍDA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	PCT 50G	10	R\$ 3,40	R\$ 34,00
86	463904	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO,	KG	5	R\$	R\$ 179,70

		ASPECTO FÍSICO FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL			35,94	
88	603269	Açúcar. Produto processado da moagem refinada de cana-de-açúcar, na cor branca. Deve ser amorfó, isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas e detritos. Deve conter cheiro próprio e sabor doce. Embalagem em sacos de 60kg	KG	2000	R\$ 4,30	R\$ 8.600,00
89	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.	Pc 400 gr	800	R\$ 4,60	R\$ 3.680,00
90	467050	Amido de milho. Produto amiláceoextraido 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.	Pacote de 500g	250	R\$ 7,12	R\$ 1.780,00
91	606522	Café torrado e moido, em pacote com 500g, embalado a vácuo. Tipo Premium extra forte.	Pacote 500g	1000	R\$ 37,43	R\$ 37.430,00
92	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 em caixa com 4 frascos plásticos	Pacote 500g	50	R\$ 3,41	R\$ 170,50
93	446538	Creme de leite. Deve apresentar teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada	Embalagem com 200g	100	R\$ 2,75	R\$ 275,00
94	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.	500	R\$ 3,59	R\$ 1.795,00
95	416665	Óleo de soja. Características técnicas: óleo de soja refinado,	Unid. Com	1000	R\$ 7,20	R\$ 7.200,00

		100% natural. Embalado em garrafa plástica com tampa selada contendo 900 ml.	900ml			
96	461092	Sal refinado. Produto composto de 100% cloreto de sódio. Apresentação: refinado, sem temperos, sujeiros, embalagem primária em saco plástico.	KG	500	R\$ 1,75	R\$ 875,00
97	249817	Vinagre. Ácido acético obtido de vinho tinto. Embalado em frasco de 500 ml. Reembalado em caixas contendo 12 unidades.	Frasco de 500ml	50	R\$ 2,75	R\$ 137,50
98	622355	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - Pacote de 400g	Pacote de 400g	500	R\$ 5,20	R\$ 2.600,00
99	456469	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO Pacote de 360g	Pacote de 360g	500	R\$ 4,91	R\$ 2.455,00
100	465663	DOCE EM TABLETE, TIPO PAÇOCA DE AMENDOIM, PESO 20 G, INGREDIENTES AMENDOIM, AÇUCAR, SAL, APRESENTAÇÃO FORMATO ROLHA EMBALAGEM INDIVIDUAL. Embalagem com 20 Unidades	Embalagem com 400 g	500	R\$ 13,20	R\$ 6.600,00
101	459670	MOLHO TOMATE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, CONSERVAÇÃO COM CONSERVANTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS REFOGADO, embalagem 400g	Embalagem 400g	1000	R\$ 3,95	R\$ 3.950,00
102	464012	Leite de coco, garrafa com 500ml	garrafa 500ml	200	R\$ 4,15	R\$ 830,00
103	459658	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, embalagem: 1 kg	Embalagem 1,00 KG	100	R\$ 7,89	R\$ 789,00
104	462122	Milho para pipoca, embalagem 500 gramas	Embalagem 500,00 G	500	R\$ 4,65	R\$ 2.325,00
105	617307	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Semi-Doce , Tipo Adicional: Bisnaga, Cachorro Quente	KG	1000	R\$ 9,94	R\$ 9.940,00
106	389181	BISCOITINHO DE GOMA- boa qualidade, Macio, em embalagem apropriada e etiquetada, constando o peso.	KG	200	R\$ 14,46	R\$ 2.892,00
107	610527	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	1000	R\$ 23,13	R\$ 23.130,00
108	605158	BOLO DE MILHO, caseiro, ingredientes de boa qualidade, milho fresco. Data de fabricação e validade na embalagem.	KG	500	R\$ 24,00	R\$ 12.000,00
		BISCOITO DE POLVILHO, tipo				

109	240574	peta. Ingredientes de boa qualidade, com Data de fabricação e validade constantes na embalagem individual. Pacote de 200g	Pacote de 200g	300	R\$ 5,31	R\$ 1.593,00
110	605159	BOLO DE MANDIOCA caseiro, ingredientes de boa qualidade, Mandioca fresca. Data de fabricação e validade na embalagem.	KG	500	R\$ 19,48	R\$ 9.740,00
111	462597	DOCE DE LEITE caseiro, em pasta. Ingredientes de boa qualidade, Com data de fabricação e validade constantes na embalagem individual. LATA 400G	UND	150	R\$ 4,75	R\$ 712,50
112	471861	CABACINHA 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	KG	250	R\$ 4,65	R\$ 1.162,50
113	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\$ 3,20	R\$ 320,00
114	463791	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE	KG	300	R\$ 8,22	R\$ 2.466,00
115	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\$ 3,79	R\$ 758,00
116	451938	Calabresa de frango - Tipo: Linguiça De Frango Tamanho: Grossa; Tipo Preparação: Fresca - Estado De Conservação: Congelado(A)	KG	5000	R\$ 13,90	R\$ 69.500,00
117	450651	Calabresa de carne suína - Tipo: Linguiça De Carne Suína; Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Fresca - Estado De Conservação: Congelado(A)	KG	5000	R\$ 13,40	R\$ 67.000,00
118	487591	Goiabada IN NATURA - PCT 100G	UND	1000	R\$ 5,18	R\$ 5.180,00
119	314061	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Guaraná	Garraga 2 litros	100	R\$ 5,91	R\$ 591,00
120	305734	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Cola	Garraga 2 litros	100	R\$ 5,00	R\$ 500,00
121	217781	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Laranja	Garraga 2 litros	100	R\$ 4,09	R\$ 409,00
		Batata palha - Espécie: Inglesa;				

122	463707	Tipo Formato: Palha - Tipo: Frita; Apresentação: Pronto Para Consumo	Pacote 500g	100	R\$ 11,75	R\$ 1.175,00
123	279262	Milho Tipo: Grão - Aplicação: Mungunzá (Canjica)	Pacote 500g	100	R\$ 4,72	R\$ 472,00
124	625631	Leite condensado	CAIXA 395,00 G	100	R\$ 6,56	R\$ 656,00
125	442810	Suco Apresentação: Líquido , Sabor: UVA 100%, Tipo: Integral, Características Adicionais: Pronto para consumo E Sem Adição De Açúcar , Validade Mínima: 5 meses, contados da data de entrega	Garraga 1l	100	R\$ 12,35	R\$ 1.235,00
	482783	Iogurte Natural Teor Gordura: Integral , Sabor: Com Sabor, Componentes: Com Polpa Ou Pedaços De Fruta	Embagem 170g	1000	R\$ 3,50	R\$ 3.500,00
Valor total da licitação					R\$ 1.355.868,30	

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da Nota de Empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7. O fornecimento de bens é por escopo, considerando as características objetivas e pré-definidas de entrega do objeto.

1.9. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10724903000179-0-000003/2025

II) Data de publicação no PNCP: 29/04/2024

III) Id do item no PCA: 630 a 708/710 a 732/755 a 763/808 a 823/828 a 831.

VI) Classe/Grupo: 8960 - BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS/8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES/8905 - CARNES, AVES E PEIXES/8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS/8945 - ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS /8950 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS/ 8910 - OVOS E LATICÍNIOS/8955 - CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE/8925 - AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES

V) Identificador da Futura Contratação: 151889-3/2025

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

3.2. As informações abaixo referem-se aos itens constantes no Catálogo Eletrônico de Padronização de Compras:

ITEM 88 : AÇÚCAR. COLORAÇÃO: BRANCA. TIPO: CRISTAL

3.2.1. Código CATMAT: 603269.

3.2.2. Embalagem:

3.2.2.1. Tipo: pacote

3.2.2.2. Unidade de medida: 1 kg

3.2.2.3. Material: o material da embalagem com contato direto com o açúcar, deverá ser material adequado e observando a legislação específica vigente.

