



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 35/2021

(Processo Administrativo nº 23486.001521/2021-15)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, IFCE *campus* Caucaia**, por meio da Coordenadoria de Aquisições e Contratações - CAC-CAU, sediado na Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, Pabussu, Caucaia, Ceará, CEP 61.609-090, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **menor preço por item e/ou lote/grupo**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 10/11/2021

Horário: 09 horas

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **aquisição de gêneros alimentícios, água mineral, gás liquefeito de petróleo (GLP) e materiais de limpeza, copa e cozinha**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, e itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos/itens forem de seu interesse.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do grupo e menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.
- 4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
- 4.1.2. **Para todos grupos/itens a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**
- 4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.3.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

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

4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

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

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

4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

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

4.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPnº 2, de 16 de setembro de 2009.

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

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

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Valor unitário e total do item;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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

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

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

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

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com

acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

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

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total grupo/lote ou 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. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto e fechado”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.9. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.10. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.10.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

7.11.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

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

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

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

7.21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

7.23. 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.

7.24. 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.

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

7.25.1. no país;

7.25.2. por empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

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

art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.6.3. **Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 3 (três) dias úteis contados da solicitação.**

8.6.3.1. 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.

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

8.6.3.3. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

8.6.3.3.1. **GRUPO 1 - CARNES: Itens 1 a 5;**

8.6.3.3.1.1 Deverão ser de procedência idônea; possuir o carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; ser transportadas exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991; embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes: Carnes congeladas (bovina e frango) entre -10°C a -25°C e Charque temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.

8.6.3.3.2. **GRUPO 2 - LATICÍNIOS: Itens 6 a 10;**

8.6.3.3.2.1 Deverão ser de procedência idônea; com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991; temperaturas adequadas, respeitando as características do produto. Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade dos laticínios e condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Temperaturas recomendadas para o recebimento dos laticínios: Leite temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante e Bebida Láctea e Queijos até 7°C.

8.6.3.3.3. **GRUPO 3 - NÃO-PERECÍVEIS: Itens 11 a 45;**

8.6.3.3.3.1 Deverão estar isentos de umidade, objetos estranhos e não apresentar vestígios de insetos. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto. Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

8.6.3.3.4. **GRUPO 4 - HORTIFRUTIGRANJEIROS: Itens 46 a 74;**

8.6.3.3.4.1 O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos, segundo as portarias CVS6, de 6/6/91 e CVS-11. Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita com acompanhamento do Nutricionista, antes da pesagem. Não serão recebidos hortifrutis com folhas velhas e frutos deteriorados. Os ovos deverão estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, apresentando casca íntegra e sem resíduos, sendo envolvidos em embalagens plásticas, com validade, fornecedor e demais especificações de acordo com a legislação vigente. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros: para Hortifrutigranjeiros “in natura” temperatura ambiente.

8.6.3.3.5. **GRUPO 5 - POLPAS: Itens 75 a 81;**

8.6.3.3.4.1 As embalagens deverão apresentar-se íntegras, não estufadas, não violadas, dentro do prazo de validade e com identificação correta no rótulo. Serão observados o prazo de validade e o número do registro no ministério da agricultura. Deverão ser pasteurizadas. Deverão ser transportadas em caminhão refrigerado com termômetro em perfeitas condições de uso. O transporte deverá ser feito exclusivamente em monobloco limpo, com pessoal fardado, segundo exigências da ANVISA. Temperatura recomendada para o recebimento das polpas de fruta: -18°C com tolerância até -12°C.

8.6.3.3.6. **GRUPO 6 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO: Itens 82 e 83;**

8.6.3.3.4.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos. Temperatura recomendada para o recebimento: temperatura ambiente.

8.6.3.4. Os demais aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade encontram-se previstos no Termo de Referência, anexo deste Edital.

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

8.6.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro 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.

8.6.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.6.7. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 3 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.6.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

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

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

8.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

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

9. DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

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

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4. 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.

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

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. **Habilitação jurídica:**

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

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada -

EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

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

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

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

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

9.8.10. **No caso de exercício de atividade de (re)venda de gêneros alimentícios: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão sanitário competente, nos termos do artigo 46 da Decreto-Lei nº 986/1969;**

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10. Qualificação Econômico-Financeira.

