**ANEXO I**

**Sistema de Registro de Preços**

**PREGÃO ELETRÔNICO 01/2018**

(COMPRAS)

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - CAMPUS CAUCAIA**

**UASG 158960 – GESTÃO 26405**

**PREGÃO SRP Nº 01/2018**

(Processo Administrativo n.º 23486.000875.2018-39)

1. **DO OBJETO**
   1. Aquisição de **gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição da alimentação escolar do IFCE *campus* Caucaia,** conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes, estabelecidas neste instrumento:

| **ITENS** | **DESCRIÇÃO/**  **ESPECIFICAÇÃO** | **CÓDIGO CATMAT** | **UNIDADE**  **DE**  **MEDIDA** | **REQUISIÇÃO**  **MÍNIMA POR EMPENHO** | **REQUISIÇÃO**  **MÁXIMA POR EMPENHO** | **QUANTIDADE**  **TOTAL** | ***VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL*** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO 1**  **CARNES** | | | | | | | |
| 1 | **Carne bovina** **moída de 1ª qualidade**, sem pele, sem gordura e sem aparas, tipo: alcatra, contrafilé, lagarto, patinho, paleta, congelada a -12 graus, contendo na embalagem **selo de inspeção federal (S.I.F)**, a origem, a validade, a data de fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada. Embaladas em saco plástico, limpo e íntegro. Descongelamento em torno de 8%. | 308610 | KG | 25 | 550 | 550 | 28,49 |
| 2 | **Filé de peito de frango 1a qualidade** sem osso e sem pele, congelado a - 12 C°, produto separado em camadas (interfolhado), envolto em folha plástica, embalado em caixa de papelão com tampa lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e **selo de inspeção federal (S.I.F.).** Descongelamento em torno de 8%. | 370898 | KG | 25 | 650 | 650 | 13,19 |
| **GRUPO 2**  **LATICÍNIOS** | | | | | | | |
| 3 | **Bebida láctea, UHT, sabor morango ou salada de frutas**, à base de soro de leite em pó reconstituído. Embalagem de polietileno contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. | 339482 | L | 100 | 7300 | 7300 | 2,93 |
| 4 | **Leite integral UHT ou UAT (Ultra Alta Temperatura)**, acondicionado em embalagem do tipo longa vida, contendo 1litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/ S.I.F./ DIPOA e carimbo de inspeção do S.I.F. | 382439 | L | 100 | 3900 | 3900 | 4,92 |
| 5 | **Queijo tipo coalho de 1a qualidade**, **em peças, embalados a vácuo**, com identificação do produto na embalagem, etiquetados, com indicação de peso, **data de fabricação** igual ou menor a um mês da data da entrega, **data de validade e selo de inspeção federal (S.I.F.).** | 216798 | KG | 10 | 600 | 600 | 30,50 |
| **GRUPO 3**  **NÃO PERECÍVEIS** | | | | | | | |
| 6 | **Açúcar cristal**, granulado, cor clara, sem umidade e sem sujidades. Embalado em embalagem de 1Kg, em plástico íntegro, com data de validade, lote e fabricação. | 395794 | KG | 50 | 1200 | 1200 | 2,53 |
| 7 | **Amido de milho**. Características sensoriais**:** Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. | 217002 | KG | 5 | 50 | 50 | 9,96 |
| 8 | **Arroz branco** subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com 90 a 100% de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de 1 kg, de polietileno transparente, original de fábrica. | 217008 | KG | 10 | 100 | 100 | 3,52 |
| 9 | **Arroz** **parboilizado,** longo fino tipo 1, de 1ª qualidade, embalado em pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1kg. Índice de conversão em torno de 2,3. Atender a portaria 451/97 do Ministério da Saúde e Resolução 12/78 da CNNPA. | 244124 | KG | 10 | 500 | 500 | 3,44 |
| 10 | **Aveia em flocos**. Embalada em lata ou caixa de 250g, com lote, data de validade e fabricação. | 217013 | PTC | 10 | 200 | 200 | 3,94 |
| 11 | **Biscoito doce, tipo Maria**, sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. | 232144 | PTC | 50 | 1100 | 1100 | 4,51 |
| 12 | **Biscoito salgado, tipo Cream Cracker**, sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. | 232930 | PTC | 50 | 1100 | 1100 | 3,77 |
| 13 | **Biscoito salgado integral, tipo lanchinho**, sem recheio, embalagem com 156g, contendo 6 pacotes individuais de 26g cada. Deve conter informações nutricionais, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e validade. | 390172 | PTC | 20 | 500 | 500 | 3,37 |
| 14 | **Canela em pó**. Embalagem plástica contendo 30g do produto. | 258081 | PTC | 5 | 20 | 20 | 1,64 |
| 15 | **Chocolate em pó**, acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 200g de peso líquido. Deve conter no **mínimo 50% de cacau**. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. | 433270 | PTC | 20 | 200 | 200 | 10,29 |
| 16 | **Colorau** embalado em pacotes de 500g, com data de validade e fabricação. | 226326 | PTC | 10 | 80 | 80 | 7,79 |
| 17 | **Ervilhas em conserva** hidratadas, de boa qualidade, embaladas em latas de conteúdo de 200g, com data de validade e fabricação. | 114529 | LATA | 10 | 200 | 200 | 2,27 |
| 18 | **Farinha de** **mandioca**, torrada, de 1º qualidade, seca, fina, branca, em embalagem plástica, íntegra, de 1Kg com data de fabricação, validade e lote. | 217201 | KG | 5 | 50 | 50 | 4,43 |
| 19 | **Feijão de corda** – tipo 1 – 1ª qualidade em pacotes transparentes c/identificação do produto e peso líquido de 1 kg. E atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e resolução 12/78 da CNNPA. | 283250 | KG | 10 | 200 | 120 | 5,78 |
| 20 | **Macarrão espaguete**, com ovo, em pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. | 259668 | PTC | 25 | 300 | 300 | 3,01 |
| 21 | **Macarrão parafuso com ovo**, em pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. | 217243 | PTC | 25 | 300 | 300 | 3,53 |
| 22 | **Margarina cremosa com sal**, 80% de lipídios, pote de 1kg. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade. | 227410 | KG | 5 | 50 | 50 | 8,26 |
| 23 | **Massa de milho** embalado em sacos de polipropileno, em pacotes de 500g, contendo data de fabricação, validade e lote. | 217204 | PTC | 30 | 1200 | 1200 | 2,86 |
| 24 | **Milho verde em conserva**. Embalagem com conteúdo de 200g, data de validade e fabricação. | 258157 | LATA | 10 | 200 | 200 | 2,83 |
| 25 | **Milho para pipoca**, Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. | 217258 | PCT | 10 | 50 | 50 | 3,11 |