3.2.2.4. Rótulo[3]: informações que devem constar:

a. Classificação: a palavra "Classe", seguida da denominação da classe correspondente; com a denominação do Tipo correspondente;

b. A palavra "açúcar" seguida da marca comercial, se houver;

c. Identificação do lote;

d. Peso líquido;

e. Nome empresarial; CNPJ ou CPF; o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;

f. Tabela de informação nutricional: deverá constar a tabela com as informações nutricionais, salvo se forem enquadradas em outras situações elencadas no Anexo I da IN nº 75, de 2020, da Anvisa, como nos casos de açúcares em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm², por exemplo, sachê de açúcar.

d. Prazo de validade[4].

3.2.3. Além de atender a legislação referente à rotulagem, o produto deverá seguir as normas vigentes referente aos padrões microbiológicos, requisitos sanitários, limites de tolerância para matérias estranhas, entre outras emitidas pelos órgãos competentes.

91: CAFÉ. APRESENTAÇÃO: TORRADO E MOÍDO. TORREFAÇÃO: PONTO DE TORRA ESCURA

3.1.1. Código CATMAT: 606522

3.1.2. Embalagem:

3.1.2.1. Tipo: a vácuo;

3.1.2.2. Unidade de medida: 500 g

3.1.2.3. Material: o material da embalagem em contato direto com o café, deverá ser de material adequado e observando a legislação específica vigente.

3.1.2.4. Rótulo[1]: deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

a. Grupo: torrado e moído;

b. Informação da espécie de café com a expressão "100% (nome da espécie)", ou a predominância da espécie com a expressão "predominantemente (nome da espécie)", conforme o caso, sendo permitida, adicionalmente, a informação da variedade do café;

- c. Denominação de venda do produto, que será constituída da palavra "café", seguida da marca comercial, se houver;
- d. Identificação do lote;
- e. Nome empresarial, CNPJ ou CPF;
- f. Ponto de torra ou a classificação da torra;
- g. Prazo de validade[2];
- h. Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário;
- i. Peso líquido.

3.1.3. Características de torrefação: correspondem ao ponto de torra e à classificação da torra que estão estabelecidas no Anexo IV da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 2022.

3.1.4. Além de atender a legislação referente à rotulagem, o produto deverá seguir as normas vigentes referentes aos padrões microbiológicos, requisitos sanitários, limites de tolerância para matérias estranhas, entre outras emitidas pelos órgãos competentes.

No rótulo, é obrigatório constar a informação sobre a classificação do café como “fora de tipo”, quando for o caso, e é opcional a informação da classificação “tipo único”, conforme critérios definidos na Portaria SAD nº 570, de 2022.

Demais informações opcionais que podem constar no rótulo: grau de moagem; tabela nutricional e registro sanitário.

Não poderá constar as seguintes informações na embalagem/rótulo do produto: indicação de finalidade medicamentosa ou terapêutica ou a indicação para lactantes e enganosas que, por qualquer modo, mesmo por omissão, induzam o consumidor ao erro a respeito da natureza, características, identidade, qualidade, quantidade, propriedades, origem e outros dados sobre o produto.

[1] No rótulo, é obrigatório constar a informação sobre a classificação do café como “fora de tipo”, quando for o caso, e é opcional a informação da classificação “tipo único”, conforme critérios definidos na Portaria SAD nº 570, de 2022.

[2] O prazo de validade deve ser indicado pelo fabricante no rótulo da embalagem. Recomenda-se, ao receber o produto, observar se o prazo remanescente de validade atende à necessidade do órgão e ao modelo de execução contratual, a fim de garantir a validade do mesmo até o seu consumo.

[3] No rótulo poderá constar o número do registro sanitário.

[4] O prazo de validade deve ser indicado pelo fabricante na embalagem. Recomenda-se, ao receber o produto, observar se o prazo remanescente de validade atende à necessidade do órgão e ao modelo de execução contratual, a fim de garantir a validade do mesmo até o seu consumo.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Registro na ANVISA nos termos da RDC 27/2010. No Brasil, o registro sanitário de alimentos é obrigatório para as seguintes categorias: aqueles destinados a grupos vulneráveis, incluindo os infantis e fórmulas enterais; os que usam alegações de propriedade funcional ou de saúde; os alimentos novos; produtos objeto de novas tecnologias, incluindo a água do mar dessalinizada e embalagens recicladas; e os suplementos alimentares que contêm probióticos e enzimas.

4.1.2. Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes da INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 281, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024, ANEXO III que dispõe sobre CATEGORIAS DE ALIMENTOS E EMBALAGENS COM OBRIGATORIEDADE DE COMUNICAÇÃO DE INÍCIO DE FABRICAÇÃO OU IMPORTAÇÃO JUNTO À AUTORIDADE SANITÁRIA DO ESTADO, DO DISTRITO FEDERAL OU DO MUNICÍPIO. Os itens constantes do ANEXO IV fazem parte da CATEGORIAS DE ALIMENTOS E EMBALAGENS DISPENSADAS DE REGULARIZAÇÃO JUNTO AO SNVS.

4.1.3 Para os produtos de origem animal, o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou

registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.4. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do item **Coxal/ sobrecoxa de frango. Produto padronizado com peso individual entre 300 e 400g. Sem excesso de pele e sem exposição do osso**, para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

4.4.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

4.4.2 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

4.4.3. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é **de 10 (dez) dias**, contados do(a) envio da Nota de Empenho, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **5 (cinco) dias** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço Rodovia BR 349, Km 14 - Zona Rural, Bom Jesus da Lapa - Bahia, CEP: 47600-000

5.3.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, do prazo total recomendado pelo fabricante.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.11. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.12. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.13. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.15. Cabe ao gestor do contrato:

6.15.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.15.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.15.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.15.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.15.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.15.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.15.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 25 (vinte e cinco) dias.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **5% (cinco por cento)** a **25% (vinte e cinco por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **0,2% (dois décimos por cento) a 3% (três por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **XX% (de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento))**.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedural e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro

Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punitidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

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

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 2 (dois) dias úteis.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 8.12.1. o prazo de validade;
- 8.12.2. a data da emissão;
- 8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 8.12.5. o valor a pagar; e
- 8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, 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 do Contratante.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, 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.

8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo de correção monetária.

Forma de pagamento

8.22. pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

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

8.25. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.[A5]

8.26. O Contratado 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.

Cessão de Crédito

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

8.27.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.27.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.27.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.27.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.28. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 21/07/2025.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.32. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.33. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta[A1]

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será único.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.4. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.4.1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços da tabela constante no item 1.1, deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação[A3]

9.5. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.6. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;[A4] [A5]

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

9.8. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.9. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A6]

9.10. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.11. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.12. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.13. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.14. No caso de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n.11.326, de 24 de julho de 2006, além dos demais documentos de habilitação jurídica, Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP, Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF;

9.15. Para o fornecimento de produtos de origem animal, o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

9.16. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.17. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.18. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.19. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.20. 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;

9.21. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.22. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A8]

9.23. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.24. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.[A9]

Qualificação Econômico-Financeira

9.25. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.26. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.27. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas [A11] :

$$\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}$$

$$\text{LG} =$$

$$\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}$$

Ativo Total

SG =

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante

LC =

Passivo Circulante

9.28. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.