- 9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- 9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 9.10.2.1. **No caso de fornecimento de bens para pronta entrega (que não é o caso), não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);**
- 9.10.2.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 9.10.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
- 9.10.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- 9.10.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

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

9.11. Qualificação Técnica

- 9.11.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 9.11.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 9.11.1.1.1. possuir natureza igual ou correlata ao objeto desta licitação;
- 9.11.1.2. ter sido fornecido em quantidade compatível ao(s) grupo(s)/itens desta licitação em que o licitante consta como melhor colocado;

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

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

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

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

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

9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

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

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

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

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo,

fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.1.1. A assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou Termo de Contrato será eletrônica no âmbito do Sistema Eletrônico de Informações (SEI!). Caso ainda não possua, o licitante adjudicado fica obrigado a realizar o seu cadastro, para que, quando solicitado, possa assinar a Ata de Registro de Preços e/ou Termo de Contrato;

16.1.2. O cadastro deverá ser realizado em nome do(a) representante legal da empresa vencedora. Para a realização do cadastro, o licitante deverá seguir os seguintes passos: acessar o endereço eletrônico <http://ifce.edu.br/sei>; clicar na aba *Acesso para Usuário Externo*; clicar em *Clique aqui se você ainda não é cadastrado*; e preencher o cadastro para usuário externo;

16.1.3. O licitante receberá, no e-mail cadastrado, as orientações necessárias para proceder ao seu cadastramento, o qual será realizado uma única vez, ficando o licitante, após o cadastramento, habilitado para assinar eletronicamente futuros instrumentos dos *campi* do IFCE.

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

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

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

16.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

17.2. 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 aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

17.2.3. O mesmo estabelecido nos itens 16.1.1., 16.1.2. e 16.1.3. deste edital valem para a assinatura do Termo de Contrato;

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

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

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

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

17.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

17.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

17.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

17.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação,

analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

21. DO PAGAMENTO

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

21.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 22.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 22.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 22.1.3. apresentar documentação falsa;
- 22.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 22.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 22.1.6. não mantiver a proposta;
- 22.1.7. cometer fraude fiscal;
- 22.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

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

22.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

22.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 22.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 22.4.2. Multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 22.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 22.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 22.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 22.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 22.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 22.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 22.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 22.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 22.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 22.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 22.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 22.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 23.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 23.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 23.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

23.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail *cac.caucaia@ifce.edu.br*, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, Pabussu, Caucaia, Ceará, CEP 61.609-090, seção Administração/Aquisições e Contratações.

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

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

24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

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

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

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

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

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

25.2. 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.

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

25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

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

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

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

25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> ou ainda <https://ifce.edu.br/caucaia>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, Pabussu, Caucaia, Ceará, CEP 61.609-090, nos dias úteis, no horário das 8 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

- 25.12.1. ANEXO I – Termo de Referência;
- 25.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;
- 25.12.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato (exceto para material de limpeza, copa e cozinha).

Caucaia/CE , 26 de outubro de 2021

(assinatura eletrônica)

Prof. Dr. Jefferson Queiroz Lima

Diretor-Geral e Ordenador de Despesas

IFCE *campus* Caucaia

Central de Compras Capital (*campus* vinculado)



Documento assinado eletronicamente por **Jefferson Queiroz Lima, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia**, em 26/10/2021, às 10:54, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3095285** e o código CRC **5F2589D5**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N, - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23486.001521/2021-15

Interessado: Setor de Assistência Estudantil - Campus Caucaia

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

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

PREGÃO Nº 35/2021

(Processo Administrativo n.º 23486.001521/2021-15)

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de **gêneros alimentícios, água mineral, gás liquefeito de petróleo (GLP) e materiais de limpeza, copa e cozinha** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR DE REFERÊNCIA
GRUPO 1 - CARNES						
1	Carne bovina moída de 1ª qualidade, sem pele, sem gordura e sem aparas, tipo: alcatra, coxão mole, patinho, congelada em temperatura entre -10°C à -25°C, contendo na embalagem selo de inspeção federal (S.I.F), origem, validade, data de fabricação. Acondicionada em caixa de papelão lacrada. Embalada em saco plástico, limpo e íntegro. Descongelamento em torno de 8%. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.	447446	KG	400	R\$ 36,62	R\$ 14.648,00
2	Carne bovina, apresentação peça inteira, tipo: alcatra, coxão mole, patinho, congelada em temperatura entre -10°C à -25°C, de 1ª qualidade, sem osso, sem pele, máximo de 10% de gordura, embalagem à vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.	447431	KG	100	R\$ 38,97	R\$ 3.897,00
	Carne Bovina Charqueada, 100% traseira. Deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e qualquer substância contaminante, de acordo com a					