| 26 | **Molho de tomate** em embalagem de polipropileno de peso líquido de 340g, íntegra, com informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. | 259670 | PCT | 20 | 500 | 500 | 2,93 |
| 27 | **Óleo de soja refinado** embalado em garrafas plásticas, resistente, com conteúdo de 900 ml, com data de fabricação e validade. | 244364 | GRF | 10 | 240 | 240 | 3,88 |
| 28 | **Proteína texturizada de soja**, cor média escura similar à carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 500g, contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente. | 297483 | PTC | 20 | 240 | 240 | 5,54 |
| 29 | **Suco de frutas integral, sem adição de açúcares e conservadores**. Acondicionados em embalagem longa vida, contendo 200mL de conteúdo líquido. Vários sabores. Deve conter informações nutricionais, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e validade. | 305348 | CAIXA | 100 | 2400 | 2400 | 1,56 |
| 30 | **Sal refinado** embalado em pacotes c/ peso líquido 1 kg, data de validade e fabricação. | 291893 | KG | 10 | 60 | 60 | 0,63 |
| 31 | **Vinagre com álcool**, embalado em garrafa de conteúdo líquido de 500ml, com data de validade e fabricação. | 217096 | GRF | 10 | 150 | 150 | 1,95 |
| **GRUPO 4**  **HORTIFRUTIGRANJEIROS** | | | | | | | |
| 32 | **Abacate** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | 396973 | KG | 25 | 300 | 300 | 6,46 |
| 33 | **Abacaxi** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. Com gramagem unitária de no mínimo 1,5 Kg. | 224397 | KG | 20 | 700 | 700 | 5,99 |
| 34 | **Abóbora** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | 96563 | KG | 10 | 250 | 250 | 6,40 |
| 35 | **Abobrinha** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | 278945 | KG | 5 | 50 | 50 | 2,79 |
| 36 | **Alho** de 1ª qualidade, sem partes escuras, furadas, deterioradas ou amassadas. | 224431 | KG | 2 | 150 | 100 | 22,21 |
| 37 | **Banana prata** de 1ª qualidade sem partes escuras, amassadas ou furadas, tamanho grande. | 224404 | KG | 20 | 400 | 400 | 3,67 |
| 38 | **Batata doce** de 1ª qualidade sem partes escuras, furadas, deterioradas ou amassadas. Gramatura mínima de 70 gramas | 226259 | KG | 5 | 50 | 50 | 3,77 |
| 39 | **Batata inglesa** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou esverdeadas, sem furos. | 233255 | KG | 5 | 300 | 300 | 3,98 |
| 40 | **Cebola branca** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. | 96490 | KG | 8 | 300 | 300 | 3,57 |
| 41 | **Cenoura** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. | 226263 | KG | 4 | 200 | 200 | 3,46 |
| 42 | **Cheiro verde** de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, sem partes escuras ou furadas. Deve conter um pé de coentro e outro de cebolinha. Com gramagem unitária por pé de no mínimo 120g. | 97217 | MAÇO | 5 | 250 | 250 | 2,16 |
| 43 | **Chuchu** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. | 256106 | KG | 4 | 100 | 100 | 4,16 |
| 44 | **Couve manteiga** de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas. | 256113 | KG | 2 | 50 | 50 | 7,93 |
| 45 | **Laranja pera** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas. | 224387 | KG | 20 | 300 | 300 | 3,23 |
| 46 | **Limão** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 70 gramas. | 274368 | KG | 15 | 600 | 600 | 4,97 |
| 47 | **Maçã nacional** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas, com gramagem mínima de 100 gramas. | 274417 | KG | 20 | 400 | 400 | 6,51 |
| 48 | **Macaxeira** de 1ª qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele integra. | 226268 | KG | 5 | 60 | 60 | 4,73 |
| 49 | **Mamão formosa** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | 229331 | KG | 20 | 900 | 900 | 2,93 |
| 50 | **Melancia** de 1ª qualidade, sem partes escuras, amassadas ou furadas. | 258268 | KG | 20 | 300 | 300 | 1,92 |
| 51 | **Melão nacional** 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | 224390 | KG | 10 | 150 | 150 | 2,84 |
| 52 | **Milho verde *in natura***. Espigas grandes, limpas e de boa qualidade, com peso de aproximadamente 180g sem palha. | 97241 | KG | 25 | 200 | 200 | 5,23 |
| 53 | **Ovos de galinha**, brancos, acondicionados em bandejas de 30 unidades envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 1500 gramas. | 236607 | BDJ | 10 | 500 | 500 | 13,17 |
| 54 | **Pimenta de cheiro** 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas. | 398582 | KG | 2 | 90 | 90 | 8,61 |
| 55 | **Pimentão verde** de 1ª qualidade. Sem partes escuras ou furadas. | 228762 | KG | 5 | 250 | 250 | 4,01 |
| 56 | **Tomate** de 1a qualidade. Sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele integra. | 97101 | KG | 5 | 250 | 250 | 4,67 |
| **GRUPO 5**  **POLPAS** | | | | | | | |
| 57 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada,** congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Abacaxi**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | 304985 | PTC | 20 | 600 | 600 | 9,63 |
| 58 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada,** congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Acerola**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | 241598 | PTC | 20 | 700 | 700 | 6,90 |
| 59 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada,** congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Caju**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | 217796 | PTC | 20 | 700 | 700 | 6,19 |
| 60 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada**, congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Goiaba**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | 217794 | PCT | 20 | 700 | 700 | 6,86 |
| 61 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada**, congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Manga**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | 217797 | PCT | 20 | 700 | 700 | 6,76 |
| **ITEM ISOLADO** | | | | | | | |
| 62 | **Pão tipo *hot dog***, embalagem de 500g íntegra, limpa, resistente, plástica, com informação nutricional, validade, lote e data de fabricação. Com gramatura de 50g cada pão. | 243374 | PCT | 17 | 800 | 800 | 6,15 |