9.29. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.30. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.31. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Disposições gerais sobre habilitação

9.32. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.33. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

9.35. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.36. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor 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.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R\$ R\$ 1.355.868,30** (um milhão, trezentos e cinquenta e cinco mil,oitocentos e sessenta e oito reais e trinta centavos),, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniente de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Bom Jesus da Lapa, 15 de agosto de 2025

Comissão de Planejamento da Contratação

Portaria: PORTARIA 51/2025 - BJL-GAB/BJL-DG/RET/IFBAIANO.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1 . FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no **Edital**, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

2.3. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin[A2]).

2.4. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.5. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.6. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.8.1 A Administração terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A4]

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO[A8]

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português.

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. Comunicar ao 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;

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A10]

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

5.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.

5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

5.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

5.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.[A13]

5.5. A contratação poderá ser extinta antes do prazo fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que a contratação não mais lhe oferece vantagem.

5.6. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário da contratação, desde que haja a notificação do Contratado pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

5.7. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A16] contraentes.

5.8. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.8.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.8.2.A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.8.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

5.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.9.3. Indenizações e multas.

5.10. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.11. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação **ou na contratação direta**, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal da Bahia, Seção Judiciária de Bom Jesus da Lapa para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº 90013/2025, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e *Cargo do Representante Legal*)

15. 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](#).

EDNA DE SOUZA COSTA

Membro da comissão de contratação

GISLANE DE OLIVEIRA COSTA SIMOES

Membro da comissão de contratação

GEANGELO DE MATOS ROSA

Membro da comissão de contratação

Estudo Técnico Preliminar 19/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23328.251534.2025-71

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:

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.

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.

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.

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.

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 DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	LUCIANA VIANA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação trata-se de aquisição eventual por meio do Sistema de Registro de Preços de gêneros alimentícios 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 aluno, 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. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021. Dessa modalidade de aquisição será gerada a Ata de Registro de Preços a qual terá validade de 12 meses, podendo ser prorrogada, de acordo ao que preceitua o Art. 84 da Lei 14.133/2021.

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;**

Análise de viabilidade de dispensa de exigência de garantia de execução contratual

Segundo descrição do artigo 96, da Lei 14.133/21, in verbis:

Art. 96. A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos.

§ 1º Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

§ 2º Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará obrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice desseguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

§ 3º O edital fixará prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia pelo contratado quando optar pela modalidade prevista no inciso II do § 1º deste artigo.

CONCLUSÃO: O objeto do presente pregão é para aquisição de gêneros alimentícios para atender ao IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, e desta feita, pode-se concluir pela inexistência de riscos consideráveis à Administração que importem na exigência de uma garantia contratual.

Ademais, por se tratar de Pregão Eletrônico, compra direta, sem obrigações estruturadas por parte da contratada, exceto aquelas já garantidas pelo código do consumidor, não havendo obrigatoriedade de contratação, a exigência de garantia pode aumentar os custos e a complexidade da contratação, além de gerar burocracia adicional, o que nesse caso será maus vantajosa a dispensa da garantia.

Deste modo, conforme se observa do artigo acima descrito, a garantia contratual somente será exigida quando a complexidade do valor da contratação importar em consideráveis riscos de prejuízos à Administração em razão do inadimplemento do contratado, o que não é o caso da presente contratação.

Análise de viabilidade de dispensa de exigência de qualificação econômica

A Lei nº 14.133/2021 estabelece a exigência de qualificação econômica como parte da habilitação em licitações, com foco em demonstrar a capacidade do licitante para executar o objeto da contratação.

Tal exigência está de acordo aos modelos disponibilizados pela Advocacia-Geral da União, em que devemos, apenas, informar se o balanço patrimonial e outras demonstrações contábeis se referem a um ou dois exercícios sociais.

CONCLUSÃO: No que se refere a esse pregão, vale ressaltar que, apesar do art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015 dispensar a exigência de apresentação de balanço patrimonial do último exercício social, a Administração deve exigir a habilitação econômico-financeira dos licitantes, inclusive das ME/EPP, para a contratação de bens de entrega parcelada.

Cabe registrar que a ata decorrente do Sistema de Registro de Preços não é considerada pronta entrega, caso em que deve ser exigido o balanço patrimonial da ME/EPP.

Análise de viabilidade de dispensa de exigência de qualificação técnica

A Lei 14133/21 não prevê apresentação de atestados para comprovação de qualificação técnica no caso de compras. A exigência aqui somente tem cabimento quando houver alguma atividade envolvida com o fornecimento do bem que justifique esse cuidado. É o caso, por exemplo, de uma logística complexa para entrega de bens em todo território nacional e cuja falta possa acarretar sérios danos à saúde das pessoas. Também pode ser citado como exemplo a montagem e a instalação de equipamentos sofisticados, que exige conhecimento especializado. De todo modo, como se vê, os atestados se referem a um serviço associado ao bem e não ao bem em si.

CONCLUSÃO: Desse modo, não se deve exigir apresentação de atestados de qualificação técnica, considerando que a contratação é de baixa complexidade.

5. Levantamento de Mercado

5.1 - Identificação das Soluções

Existem três soluções para o atendimento desta demanda:

Solução 1: Adesão a Ata de Registro de Preço;

Solução 2: Manifestação de Interesse em participar de IRP;

Solução 3: Realização de licitação própria.

5.2 - Análise comparativa das soluções

5.2.1 - Solução 1: Adesão a Ata de Registro de Preço

Nesta solução o IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa utiliza uma Ata de Registro de Preços de uma licitação já realizada por outro órgão da administração pública federal, para a aquisição dos materiais.

Vantagens:

- permite que o órgão “carona” tenha certeza de qual item será adquirido, sabendo, antecipadamente, qual será o fornecedor e modelo do material;
- propicia agilidade nas aquisições, pois a licitação já está realizada, as condições de fornecimento estão ajustadas, e os preços e os respectivos fornecedores já estão definidos. Sendo assim, a partir da necessidade, o órgão interessado somente solicitará a entrega do bem, e o fornecedor deverá realizar o fornecimento conforme condições anteriormente ajustadas.

Desvantagens:

- é preciso encontrar uma ata de registro de preço vigente, que possua materiais com especificações e quantidades semelhantes aos propostos nesta aquisição;
- é necessária a realização de pesquisa de preço para constatar que a ata seja economicamente vantajosa para a Administração;
- é necessário que o órgão gerenciador da ata e a empresa vencedora aceitem a adesão do IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa como “carona”;
- o órgão “carona” deve seguir estritamente todas as regras constantes no Edital da licitação do órgão gerenciador, inclusive prazo e condições de entrega;
- deve-se atentar ao limite de adesão de 50% do quantitativo registrado na ata.

5.2.2 - Solução 2: Manifestação de Interesse em participar de IRP

Nesta solução o IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa manifesta interesse em participar de uma Intenção de Registro de Preços (IRP) que poderá resultar em uma futura licitação de outro órgão da administração pública federal, para a aquisição dos materiais.

Vantagens:

- economia processual para o órgão participante, uma vez que toda a condução das fases interna e externa da licitação será realizada pelo órgão gerenciador;

- a compra compartilhada com vários órgãos, proporciona ganho de escala e, consequentemente, preços mais vantajosos para a Administração.