* 1. Observações pertinentes quanto aos gêneros alimentícios as quais devem ser atendidas pelo(s) fornecedore(s):
     1. consideram-se alimentos de primeira qualidade os que estejam dentro de suas embalagens originais, contendo todas as especificações dos produtores, que estejam em embalagens limpas, sem possuir cheiro ou cores diferentes daqueles específicos aos alimentos;
     2. as frutas e verduras devem estar com a casca íntegra, firme, sem presença de machucados ou manchas e não possuir indícios de bolores e leveduras e, quando folhosas, não devem conter folhas murchas, rasgadas, amassadas ou manchadas;
     3. as carnes devem ser entregues sobre refrigeração, ou congeladas (ver especificação do fabricante), apresentar-se firmes, sem presença de manchas esverdeadas, sem partes amolecidas ou pegajosas, ausentes de gorduras, nervos, aparas, peles e ossos, de acordo com a especificação da licitação, apresentar odor característico e estar em suas embalagens originais, contendo selo de inspeção federal (S.I.F), a origem, a validade e a data de fabricação;
     4. os itens de padaria devem ser fabricados no máximo um dia antes da data de entrega, sem presença de bolores, fungos, manchas ou outras substâncias estranhas;
     5. o leite e derivados devem ser entregues sob refrigeração, em suas embalagens originais, não estarem estufados, possuir embalagem limpa e íntegra, a qual deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/ S.I.F./ DIPOA e carimbo de inspeção do S.I.F, devem ainda manter odor característico;
     6. as polpas devem ser entregues sob refrigeração, congeladas, em embalagem limpa e íntegra, sem estufamento e/ou furos. Estas devem ser **pasteurizadas**;
     7. os ovos devem estar limpos, vir acondicionados em bandejas de 30 unidades envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade, além de não estarem trincados, nem mofados;
     8. os demais produtos devem vir em suas embalagens originais, estando estas íntegras, sem sinais de amassamento, de estufamento, de rasgos, de trincas ou de qualquer sujidade.
  2. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s):

| **IFCE *CAMPUS* CAUCAIA (UASG 158960) – ÓRGÃO GERENCIADOR**  **RUA FRANCISCO DA ROCHA MARTINS, S/N, PABUSSU, CAUCAIA-CE, CEP 61.609-090**  **Telefone: (85) 3387-1470 / E-mail: thais.monteiro@ifce.edu.br** | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITENS** | **DESCRIÇÃO/**  **ESPECIFICAÇÃO** | **UNIDADE**  **DE**  **MEDIDA** | **REQUISIÇÃO**  **MÍNIMA POR EMPENHO** | **REQUISIÇÃO**  **MÁXIMA POR EMPENHO** | **QUANTIDADE**  **TOTAL** | | ***PRAZO DE ENTREGA*** |
| **GRUPO 1 - CARNES** | | | | | | | |
| 1 | **Carne bovina** **moída de 1ª qualidade**, sem pele, sem gordura e sem aparas, tipo: alcatra, contrafilé, lagarto, patinho, paleta, congelada a -12 graus, contendo na embalagem selo de **inspeção federal (S.I.F)**, a origem, a validade, a data de fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada. Embaladas em saco plástico, limpo e íntegro. Descongelamento em torno de 8%. | KG | 25 | 550 | 550 | | em até 7 (sete) dias corridos |
| 2 | **Filé de peito de frango 1a qualidade** sem osso e sem pele, congelado a - 12 C°, produto separado em camadas (interfolhado), envolto em folha plástica, embalado em caixa de papelão com tampa lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e **selo de inspeção federal (S.I.F.).** Descongelamento em torno de 8%. | KG | 25 | 650 | 650 | |
| **GRUPO 2 - LATICÍNIOS** | | | | | | | |
| 3 | **Bebida láctea, UHT, sabor morango ou salada de frutas**, à base de soro de leite em pó reconstituído. Embalagem de polietileno contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. | L | 100 | 7300 | 7300 | | em até 7 (sete) dias corridos |
| 4 | **Leite integral UHT ou UAT (Ultra Alta Temperatura)**, acondicionado em embalagem do tipo longa vida, contendo 1litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/ S.I.F./ DIPOA e carimbo de inspeção do S.I.F. | L | 100 | 3900 | 3900 | |
| 5 | **Queijo tipo coalho de 1a qualidade**, **em peças, embalados a vácuo**, com identificação do produto na embalagem, etiquetados, com indicação de peso, **data de fabricação** igual ou menor a um mês da data da entrega, **data de validade e selo de inspeção federal (S.I.F.).** | KG | 10 | 600 | 600 | |
| **GRUPO 3 – NÃO PERECÍVEIS** | | | | | | | |
| 6 | **Açúcar cristal**, granulado, cor clara, sem umidade e sem sujidades. Embalado em embalagem de 1Kg, em plástico íntegro, com data de validade, lote e fabricação. | KG | 50 | 1200 | 1200 | | em até 7 (sete) dias corridos |
| 7 | **Amido de milho**. Características sensoriais**:** Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. | KG | 5 | 50 | 50 | |
| 8 | **Arroz branco** subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com 90 a 100% de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de 1 kg, de polietileno transparente, original de fábrica. | KG | 10 | 100 | 100 | |
| 9 | **Arroz** **parboilizado,** longo fino tipo 1, de 1ª qualidade, embalado em pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1kg. Índice de conversão em torno de 2,3. Atender a portaria 451/97 do Ministério da Saúde e Resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 10 | 500 | 500 | |
| 10 | **Aveia em flocos**. Embalada em lata ou caixa de 250g, com lote, data de validade e fabricação. | PTC | 10 | 200 | 200 | |
| 11 | **Biscoito doce, tipo Maria**, sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. | PTC | 50 | 1100 | 1100 | |
| 12 | **Biscoito salgado, tipo Cream Cracker**, sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. | PTC | 50 | 1100 | 1100 | |
| 13 | **Biscoito salgado integral, tipo lanchinho**, sem recheio, embalagem com 156g, contendo 6 pacotes individuais de 26g cada. Deve conter informações nutricionais, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e validade. | PTC | 20 | 500 | 500 | |
| 14 | **Canela em pó**. Embalagem plástica contendo 30g do produto. | PTC | 5 | 20 | 20 | |
| 15 | **Chocolate em pó**, acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 200g de peso líquido. Deve conter no **mínimo 50% de cacau**. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. | PTC | 20 | 200 | 200 | |
| 16 | **Colorau** embalado em pacotes de 500g, com data de validade e fabricação. | PTC | 10 | 80 | 80 | |
| 17 | **Ervilhas em conserva** hidratadas, de boa qualidade, embaladas em latas de conteúdo de 200g, com data de validade e fabricação. | LATA | 10 | 200 | 200 | |
| 18 | **Farinha de** **mandioca**, torrada, de 1º qualidade, seca, fina, branca, em embalagem plástica, íntegra, de 1Kg com data de fabricação, validade e lote. | KG | 5 | 50 | 50 | |
| 19 | **Feijão de corda** – tipo 1 – 1ª qualidade em pacotes transparentes c/identificação do produto e peso líquido de 1 kg. E atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 10 | 200 | 200 | |
| 20 | **Macarrão espaguete**, com ovo, em pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. | PTC | 25 | 300 | 300 | |
| 21 | **Macarrão parafuso com ovo**, em pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. | PTC | 25 | 300 | 300 | |
| 22 | **Margarina cremosa com sal**, 80% de lipídios, pote de 1kg. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade. | KG | 5 | 50 | 50 | |
| 23 | **Massa de milho** embalado em sacos de polipropileno, em pacotes de 500g, contendo data de fabricação, validade e lote. | PTC | 30 | 1200 | 1200 | |
| 24 | **Milho verde em conserva**. Embalagem com conteúdo de 200g, data de validade e fabricação. | LATA | 10 | 200 | 200 | |
| 25 | **Milho para pipoca**, Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. | PCT | 10 | 50 | 50 | |
| 26 | **Molho de tomate** em embalagem de polipropileno de peso líquido de 340g, íntegra, com informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. | PCT | 20 | 500 | 500 | |
| 27 | **Óleo de soja refinado** embalado em garrafas plásticas, resistente, com conteúdo de 900 ml, com data de fabricação e validade. | GRF | 10 | 240 | 240 | |
| 28 | **Proteína texturizada de soja**, cor média escura similar à carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 500g, contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente. | PTC | 20 | 240 | 240 | |
| 29 | **Suco de frutas integral, sem adição de açúcares e conservadores**. Acondicionados em embalagem longa vida, contendo 200mL de conteúdo líquido. Vários sabores. Deve conter informações nutricionais, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e validade. | CAIXA | 100 | 2400 | 2400 | |
| 30 | **Sal refinado** embalado em pacotes c/ peso líquido 1 kg, data de validade e fabricação. | KG | 10 | 60 | 60 | |
| 31 | **Vinagre com álcool**, embalado em garrafa de conteúdo líquido de 500ml, com data de validade e fabricação. | GRF | 10 | 150 | 150 | |
| **GRUPO 4 - HORTIFRUTIGRANJEIROS** | | | | | | | |
| 32 | **Abacate** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 25 | 300 | 300 | | em até 7 (sete) dias corridos |
| 33 | **Abacaxi** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. Com gramagem unitária de no mínimo 1,5 Kg. | KG | 20 | 700 | 700 | |
| 34 | **Abóbora** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 10 | 250 | 250 | |
| 35 | **Abobrinha** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 5 | 50 | 50 | |
| 36 | **Alho** de 1ª qualidade, sem partes escuras, furadas, deterioradas ou amassadas. | KG | 2 | 150 | 100 | |
| 37 | **Banana prata** de 1ª qualidade sem partes escuras, amassadas ou furadas, tamanho grande. | KG | 20 | 400 | 400 | |
| 38 | **Batata doce** de 1ª qualidade sem partes escuras, furadas, deterioradas ou amassadas. Gramatura mínima de 70 gramas | KG | 5 | 50 | 50 | |
| 39 | **Batata inglesa** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou esverdeadas, sem furos. | KG | 5 | 300 | 300 | |
| 40 | **Cebola branca** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. | KG | 8 | 300 | 300 | |
| 41 | **Cenoura** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. | KG | 4 | 200 | 200 | |
| 42 | **Cheiro verde** de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, sem partes escuras ou furadas. Deve conter um pé de coentro e outro de cebolinha. Com gramagem unitária por pé de no mínimo 120g. | MAÇO | 5 | 250 | 250 | |
| 43 | **Chuchu** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. | KG | 4 | 100 | 100 | |
| 44 | **Couve manteiga** de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas. | KG | 2 | 50 | 50 | |
| 45 | **Laranja pera** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas. | KG | 20 | 300 | 300 | |
| 46 | **Limão** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 70 gramas. | KG | 15 | 600 | 600 | |
| 47 | **Maçã nacional** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas, com gramagem mínima de 100 gramas. | KG | 20 | 400 | 400 | |
| 48 | **Macaxeira** de 1ª qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele integra. | KG | 5 | 60 | 60 | |
| 49 | **Mamão formosa** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 20 | 900 | 900 | |
| 50 | **Melancia** de 1ª qualidade, sem partes escuras, amassadas ou furadas. | KG | 20 | 300 | 300 | |
| 51 | **Melão nacional** 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 10 | 150 | 150 | |
| 52 | **Milho verde *in natura***. Espigas grandes, limpas e de boa qualidade, com peso de aproximadamente 180g sem palha. | KG | 25 | 200 | 200 | |
| 53 | **Ovos de galinha**, brancos, acondicionados em bandejas de 30 unidades envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 1500 gramas. | BDJ | 10 | 500 | 500 | |
| 54 | **Pimenta de cheiro** 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 2 | 90 | 90 | |
| 55 | **Pimentão verde** de 1ª qualidade. Sem partes escuras ou furadas. | KG | 5 | 250 | 250 | |
| 56 | **Tomate** de 1a qualidade. Sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele integra. | KG | 5 | 250 | 250 | |
| **GRUPO 5 - POLPAS** | | | | | | | |
| 57 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada,** congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Abacaxi**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | PTC | 20 | 600 | 600 | | em até 7 (sete) dias corridos |
| 58 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada,** congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Acerola**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | PTC | 20 | 700 | 700 | |
| 59 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada,** congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Caju**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | PTC | 20 | 700 | 700 | |
| 60 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada**, congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Goiaba**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | PCT | 20 | 700 | 700 | |
| 61 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada**, congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Manga**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | PCT | 20 | 700 | 700 | |
| **ITEM ISOLADO** | | | | | | | |
| 62 | **Pão tipo hot dog**, embalagem de 500g íntegra, limpa, resistente, plástica, com informação nutricional, validade, lote e data de fabricação. Com gramatura de 50g cada pão. | PCT | 17 | 800 | 800 | em até 7 (sete) dias corridos | |