Desvantagens:

- é preciso encontrar uma IRP que possua materiais com especificações semelhantes aos propostos nesta aquisição;
- o órgão participante deve seguir estritamente todas as regras constantes no Edital da licitação do órgão gerenciador, inclusive prazo e condições de entrega;
- existe o risco do órgão gerenciador recusar a manifestação de interesse do IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, ou cancelar toda a IRP;
- deve-se aguardar os prazos dos procedimentos da IRP e, ainda, o tempo necessário para que o órgão gerenciador consolide todas as manifestações da IRP, e execute todas as etapas da fase interna e externa da licitação, o que foge do controle do IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa;
- a futura licitação ou os itens que o IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa manifestou interesse, pode resultar em deserto ou fracassado.

5.2.3 - Solução 3: Realização de licitação própria

Nesta solução, o IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa deve conduzir uma licitação própria para aquisição dos materiais.

Vantagens:

- permite a compra dos materiais com as especificações e quantidades propostas pelo setor requisitante;
- instituição de regras próprias para a contratação, de forma que atenda plenamente às necessidades do setor requisitante;
- maior controle do tempo destinado à instrução processual das fases internas e externas da licitação.

Desvantagens:

- custo processual para a realização das fases internas e externas da licitação.

5.3 - Justificativa da solução escolhida.

Diante da inexistência de Ata de Registro de Preço vigente e de IRP com especificações, quantidades e local de entrega que atendam a demanda dos setores requisitantes, e considerando as desvantagens apontadas para as soluções 1 e 2, a solução adotada para esta contratação será a solução 3 (realização de licitação própria).

A realização de licitação própria para a aquisição de GENÉROS ALIMENTÍCIOS possui como vantagem permitir a compra conforme regras estabelecidas em edital próprio da Instituição, incluindo todas as necessidades da contratação, buscando assim a solução das carências das áreas solicitantes.

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 14.133/2021 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 consequentemente a concorrência.

A entrega dos produtos deve ser de forma única, conforme requisição, no Setor de Refeitório do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa, no prazo de 15 (quinze) dias após a solicitação, na quantidade definida pela Contratante.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- A estimativa de quantitativo de itens do Pregão nº 90013/2025 foi realizada com base no histórico de consumo dos anos anteriores, e especificamente no último período (2024 a 2025), a saber:

-Processo 23328.251330.2024-50: PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90006/2024- AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O INSTITUTO FEDERAL BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA, em que foram realizados diversos empenhos (2024NE000110, 2024NE000112, 2024NE000116, 2024NE000131, 2024NE000132, 2024NE000142, 2024NE000178, 2024NE000181, 2025NE00017, 2025NE00031, 2025NE00032, 2025NE00039, 2025NE00051, 2025NE00060, 2025NE00062, 2025NE00078) com a quantidade de itens registrada na Ata de Registro de Preços do referido processo.

- Além disso, a quantidade estimada leva em consideração, também, o consumo médio mensal, o aumento no número da demanda bem como período de fornecimento.

- Nesse sentido, considerando tal variação, na estimativa do quantitativo, também levou-se em conta a possibilidade de realização do Pregão Eletrônico via SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP), uma vez que a contratação se enquadra nos incisos I, II e V do artigo 3º do Decreto 11.462/2023, em que:

I - pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - ser conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas;

V - pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Diante disso, conclui-se que a definição de quantitativos considerou o histórico de consumo da Instituição, as necessidades diárias que vão sendo identificadas e a perspectiva de contratação via SRP.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
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 Citruslanatus 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	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA, ESPÉCIE PRATA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	KG	1000
7	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
8	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
9	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
10	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
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	2000
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 fadinho. 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	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 500g	100
21	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.	Unid.	500
22	Milho verde. Simples, grão inteiros, imersos em líquido de cobertura, com tamanho, coloração e apresentação uniformes e condimentos com o produto. Lata contendo 2 kg.	LATA 2,00 KG	500
23	PEIXE CONSERVA, ESPÉCIE SARDINHA, APRESENTAÇÃO INTEIRO	LATA 250G	500
24	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	8000
25	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.	KG	2500
26	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
27	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
28	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
29	Chan de fora (coxão duro) 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, 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	1000
30	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	8000
31	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
32	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
33	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	1500
34	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	2500
35	BACON DEFUMADO, INGREDIENTES CARNE SUÍNA, APRESENTAÇÃO DEFUMADA	KG	500
36	Carne beneficiada, origem bovina, tipo ponta de agulha, apresentação charque	KG	300
37	Carne porco in natura, tipo bisteca, apresentação fatiada e congelada	KG	2000

38	Carne bovina in natura, tipo fígado,apresentação congelado	KG	650
39	Viscera Bovina, tipo bucho,limpo.	KG	600
40	Carne bovina, in natura, tipo COXÃO MOLE, congelada	KG	1000
41	Carne bovina, ACÉM, de primeira, sem osso.	KG	1000
42	Carne bovina, ALCATRA de primeira, sem osso	KG	1000
43	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, APRESENTAÇÃO SEM OSSO	KG	500
44	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE MERLUZA, APRESENTAÇÃO FILETE SEM ESPINHAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, INTERFOLIADO, SEM PELE, TAMANHO GRANDE	KG	500
45	CARNE MOÍDA, congelado de bovino, produto cárneo obtido pela moagem de massa musculares bovinas. As peças deverão ser embaladas em embalagens plástica carne Embalagem primária moída 500	KG	1000
46	Abóbora. Qualquer variedade. Minimamente processada, sem cascas e caroços, cortada em cubos, embaladas individualmente em sacos atóxicos de até 1kg.	KG	500
47	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
48	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
49	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
50	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	3000
51	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
52	Couve. Apresentação em molhos em folhas grandes cada.	KG	500
53	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	1000
54	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
55	Quiabo. liso, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, isento de lesões físicas e mecânicas (rachaduras, perfurações e cortes).	KG	300
56	Tomate. Produto in natura, primeira qualidade. Frutos maduros, sem amassamento, parasitas, partes decompostas. Com pedúnculo firme e peso aproximado em 130g mor unidade. Embalado em caixas de madeira contendo até 20kg.	KG	5000
57	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
58	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU, ESPÉCIE VERDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMUM	KG	500
59	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
60	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
61	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO, ESPÉCIE COMUM - Apresentação maço com no mínimo 120 gramas	maço com 12	500
62	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA	KG	1000
63	LEGUME IN NATURA, TIPO VAGEM, ESPÉCIE MANTEIGA	KG	400
64	VERDURA IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, ESPÉCIE COMUM.	MOLHO	500
	Cebola. Roxa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e		

65	coloração uniformes. Deve estar bem desenvolvida, isenta de sujidades,parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno(750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg	KG	500
66	Brinjela, 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
67	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
68	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
69	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 2,2 kg 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
70	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
71	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	500
72	Leite em pó, integral, vitaminas (c, a e d) e pirofosfato férrico. Não contém glúten, 800g pacotes.	PCT 800G	1000
73	Ovos inteiro, tipo 1, embalagem com 30 unidades	Bandeja 30und	2000
74	Manteiga com sal, integral. Embalagem de 1 Kg	KG	100
75	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
76	Açafrão – tempero em pó	KG	50
77	Caldo de carne - Apresentação: Pó; Aplicação: Uso Culinário	KG	50
78	Caldo de galinha - Apresentação: Pó; Aplicação: Uso Culinário	KG	50
79	Cominho - tempero em pó	KG	25
80	Corante. De urucum, de primeira qualidade. Moído, sem adição de quaisquer outras substâncias. Embalado em saco plástico atóxico contendo 1kg	KG	50
81	Manjericão	KG	30
82	Orégano - tempero em pó	PCT 500G	50
83	Pimenta calabresa	PCT 500G	10
84	Pimenta do reino. Tempero em pó embalado em saco plástico contendo	PCT 500G	10
85	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO MOÍDA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	PCT 50G	10
86	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	KG	5
87	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	2000
88	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.	Pc 400 gr	800
89	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.	KG	250
90	Café torrado e moido, em pacote com 500g, embalado a vácuo. Tipo Premium extra forte.	Pacote 500g	1000