| **IFCE *CAMPUS* FORTALEZA (UASG 158313) – ÓRGÃO PARTICIPANTE**  **AV. 13 DE MAIO, 2081, BENFICA, FORTALEZA-CE, CEP 60.040-215**  **Telefone: (85) 3307-36287 / E-mail: merendaescolar.ifce@ifce.edu.br** | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITENS** | **DESCRIÇÃO/**  **ESPECIFICAÇÃO** | **UNIDADE**  **DE**  **MEDIDA** | **REQUISIÇÃO**  **MÍNIMA POR EMPENHO** | **REQUISIÇÃO**  **MÁXIMA POR EMPENHO** | **QUANTIDADE**  **TOTAL** | | **PRAZO DE ENTREGA** |
| **GRUPO 1 - CARNES** | | | | | | | |
| 1 | **Carne bovina** **moída de 1ª qualidade**, sem pele, sem gordura e sem aparas, tipo: alcatra, contrafilé, lagarto, patinho, paleta, congelada a -12 graus, contendo na embalagem selo de **inspeção federal (S.I.F)**, a origem, a validade, a data de fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada. Embaladas em saco plástico, limpo e íntegro. Descongelamento em torno de 8%. | KG | 520 | 4160 | 4160 | | em até 7 (sete) dias corridos |
| 2 | **Filé de peito de frango 1a qualidade** sem osso e sem pele, congelado a - 12 C°, produto separado em camadas (interfolhado), envolto em folha plástica, embalado em caixa de papelão com tampa lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e **selo de inspeção federal (S.I.F.).** Descongelamento em torno de 8%. | KG | 560 | 4480 | 4480 | |
| **GRUPO 2 - LATICÍNIOS** | | | | | | | |
| 3 | **Bebida láctea, UHT, sabor morango ou salada de frutas**, à base de soro de leite em pó reconstituído. Embalagem de polietileno contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. | L | 500 | 4000 | 4000 | | em até 7 (sete) dias corridos |
| 4 | **Leite integral UHT ou UAT (Ultra Alta Temperatura)**, acondicionado em embalagem do tipo longa vida, contendo 1litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/ S.I.F./ DIPOA e carimbo de inspeção do S.I.F. | L | 800 | 6400 | 6400 | |
| 5 | **Queijo tipo coalho de 1a qualidade**, **em peças, embalados a vácuo**, com identificação do produto na embalagem, etiquetados, com indicação de peso, **data de fabricação** igual ou menor a um mês da data da entrega, **data de validade e selo de inspeção federal (S.I.F.).** | KG | 40 | 320 | 320 | |
| **GRUPO 3 – NÃO PERECÍVEIS** | | | | | | | |
| 6 | **Açúcar cristal**, granulado, cor clara, sem umidade e sem sujidades. Embalado em embalagem de 1Kg, em plástico íntegro, com data de validade, lote e fabricação. | KG | 280 | 2240 | 2240 | | em até 7 (sete) dias corridos |
| 7 | **Amido de milho**. Características sensoriais**:** Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. | KG | 5 | 50 | 50 | |
| 8 | **Arroz branco** subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com 90 a 100% de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de 1 kg, de polietileno transparente, original de fábrica. | KG | 10 | 100 | 100 | |
| 9 | **Arroz** **parboilizado,** longo fino tipo 1, de 1ª qualidade, embalado em pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1kg. Índice de conversão em torno de 2,3. Atender a portaria 451/97 do Ministério da Saúde e Resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 400 | 3200 | 3200 | |
| 10 | **Aveia em flocos**. Embalada em lata ou caixa de 250g, com lote, data de validade e fabricação. | PTC | 10 | 200 | 200 | |
| 11 | **Biscoito doce, tipo Maria**, sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. | PTC | 200 | 1600 | 1600 | |
| 12 | **Biscoito salgado, tipo Cream Cracker**, sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. | PTC | 200 | 1600 | 1600 | |
| 13 | **Biscoito salgado integral, tipo lanchinho**, sem recheio, embalagem com 156g, contendo 6 pacotes individuais de 26g cada. Deve conter informações nutricionais, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e validade. | PTC | 740 | 5920 | 5920 | |
| 14 | **Canela em pó**. Embalagem plástica contendo 30g do produto. | PTC | 20 | 160 | 160 | |
| 15 | **Chocolate em pó**, acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 200g de peso líquido. Deve conter no **mínimo 50% de cacau**. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. | PTC | 80 | 640 | 640 | |
| 16 | **Colorau** embalado em pacotes de 500g, com data de validade e fabricação. | PTC | 10 | 160 | 160 | |
| 17 | **Ervilhas em conserva** hidratadas, de boa qualidade, embaladas em latas de conteúdo de 200g, com data de validade e fabricação. | LATA | 150 | 1200 | 1200 | |
| 18 | **Farinha de** **mandioca**, torrada, de 1º qualidade, seca, fina, branca, em embalagem plástica, íntegra, de 1Kg com data de fabricação, validade e lote. | KG | 75 | 600 | 600 | |
| 19 | **Feijão de corda** – tipo 1 – 1ª qualidade em pacotes transparentes c/identificação do produto e peso líquido de 1 kg. E atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 25 | 200 | 200 | |
| 20 | **Macarrão espaguete**, com ovo, em pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. | PTC | 100 | 300 | 300 | |
| 21 | **Macarrão parafuso com ovo**, em pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. | PTC | 510 | 4080 | 4080 | |
| 22 | **Margarina cremosa com sal**, 80% de lipídios, pote de 1kg. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade. | KG | 13 | 104 | 104 | |
| 23 | **Massa de milho** embalado em sacos de polipropileno, em pacotes de 500g, contendo data de fabricação, validade e lote. | PTC | 600 | 4800 | 4800 | |
| 24 | **Milho verde em conserva**. Embalagem com conteúdo de 200g, data de validade e fabricação. | LATA | 150 | 1200 | 1200 | |
| 25 | **Milho para pipoca**, Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. | PCT | 10 | 50 | 50 | |
| 26 | **Molho de tomate** em embalagem de polipropileno de peso líquido de 340g, íntegra, com informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. | PCT | 600 | 4800 | 4800 | |
| 27 | **Óleo de soja refinado** embalado em garrafas plásticas, resistente, com conteúdo de 900 ml, com data de fabricação e validade. | GRF | 60 | 480 | 480 | |
| 28 | **Proteína texturizada de soja**, cor média escura similar à carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 500g, contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente. | PTC | 60 | 480 | 480 | |
| 29 | **Suco de frutas integral, sem adição de açúcares e conservadores**. Acondicionados em embalagem longa vida, contendo 200mL de conteúdo líquido. Vários sabores. Deve conter informações nutricionais, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e validade. | CAIXA | 100 | 2400 | 2400 | |
| 30 | **Sal refinado** embalado em pacotes c/ peso líquido 1 kg, data de validade e fabricação. | KG | 40 | 160 | 160 | |
| 31 | **Vinagre com álcool**, embalado em garrafa de conteúdo líquido de 500ml, com data de validade e fabricação. | GRF | 40 | 160 | 160 | |
| **GRUPO 4 - HORTIFRUTIGRANJEIROS** | | | | | | | |
| 32 | **Abacate** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 25 | 300 | 300 | | em até 7 (sete) dias corridos |
| 33 | **Abacaxi** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. Com gramagem unitária de no mínimo 1,5 Kg. | KG | 25 | 300 | 300 | |
| 34 | **Abóbora** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 20 | 160 | 160 | |
| 35 | **Abobrinha** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 5 | 50 | 50 | |
| 36 | **Alho** de 1ª qualidade, sem partes escuras, furadas, deterioradas ou amassadas. | KG | 10 | 200 | 200 | |
| 37 | **Banana prata** de 1ª qualidade sem partes escuras, amassadas ou furadas, tamanho grande. | KG | 160 | 3000 | 3000 | |
| 38 | **Batata doce** de 1ª qualidade sem partes escuras, furadas, deterioradas ou amassadas. Gramatura mínima de 70 gramas | KG | 5 | 50 | 50 | |
| 39 | **Batata inglesa** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou esverdeadas, sem furos. | KG | 20 | 160 | 160 | |
| 40 | **Cebola branca** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. | KG | 40 | 1600 | 1600 | |
| 41 | **Cenoura** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. | KG | 25 | 1000 | 1000 | |
| 42 | **Cheiro verde** de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, sem partes escuras ou furadas. Deve conter um pé de coentro e outro de cebolinha. Com gramagem unitária por pé de no mínimo 120g. | MAÇO | 8 | 2560 | 2560 | |
| 43 | **Chuchu** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas. | KG | 2 | 50 | 50 | |
| 44 | **Couve manteiga** de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas. | KG | 2 | 50 | 50 | |
| 45 | **Laranja pera** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas. | KG | 200 | 3200 | 3200 | |
| 46 | **Limão** de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 70 gramas. | KG | 10 | 100 | 100 | |
| 47 | **Maçã nacional** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas, com gramagem mínima de 100 gramas. | KG | 10 | 200 | 200 | |
| 48 | **Macaxeira** de 1ª qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele integra. | KG | 5 | 60 | 60 | |
| 49 | **Mamão formosa** de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 10 | 200 | 200 | |
| 50 | **Melancia** de 1ª qualidade, sem partes escuras, amassadas ou furadas. | KG | 10 | 200 | 200 | |
| 51 | **Melão nacional** 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 10 | 150 | 150 | |
| 52 | **Milho verde *in natura***. Espigas grandes, limpas e de boa qualidade, com peso de aproximadamente 180g sem palha. | KG | 25 | 200 | 200 | |
| 53 | **Ovos de galinha**, brancos, acondicionados em bandejas de 30 unidades envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 1500 gramas. | BDJ | 50 | 400 | 400 | |
| 54 | **Pimenta de cheiro** 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas. | KG | 5 | 20 | 20 | |
| 55 | **Pimentão verde** de 1ª qualidade. Sem partes escuras ou furadas. | KG | 40 | 1600 | 1600 | |
| 56 | **Tomate** de 1a qualidade. Sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele integra. | KG | 5 | 20 | 20 | |
| **GRUPO 5 - POLPAS** | | | | | | | |
| 57 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada,** congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Abacaxi**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | PTC | 20 | 150 | 150 | | em até 7 (sete) dias corridos |
| 58 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada,** congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Acerola**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | PTC | 20 | 150 | 150 | |
| 59 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada,** congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Caju**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | PTC | 20 | 150 | 150 | |
| 60 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada**, congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Goiaba**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | PCT | 20 | 150 | 150 | |
| 61 | **Polpa de frutas industrializada,** **pasteurizada**, congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. **Sabor Manga**. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento. | PCT | 20 | 150 | 150 | |
| **ITEM ISOLADO** | | | | | | | |
| 62 | **Pão tipo hot dog**, embalagem de 500g íntegra, limpa, resistente, plástica, com informação nutricional, validade, lote e data de fabricação. Com gramatura de 50g cada pão. | PCT | 260 | 8320 | 8320 | em até 7 (sete) dias corridos | |