91	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	Pacote 500g	50
92	Creme de leite. Deve apresentar teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada	Pacote 200g	100
93	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.	pacotes de 500g.	500
94	Óleo de soja. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Embalado em garrafa plástica com tampa selada contendo 900 ml.	Unid. Com 900ml	1000
95	Sal refinado. Produto composto de 100% cloreto de sódio. Apresentação: refinado, sem temperos, sujeiros, embalagem primária em saco plástico.	KG	500
96	Vinagre. Ácido acético obtido de vinho tinto. Embalado em frasco de 500 ml. Reembalado em caixas contendo 12 unidades.	Cx 12	50
97	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - Pacote de 400g	UND	500
98	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO Pacote de 360g	UND	500
99	DOCE EM TABLETE, TIPO PAÇOCA DE AMENDOIM, PESO 20 G, INGREDIENTES AMENDOIM, AÇUCAR, SAL, APRESENTAÇÃO FORMATO ROLHA EMBALAGEM INDIVIDUAL	Embalagem com 20 Unidades	500
100	MOLHO TOMATE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, CONSERVAÇÃO COM CONSERVANTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS REFOGADO, embalagem 400g	Unidade	1000
101	Leite de coco, garrafa com 500ml	garrafa 500ml	200
102	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, embalagem: 1 kg	Unidade	100
103	Milho para pipoca, embalagem 500 gramas	Unidade	500
104	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Semi-Doce , Tipo Adicional: Bisnaga, Cachorro Quente	KG	1000
105	BISCOITINHO DE GOMA- boa qualidade, Macio, em embalagem apropriada e etiquetada, constando o peso.	KG	200
106	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	1000
107	BOLO DE MILHO, caseiro, ingredientes de boa qualidade, milho fresco. Data de fabricação e validade na embalagem.	KG	500
108	BISCOITO DE POLVILHO, tipo peta. Ingredientes de boa qualidade, com Data de fabricação e validade constantes na embalagem individual. Pacote de 200g	UND	300
109	BOLO DE MANDIOCA caseiro, ingredientes de boa qualidade, Mandioca fresca. Data de fabricação e validade na embalagem.	KG	500
110	DOCE DE LEITE caseiro, em pasta. Ingredientes de boa qualidade, Com data de fabricação e validade constantes na embalagem individual	LATA 400G	150
111	CABACINHA 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	KG	250
112	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
113	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE	KG	300
114	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
115	Calabresa de frango - Tipo: Linguiça De Frango Tamanho: Grossa; Tipo Preparação: Fresca - Estado De Conservação: Congelado(A)	KG	5000
	Calabresa de carne suína - Tipo: Linguiça De Carne Suína; Tamanho: Grossa		

116	Tipo Preparação: Fresca - Estado De Conservação: Congelado(A)	KG	5000
117	Goiabada IN NATURA	PCT 100G	1000
118	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Guaraná	Garraga 2 litros	100
119	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Cola	Garraga 2 litros	100
120	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Laranja	Garraga 2 litros	100
121	Batata palha - Espécie: Inglesa; Tipo Formato: Palha - Tipo: Frita; Apresentação: Pronto Para Consumo	Pacote 500g	100
122	Milho Tipo: Grão - Aplicação: Mungunzá (Canjica)	Pacote 500g	100
123	Leite condensado	CAIXA 395,00 G	100
124	Suco Apresentação: Líquido , Sabor: UVA 100%, Tipo: Integral, Características Adicionais: Pronto para consumo E Sem Adição De Açúcar , Validade Mínima: 5 meses, contados da data de entrega	Garraga 900ML	100
125	Iogurte Natural Teor Gordura: Integral , Sabor: Com Sabor, Componentes: Com Polpa Ou Pedaços De Fruta	Embagem 170g	1000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.371.463,30

Quanto à pesquisa de preços referentes aos materiais solicitados através do processo 23328.251369.2025-58, e de acordo com as orientações da Instrução Normativa Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, realizou-se, prioritariamente, pesquisa de preços com base no inciso I. Esta parte solicitante analisou a viabilidade destes com o preço de mercado, utilizando o dispositivo internet e pesquisas de preços realizadas por outras entidades, para comparar os preços cotados com o que de fato é cobrado pelo produto na atualidade, com a finalidade de chegar a um preço exequível, e assim gerar uma maior competitividade no certame.

Com base na pesquisa de mercado realizada, alguns valores foram considerados inexequíveis, e inconsistentes, bem como estavam vinculados a objetos com características e quantitativos diversos da presente contratação, de modo que a Administração procedeu a exclusão de tais valores, com a finalidade de utilizar somente aqueles que possuíam as características similares às dos itens a serem licitados.

Os critérios utilizados para a exclusão estão descritos abaixo:

locais de entrega - levou-se em consideração a proximidade geográfica, que pode impactar no preço dos produtos. Os custos para entrega podem aumentar ou diminuir dependendo da localização.

quantidade contratada - excluiu-se preços baseados em quantitativos diferentes do estimado na presente licitação.

em alguns casos, apesar de selecionar até o prazo de 12 meses, apareciam preços acima desse período, de modo que a exclusão foi realizada.

Desse modo, com base nos preços praticados no mercado e considerando os critérios apresentados acima, os preços muito acima ou muito abaixo foram considerados inexequíveis ou com sobrepreço.

Ademais, em conformidade ao disposto no Art. 6º, foi utilizado, como método para obtenção do preço estimado, a média e a mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, incidente sobre um conjunto de três preços, oriundos do parâmetro de que trata o inciso I do art. 5º, e conforme Mapa Comparativo. Vale ressaltar que, no caso da utilização da média, foi observado também o disposto no § 6º do referido artigo, ou seja os valores médios utilizados não são superiores à mediana do item nos sistemas consultados.

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UND	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\$ 6,79	R\$ 3.395,00
2	464400	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\$ 10,91	R\$ 10.910,00
		Mamão. Fruto da Caricapapaya, tipo havaí, deve estar com				

3	467418	maturidade adequada para consumo humano e isenta de parasitas, partes decompostas, sujeiras, doenças e quaisquer outras características não inerentes ao produto.	KG	1000	R\$ 5,71	R\$ 5.710,00
4	464418	Melancia. Fruto da Citrus lanatus 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\$ 4,80	R\$ 14.400,00
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\$ 5,20	R\$ 2.600,00
6	464394	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA, ESPÉCIE PRATA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	KG	1000	R\$ 4,32	R\$ 4.320,00
7	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\$ 5,47	R\$ 2.735,00
8	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\$ 7,25	R\$ 3.625,00
9	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\$ 9,53	R\$ 1.906,00
10	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\$ 7,73	R\$ 1.546,00
11	464381	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA, APLICAÇÃO ALIMENTAR	KG	2000	R\$ 6,78	R\$ 13.560,00
12	464436	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA, ESPÉCIE CRAVO, APLICAÇÃO ALIMENTAR	KG	500	R\$ 2,80	R\$ 1.400,00
13	464406	FRUTA IN NATURA, TIPO MANGA, ESPÉCIE TOMMY ATKIN	KG	500	R\$ 8,75	R\$ 4.375,00
14	463797	Milho verde, in natura, espigas descascados	KG	2000	R\$ 9,59	R\$ 19.180,00
15	464392	FRUTA IN NATURA, TIPO GOIABA, espécie Psidium guajava, APLICAÇÃO ALIMENTAR	KG	2000	R\$ 8,43	R\$ 16.860,00
16	463938	Alho, in natura, aplicação alimentar	KG	100	R\$ 28,00	R\$ 2.800,00
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\$ 6,13	R\$ 30.650,00
18	481027	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\$ 7,43	R\$ 37.150,00
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\$ 7,87	R\$ 39.350,00
20	459636	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 500g	100	R\$ 15,60	R\$ 1.560,00
21	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.	Unid.	500	R\$ 3,36	R\$ 1.680,00
22	462824	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.	LATA 2,00 KG	500	R\$ 22,92	R\$ 11.460,00

23	449003	PEIXE CONSERVA, ESPÉCIE SARDINHA, APRESENTAÇÃO INTEIRO	LATA 250G	500	R\$ 8,36	R\$ 4.180,00
24	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	8000	R\$ 5,30	R\$ 42.400,00
25	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 1 kg.	KG	2500	R\$ 4,00	R\$ 10.000,00
26	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\$ 3,51	R\$ 8.775,00
27	465332	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\$ 4,00	R\$ 2.000,00
28	458918	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\$ 4,35	R\$ 10.875,00
29	465394	Chan de fora (coxão duro) 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, 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	1000	R\$ 30,78	R\$ 30.780,00
30	617377	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	8000	R\$ 13,53	R\$ 108.240,00
31	447441	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	R\$ 35,00	R\$ 35.000,00
32	450651	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\$ 11,95	R\$ 9.560,00
33	454336	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	1500	R\$ 24,07	R\$ 36.105,00
34	447795	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	2500	R\$ 33,90	R\$ 84.750,00
		BACON DEFUMADO, INGREDIENTES CARNE SUÍNA,				R\$

35	447664	APRESENTAÇÃO DEFUMADA	KG	500	R\$ 23,07	R\$ 11.535,00
36	447734	Carne beneficiada, origem bovina, tipo ponta de agulha, apresentação charque	KG	300	R\$ 34,40	R\$ 10.320,00
37	447508	Carne porco in natura, tipo bisteca,apresentação fatiada e congelada	KG	2000	R\$ 21,00	R\$ 42.000,00
38	447484	Carne bovina in natura, tipo fígado,apresentação congelado	KG	650	R\$ 9,00	R\$ 5.850,00
39	447492	Viscera Bovina, tipo bucho,limpo.	KG	600	R\$ 16,80	R\$ 10.080,00
40	447431	Carne bovina, in natura, tipo COXÃO MOLE, congelada	KG	1000	R\$ 34,06	R\$ 34.060,00
41	447383	Carne bovina, ACÉM, de primeira, sem osso.	KG	1000	R\$ 29,56	R\$ 29.560,00
42	447397	Carne bovina, ALCATRA de primeira, sem osso	KG	1000	R\$ 41,00	R\$ 41.000,00
43	447525	CARNE PORCO IN NATURA, TIPO PERNIL TRASEIRO, APRESENTAÇÃO SEM OSSO	KG	500	R\$ 16,66	R\$ 8.330,00
44	448897	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE MERLUZA, APRESENTAÇÃO FILETE SEM ESPINHAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, INTERFOLIADO, SEM PELE, TAMANHO GRANDE	KG	500	R\$ 28,85	R\$ 14.425,00
45	617125	CARNE MOÍDA, congelado de bovino, produto cárneo obtido pela moagem de massa musculares bovinas. As peças deverão ser embaladas em embalagens plástica carne Embalagem primária moída 500	KG	1000	R\$ 13,98	R\$ 13.980,00
46	467424	Abóbora. Qualquer variedade. Minimamente processada, sem cascas e caroços, cortada em cubos, embaladas individualmente em sacos atóxicos de até 1kg.	KG	500	R\$ 4,74	R\$ 2.370,00
47	617162	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\$ 6,48	R\$ 3.240,00
48	612820	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\$ 4,75	R\$ 3.800,00
49	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\$ 4,86	R\$ 4.860,00
50	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	3000	R\$ 4,10	R\$ 12.300,00
51	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\$ 4,25	R\$ 4.250,00
52	463822	Couve. Apresentação em molhos em folhas grandes cada.	KG	500	R\$ 3,37	R\$ 1.685,00
53	463795	Mandioca. Raiz tuberosa da ManihotesculentaCrantz, 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	1000	R\$ 4,45	R\$ 4.450,00
54	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\$ 6,99	R\$ 2.796,00
55	463792	Quiabo. liso, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, isento lesões físicas e mecânicas (rachaduras, perfurações e cortes).	KG	300	R\$ 4,76	R\$ 1.428,00
		Tomate. Produto in natura, primeira qualidade. Frutos maduros, sem amassamento, parasitas, partes decompostas. Com pedúnculo firme e				R\$

56	463806	peso aproximado em 130g mor unidade. Embalado em caixas de madeira contendo até 20kg.	KG	5000	R\$ 6,55	R\$ 32.750,00
57	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\$ 7,83	R\$ 3.915,00
58	463778	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU, ESPÉCIE VERDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMUM	KG	500	R\$ 5,00	R\$ 2.500,00
59	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\$ 3,59	R\$ 1.795,00
60	481117	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\$ 5,00	R\$ 2.500,00
61	479694	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO, ESPÉCIE COMUM - Apresentação maço com no mínimo 120 gramas	maço com 12	500	R\$ 2,98	R\$ 1.490,00
62	463832	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE, ESPÉCIE CRESPA	KG	1000	R\$ 8,59	R\$ 8.590,00
63	624501	LEGUME IN NATURA, TIPO VAGEM, ESPÉCIE MANTEIGA	KG	400	R\$ 13,11	R\$ 5.244,00
64	463878	VERDURA IN NATURA, TIPO CEBOLINHA, ESPÉCIE COMUM.	MOLHO	500	R\$ 2,20	R\$ 1.100,00
65	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\$ 6,59	R\$ 3.295,00
66	463764	Brinjela, 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\$ 7,77	R\$ 2.331,00
67	447765	Apresuntado. 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\$ 22,61	R\$ 11.305,00
68	615353	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\$ 17,50	R\$ 8.750,00
69	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\$ 34,00	R\$ 17.000,00
70	446646	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\$ 49,95	R\$ 2.497,50
71	615352	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	KG	500	R\$ 12,22	R\$ 6.110,00