1. **JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**
   1. A aquisição de gêneros alimentícios visa a oportunizar o preparo e a distribuição de alimentação escolar aos discentes do IFCE *campus* Caucaia, buscando-se oferecer uma alimentação saudável em um ambiente salubre e agradável que possa colaborar com o processo de aprendizagem do aluno. Todos os quantitativos registrados neste termo foram informados levando-se em consideração os quantitativos utilizados no ano anterior, informados pelos setores de almoxarifado e de nutrição, bem como o aumento e a expectativa de aumento de alunos para este ano.
   2. Buscando-se facilitar a logística de entrega, evitando atrasos em pedidos de baixo quantitativo, principalmente do Grupo 4 (Hortifrutigranjeiros), a Administração resolveu formar 5 (cinco) grupos de gêneros de mesma natureza, a fim de tornar mais vantajoso o fornecimento pelo ganhador do grupo e de evitar imbróglio no fornecimento da merenda escolar da instituição.
      1. Os empenhos devem abranger a totalidade dos itens do grupo, respeitadas as proporções de quantitativo, ou, caso ocorram por item isolado, o preço unitário adjudicado ao vencedor deverá ser o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances.
2. **CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**
   1. O objeto desta licitação possui padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelo edital e seus anexos, por meio de especificações usuais no mercado, sendo, por isso, de natureza comum, conforme preceitua art. 1°, da Lei 10.520, de 2002.
3. **ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**
   1. Após a emissão da nota de empenho, a entrega dos gêneros alimentícios deve se dar **em até 7 (sete) dias corridos**, contados da data do envio do pedido de compra, a qual poderá ocorrer via e-mail, e de acordo com ela, em remessa PARCELADA, emitida pelo nutricionista do IFCE e enviada ao fornecedor segundo as necessidades da cozinha para a elaboração da alimentação escolar, na Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, Pabussu, Caucaia, Ceará, CEP 61.609-090 ou nos demais endereços dos órgãos participantes, observando o seguinte:
      1. ser feita de segunda a sexta, nos horários das 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00 (horário para o órgão gerenciador, quanto aos participantes, combinar com eles);
      2. não ocorrer em feriados, locais ou nacionais, ou em finais de semana, pois não será recebida;
      3. ter os alimentos transportados em ambiente limpo e adequado para o transporte de alimentos, podendo ser vistoriado pelo nutricionista responsável pela elaboração da alimentação ou alguém designado por este;
      4. ocorrer em transportes exclusivos para o transporte de alimentos, estando livre de contaminantes e pragas;
      5. manter a temperatura controlada para a conservação dos gêneros que necessitem desse cuidado, como carnes, leites e derivados. A temperatura destes será verificada no ato do recebimento e, caso haja alguma discrepância com o recomendado, a mercadoria será devolvida.
   2. Os produtos serão conferidos quanto à:
      1. quantidade pedida indicada no pedido de compra, quantidade indicada na nota fiscal e quantidade entregue;
      2. qualidade e condições da embalagem;
      3. data de validade;
      4. temperatura, para alimentos que necessitam de temperatura controlada para a conservação deles;
         1. As temperaturas recomendadas para o transporte, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios podem ser encontradas no Manual ABERC (Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas) de práticas de elaboração de serviços de refeições para coletividades. 9ª Edição. 2009.
      5. qualidade do produto *in natura*.
   3. Os alimentos entregues deverão seguir os seguintes critérios quanto à validade:
      1. Os pães devem ser fabricados, de preferência, no dia da entrega, podendo, no máximo, ter sido fabricados um dia antes da data de entrega;
      2. Os leites e queijos devem ter validade mínima de 3 (três) meses, contada a partir do dia da entrega;
      3. As carnes devem ter validade mínima de 6 (seis) meses, contada a partir do dia da entrega;
      4. Os ovos devem ter validade mínima de 1 (um) mês, contada a partir do dia da entrega;
      5. Os demais alimentos, excetos os hortifrútis, devem ter validade mínima de 6 meses, contada a partir do dia da entrega.
   4. De regra, os gêneros serão recebidos provisoriamente no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, pelo setor de almoxarifado, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
      1. Em caso de gêneros perecíveis, o recebimento provisório deverá ocorrer, no prazo máximo de 1 (um) dia útil, pelo setor de almoxarifado, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
      2. O IFCE *campus* Caucaia só receberá provisória e/ou definitivamente os gêneros alimentícios que vierem acompanhados da respectiva nota fiscal.
   5. Os gêneros poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
   6. De regra, os gêneros serão recebidos definitivamente no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado, com exceção dos gêneros perecíveis, que devem ser definitivamente recebidos em 1 (um) dia útil, contado do recebimento provisório.
      1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
   7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes do incorreto fornecimento dos materiais.
4. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**
   1. São obrigações da Contratante:
      1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
      2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
      3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
      4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
      5. efetuar o pagamento à Contratadano valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
   2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do edital e seus anexos, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
   3. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.
5. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
   1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
      1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão no mínimo as indicações referentes: à marca e ao prazo de validade*;*
      2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
      3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, os gêneros não perecíveis com avarias ou defeitos, e no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, os gêneros perecíveis que estejam nesta mesma condição;
      4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
      5. manter, durante toda a validade da ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
6. **DA SUBCONTRATAÇÃO**
   1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.
7. **ALTERAÇÃO SUBJETIVA**
   1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do edital e seus anexos; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do fornecimento.
8. **CONTROLE DA EXECUÇÃO**
   1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
      1. O recebimento de material de valor superior a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.
   2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
   3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento dos bens, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
   4. O IFCE poderá, a qualquer tempo durante o período de vigência da ata, realizar visitas e vistorias nos locais onde o fornecedor armazena os alimentos. Estes devem obedecer às normas vigentes para o armazenamento de alimentos. A vistoria ocorrerá ainda nos transportes que serão utilizados para a entrega dos gêneros ao IFCE campus Caucaia e participantes.
      1. Seguem algumas legislações e outras literaturas que podem ser consultadas a fim de que a empresa vencedora do certame se adeque a tais exigência:

* PORTARIA VS 326/97;
* PORTARIA CVS 6/99;
* RESOLUÇÃO RDC 275/2002;
* RESOLUÇÃO RDC 216/2004;
* Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 9ª EDIÇÃO. 2009;
* Guia de boas práticas para serviços de alimentação – programa qualidade na mesa. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Disponível em: < <http://www.ituporanga.sc.gov.br/arquivos/vigilancia-sanitaria/guiaboaspraticasalimentos.pdf>>;
* Cartilha do Manipulador de Alimentos para Distribuição. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2004. (Qualidade e Segurança dos Alimentos). PAS Distribuição. Convênio SENAI/SEBRAE/SESI/ SESC/SENAC.
* Cartilha do Manipulador de Alimentos: Indústria. PAS Indústria. Brasília: SENAI/DN, 2009. Convênio SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/SENAC.

1. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
   1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
      1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
      2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
      3. fraudar na execução do contrato;
      4. comportar-se de modo inidôneo;
      5. cometer fraude fiscal;
      6. não mantiver a proposta.
   2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
      1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
      2. multa moratória de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias, para os gêneros não perecíveis, e de 20% (vinte por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias, para os gêneros perecíveis;
      3. multa compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução total do objeto;
      4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
      5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
      6. impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
      7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
   3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:
      1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
      2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
      3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
   4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
   5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
   6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Caucaia**,** 24deabril de 2018.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Thais Monteiro Maia Madeira  Nutricionista do IFCE Caucaia | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Francisco Deibtt Guedes Ricardo  Coordenador de Aquisições e Contratos do IFCE Caucaia |