		qualitativo, marca comercial procedência de fabricação e número de registro no órgão competente.				
72	446019	Leite em pó, integral, vitaminas (c, a e d) e pirofosfato férrico. Não contém glúten, 800g pacotes.	PCT 800G	1000	R\$ 31,43	R\$ 31.430,00
73	446619	Ovos inteiro, tipo 1, embalagem com 30 unidades	Bandeja 30und	2000	R\$ 22,38	R\$ 44.760,00
74	446393	Manteiga com sal, integral. Embalagem de 1 Kg	KG	100	R\$ 38,00	R\$ 3.800,00
75	269172	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\$ 11,88	R\$ 2.376,00
76	463857	Açafrão – tempero em pó	KG	50	R\$ 13,96	R\$ 698,00
77	339479	Caldo de carne - Apresentação: Pó; Aplicação: Uso Culinário	KG	50	R\$ 8,40	R\$ 420,00
78	339478	Caldo de galinha - Apresentação: Pó; Aplicação: Uso Culinário	KG	50	R\$ 9,24	R\$ 462,00
79	463891	Cominho - tempero em pó	KG	25	R\$ 20,46	R\$ 511,50
80	463937	Corante. De urucum, de primeira qualidade. Moído, sem adição de quaisquer outras substâncias. Embalado em saco plástico atóxico contendo 1kg	KG	50	R\$ 7,40	R\$ 370,00
81	463907	Manjericão	KG	30	R\$ 11,99	R\$ 359,70
82	463916	Orégano - tempero em pó	PCT 500G	50	R\$ 7,30	R\$ 365,00
83	463925	Pimenta calabresa	PCT 500G	10	R\$ 13,50	R\$ 135,00
84	463919	Pimenta do reino. Tempero em pó embalado em saco plástico contendo	PCT 500G	10	R\$ 7,99	R\$ 79,90
85	482951	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA CANELA, ASPECTO FÍSICO MOÍDA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	PCT 50G	10	R\$ 3,40	R\$ 34,00
86	463904	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	KG	5	R\$ 35,94	R\$ 179,70
87	603269	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	2000	R\$ 4,30	R\$ 8.600,00
88	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.	Pc 400 gr	800	R\$ 4,60	R\$ 3.680,00
89	467050	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.	KG	250	R\$ 7,12	R\$ 1.780,00
90	463567	Café torrado e moido, em pacote com 500g, embalado a vácuo. Tipo Premium extra forte.	Pacote 500g	1000	R\$ 37,43	R\$ 37.430,00
91	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 em caixa com 4 frascos plásticos	Pacote 500g	50	R\$ 3,41	R\$ 170,50
92	446538	Creme de leite. Deve apresentar teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada	Pacote 200g	100	R\$ 2,75	R\$ 275,00
93	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	pacotes de	500	R\$ 3,59	R\$ 1.795,00

		dos dedos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	500g.			
94	416665	Óleo de soja. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Embalado em garrafa plástica com tampa selada contendo 900 ml.	Unid. Com 900ml	1000	R\$ 7,20	R\$ 7.200,00
95	461092	Sal refinado. Produto composto de 100% cloreto de sódio. Apresentação: refinado, sem temperos, sujeiros, embalagem primária em saco plástico.	KG	500	R\$ 5,21	R\$ 2.605,00
96	249817	Vinagre. Ácido acético obtido de vinho tinto. Embalado em frasco de 500 ml. Reembalado em caixas contendo 12 unidades.	Cx 12	50	R\$ 2,75	R\$ 137,50
97	622355	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - Pacote de 400g	UND	500	R\$ 5,20	R\$ 2.600,00
98	456469	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO Pacote de 360g	UND	500	R\$ 4,91	R\$ 2.455,00
99	465663	DOCE EM TABLETE, TIPO PAÇOCA DE AMENDOIM, PESO 20 G, INGREDIENTES AMENDOIM, AÇUCAR, SAL, APRESENTAÇÃO FORMATO ROLHA EMBALAGEM INDIVIDUAL	Embalagem com 20 Unidades	500	R\$ 13,20	R\$ 6.600,00
100	459670	MOLHO TOMATE, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, CONSERVAÇÃO COM CONSERVANTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS REFOGADO, embalagem 400g	Unidade	1000	R\$ 3,95	R\$ 3.950,00
101	464012	Leite de coco, garrafa com 500ml	garrafa 500ml	200	R\$ 4,15	R\$ 830,00
102	459658	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, embalagem: 1 kg	Unidade	100	R\$ 7,89	R\$ 789,00
103	462122	Milho para pipoca, embalagem 500 gramas	Unidade	500	R\$ 4,65	R\$ 2.325,00
104	617307	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Semi-Doce , Tipo Adicional: Bisnaga, Cachorro Quente	KG	1000	R\$ 9,94	R\$ 9.940,00
105	389181	BISCOITINHO DE GOMA- boa qualidade, Macio, em embalagem apropriada e etiquetada, constando o peso.	KG	200	R\$ 14,46	R\$ 2.892,00
106	610527	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	1000	R\$ 23,13	R\$ 23.130,00
107	605158	BOLO DE MILHO, caseiro, ingredientes de boa qualidade, milho fresco. Data de fabricação e validade na embalagem.	KG	500	R\$ 24,00	R\$ 12.000,00
108	240574	BISCOITO DE POLVILHO, tipo peta. Ingredientes de boa qualidade, com Data de fabricação e validade constantes na embalagem individual. Pacote de 200g	UND	300	R\$ 5,31	R\$ 1.593,00
109	605159	BOLO DE MANDIOCA caseiro, ingredientes de boa qualidade, Mandioca fresca. Data de fabricação e validade na embalagem.	KG	500	R\$ 19,48	R\$ 9.740,00
110	462597	DOCE DE LEITE caseiro, em pasta. Ingredientes de boa qualidade, Com data de fabricação e validade constantes na embalagem individual	LATA 400G	150	R\$ 4,75	R\$ 712,50
111	471861	CABACINHA 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	KG	250	R\$ 4,65	R\$ 1.162,50
112	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\$ 3,20	R\$ 320,00
113	463791	LEGUME IN NATURA, TIPO MAXIXE	KG	300	R\$ 8,22	R\$ 2.466,00
114	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	KG	200	R\$ 3,79	R\$ 758,00

		de sujidades, parasitos e larvas.					
115	451938	Calabresa de frango - Tipo: Linguiça De Frango Tamanho: Grossa; Tipo Preparação: Fresca - Estado De Conservação: Congelado(A)	KG	5000	R\$ 13,90	R\$ 69.500,00	
116	450651	Calabresa de carne suína - Tipo: Linguiça De Carne Suína; Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Fresca - Estado De Conservação: Congelado(A)	KG	5000	R\$ 13,40	R\$ 67.000,00	
117	487591	Goiabada IN NATURA	PCT 100G	1000	R\$ 5,18	R\$ 5.180,00	
118	314061	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Guaraná	Garraga 2 litros	100	R\$ 5,91	R\$ 591,00	
119	305734	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Cola	Garraga 2 litros	100	R\$ 5,00	R\$ 500,00	
120	217781	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Laranja	Garraga 2 litros	100	R\$ 4,09	R\$ 409,00	
121	463707	Batata palha - Espécie: Inglesa; Tipo Formato: Palha - Tipo: Frita; Apresentação: Pronto Para Consumo	Pacote 500g	100	R\$ 11,75	R\$ 1.175,00	
122	279262	Milho Tipo: Grão - Aplicação: Mungunzá (Canjica)	Pacote 500g	100	R\$ 4,72	R\$ 472,00	
123	625631	Leite condensado	CAIXA 395,00 G	100	R\$ 6,56	R\$ 656,00	
124	442810	Suco Apresentação: Líquido , Sabor: UVA 100%, Tipo: Integral, Características Adicionais: Pronto para consumo E Sem Adição De Açúcar , Validade Mínima: 5 meses, contados da data de entrega	Garraga 900ML	100	R\$ 12,35	R\$ 1.235,00	
125	482783	Iogurte Natural Teor Gordura: Integral , Sabor: Com Sabor, Componentes: Com Polpa Ou Pedaços De Fruta	Embagem 170g	1000	R\$ 3,50	R\$ 3.500,00	
Valor total da licitação						R\$ 1.371.463,30	

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra 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 será necessária contratação correlata.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10724903000179-0-000003/2025

II) Data de publicação no PNCP: 29/04/2024

III) Id do item no PCA: 630 a 708/710 a 732/755 a 763/808 a 823/828 a 831.

VI) Classe/Grupo: 8960 - BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS/8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES/8905 - CARNES, AVES E PEIXES/8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS/8945 - ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS/8950 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS/ 8910 - OVOS E LATICÍNIOS/8955 - CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE/8925 - AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES

V) Identificador da Futura Contratação: 151889-3/2025

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

Dante 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 vislumbram impactos ambientais, no entanto seguem abaixo, considerações baseadas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Na fase de planejamento da contratação, observar se já foi cumprido o percentual mínimo de aquisição em relação ao orçamento previsto para o exercício financeiro (Decreto 11.476/2023), para atendimento ao PAA.

A Lei nº 14.628, de 2023 instituiu o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e definiu suas finalidades. A seu turno, a Lei nº 14.628/2023 (art. 8º) e Decreto 11.476/2023 estabeleceram o percentual mínimo de 30% do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei 11.326, de 2006, pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, pelas empresas públicas e pelas sociedades de economia mista.

Se já foi cumprido o percentual mínimo na modalidade compra institucional, o órgão poderá realizar licitação para adquirir gêneros alimentícios, desde que não seja com a finalidade de atendimento ao PAA, para estes casos, mesmo adotando-se percentual acima do mínimo de 30 por cento, utiliza-se a compra institucional por dispensa de licitação.

Nesse sentido, a Administração já realizou a separação do recurso para realização de Chamada Pública para atendimento ao Programa de Aquisição de Alimentos, restando a viabilidade de aquisição por meio de Licitação.

Diante disso, conforme o guia nacional, nas licitações destinadas a aquisição de gêneros alimentícios, para agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas, que comprovem os requisitos para qualificação como tal, deve ser dado o mesmo tratamento favorecido, diferenciado e simplificado que é dado para as microempresas, empresas de pequeno porte, nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal (Decreto 8.538/2015).

NA AQUISIÇÃO: 1) Inserir no item Sustentabilidade//Descrição ou especificação técnica do produto: “Só será admitida a oferta dos itens/grupos XXX, XXX e XXX originados da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006.” Considerando o cumprimento do percentual exigido para aquisições através do PAA, não será exigido fornecimento de itens com origem exclusiva da agricultura familiar.

2) Inserir no item de julgamento da proposta, na fase de avaliação de sua aceitabilidade e do cumprimento das especificações do objeto:

a) Declaração por parte do fornecedor, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais do art. 3º da Lei n. 11.326, de 2006, para se qualificar como agricultor familiar, ou como empreendedor familiar rural, ou como os demais beneficiários dessa lei.”

3) Inserir no item de habilitação jurídica da empresa:

a) No caso de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP, Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF; e outros documentos definidos pelo Grupo Gestor do PAA. A depender dos gêneros alimentícios que serão licitados, recomenda-se a área técnica verificar se haveria a incidência dos requisitos a seguir transcritos (identificando para qual ou quais itens deve(m) ser feita(s) a(s) exigência(s):

4) Após consulta ao site da ANVISA, verificando-se que o alimento precisa de registro na Agência e/ou há normas referentes às embalagens e rótulos, inserir no item de sustentabilidade:

a) **Registro na ANVISA nos termos da RDC 27/2010.** O normativo foi verificado e não consta item nessa licitação que tenha a necessidade de registro obrigatório. No Brasil, o registro sanitário de alimentos é obrigatório para as seguintes categorias: aqueles destinados a grupos vulneráveis, incluindo os infantis e fórmulas enterais; os que usam alegações de propriedade funcional ou de saúde; os alimentos novos; produtos objeto de novas tecnologias, incluindo a água do mar dessalinizada e embalagens recicladas; e os suplementos alimentares que contêm probióticos e enzimas.

b) Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes da INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 281, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024, ANEXO III que dispõe sobre CATEGORIAS DE ALIMENTOS E EMBALAGENS COM OBRIGATORIEDADE DE COMUNICAÇÃO DE INÍCIO DE FABRICAÇÃO OU IMPORTAÇÃO JUNTO À AUTORIDADE SANITÁRIA DO ESTADO, DO DISTRITO FEDERAL OU DO MUNICÍPIO. Os itens constantes do ANEXO IV fazem parte da CATEGORIAS DE ALIMENTOS E EMBALAGENS DISPENSADAS DE REGULARIZAÇÃO JUNTO AO SNVS.

5) Para os produtos de origem animal, inserir no item de Sustentabilidade: a) o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA)

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando o estudo apresentado, verifica-se que não há óbice à realização da presente 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 51/2025 - BJL-GAB/BJL-DG/RET/IFBAIANO.

GISLANE DE OLIVEIRA COSTA SIMOES

Membro da comissão de contratação

Despacho: PORTARIA 51/2025 - BJL-GAB/BJL-DG/RET/IFBAIANO.

EDNA DE SOUZA COSTA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/07/2025 às 13:59:08.

Despacho: PORTARIA 51/2025 - BJL-GAB/BYL-DG/RET/IFBAIANO.

LUCIANA SOUZA VIANA

Membro da comissão de contratação

GEANGELO DE MATOS ROSA

Autoridade competente

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

Assunto: Estudo Técnico Preliminar

Assinado por: Edna Costa

Tipo do Documento: Estudo

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: PÚBLICO

Tipo de Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Edna de Souza Costa, CHEFE DE NUCLEO - FG2 - BJL-LICITA**, em 30/07/2025 14:15:58.

Este documento foi armazenado no SUAP em 30/07/2025. 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: 1116243

Código de Autenticação: b0676acceb



IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

Ata de Registro de Preços 6/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
6/2025	151889-IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA	EDNA DE SOUZA COSTA	14/08/2025 08:58 (v 1.1)
Status	CONCLUIDO		
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	3/2025	23328.251534.2025-71

1. DO OBJETO

Processo Administrativo nº 23328.251534.2025-71

Ata de Registro de Preços nº XX/XXXX

O(A) Instituto Federal Baiano-campus Bom Jesus da Lapa, com sede no(a) Rodovia BR 349, KM 14, na cidade de Bom Jesus da Lapa - BA, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.724.903/0006-83, neste ato representado(a) pelo (a) Diretor-Geral Geângelo de Matos Rosa, nomeado(a) pela Portaria nº 275 de 18 de março de 2022, publicada, portador da Matrícula Funcional nº , considerando o julgamento da [licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90013/2025, publicada no de/...../202.....], processo administrativo n.º 23328.251534.2025-71, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de Genêros alimentícios para o INSTITUTO FEDERAL BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA, especificado(s) no(s) item(ns) 1.1 do Termo de Referência, anexo I do edital de licitação do Pregão nº 90013/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado[A1] , as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item[A2] , fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
	Especificação	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	

	<i>(se exigida no edital)</i>	<i>(se exigido no edital)</i>				Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.[A3]

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

3.1. O órgão gerenciador será o(a) Instituto Federal Baiano-campus Bom Jesus da Lapa.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)

4.2. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.2.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.2.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.2.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.3. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.3.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.7. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.8. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.9. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.10. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedações a acréscimo de quantitativos

4.11. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir[A1] do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, **podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuênciam do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.**

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, *poderá* ser renovado o quantitativo originalmente registrado.[A2]

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no **[edital] ou [aviso de contratação direta]** e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no **[edital]**; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do **edital**, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021[A1] ;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.[A1]

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023[A2] .

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuênciia do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no [edital]
OU [aviso de contratação direta]:

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente[A1] após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao *[editorial]*.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

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 *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo[A1]

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação <i>(se exigida no edital)</i>	Marca <i>(se exigido no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação <i>(se exigida no edital)</i>	Marca <i>(se exigido no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

12. 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.](#)

GEANGELO DE MATOS ROSA

Autoridade competente