3	legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM). Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. Validade mínima de 03 meses contada a partir da data de entrega.	447733	KG	40	R\$ 45,47	R\$ 1.818,80
4	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%. Validade mínima contada a partir da data de entrega: 180 dias.	447594	KG	500	R\$ 15,73	R\$ 7.865,00
5	Peixe em conserva (sardinha) ao próprio suco. Lata de 125g, sem amassadura e/ou pontos de ferrugem. Deve constar na embalagem a informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Agricultura/SIF.	449006	EMB 125G	250	R\$ 3,80	R\$ 950,00
GRUPO 2 - LATICÍNIOS						
6	Bebida láctea, UHT, sabor morango, a base de: soro de leite em pó reconstituído. A base láctea deve representar pelo menos 51% da base do produto. Embalagem plástica de 1 litro, contendo informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Data de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	339482	L	1000	R\$ 4,42	R\$ 4.420,00
7	Bebida láctea, UHT, sabor salada de frutas, a base de: soro de leite em pó reconstituído. A base láctea deve representar pelo menos 51% da base do produto. Embalagem plástica de 1 litro, contendo informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Data de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	466411	L	1000	R\$ 4,57	R\$ 4.570,00
8	Leite integral UHT ou UAT (Ultra Alta Temperatura), acondicionado em embalagem do tipo longa vida, contendo 1 litro. 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. Data de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	445995	L	3000	R\$ 4,72	R\$ 14.160,00
9	Queijo Coalho. Produto refrigerado, com pouco sal, de primeira qualidade e pasteurizado. Embalagem de 1Kg, a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Data de validade de no mínimo 45 dias a partir da data de recebimento.	447072	KG	200	R\$ 40,38	R\$ 8.076,00
	Queijo mussarela de 1ª qualidade, fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, peso líquido e registro no					

10	Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Data de validade de no mínimo 45 dias a partir da data de recebimento.	446636	KG	100	R\$ 37,20	R\$ 3.720,00
GRUPO 3 - NÃO-PERECÍVEIS						
11	Açúcar refinado, granulado, cor clara, sem umidade e sem sujidades. Embalado em embalagem de 1Kg, em plástico íntegro, com data de validade, lote e fabricação.	463997	KG	1200	R\$ 3,37	R\$ 4.044,00
12	Achocolatado em pó instantâneo, à base de cacau, soro de leite em pó, açúcar, maltodextrina, sem sal e enriquecido de vitaminas. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	463556	EMB 400G	120	R\$ 6,69	R\$ 802,80
13	Achocolatado pronto para o consumo, em embalagem tetra pack de 200ml, conteúdo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	463551	CAIXA 200ML	1400	R\$ 1,76	R\$ 2.464,00
14	Amêndoa de Castanha de Caju, 100% natural, assada, despelculada, inteira, sem sal. Amêndoa processada, obtida por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju, sem nenhum tipo de toxina, pronta para o consumo. Deverá estar isento de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos produtos com aspecto, cor e sabor característicos do mesmo. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem de 1kg com, no mínimo, as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	389677	KG	25	R\$ 51,23	R\$ 1.280,75
15	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 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data da entrega.	459077	KG	60	R\$ 9,00	R\$ 540,00
16	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.	458904	KG	30	R\$ 5,79	R\$ 173,70
17	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.	458908	KG	300	R\$ 5,83	R\$ 1.749,00
18	Aveia em flocos. Embalagem de 200g, com lote, data de validade e fabricação.	460501	EMB 200G	60	R\$ 3,68	R\$ 220,80
	Azeite de oliva extra virgem, sem adição de					

19	óleo, com acidez máxima de 1%, embalagem íntegra com 500 ml. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	463697	EMB 500ML	50	R\$ 16,76	R\$ 838,00
20	Barrinha feita com flocos de cereais, sabores diversos. Embalagem individual de 20g a 25g, com as informações nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	463968	UND	400	R\$ 1,78	R\$ 712,00
21	Biscoito doce, tipo Maizena, 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.	389172	PCT 400G	400	R\$ 4,66	R\$ 1.864,00
22	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	PCT 400G	400	R\$ 5,00	R\$ 2.000,00
23	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.	235092	PCT 400G	700	R\$ 4,41	R\$ 3.087,00
24	Biscoito salgado integral, tipo lanchinho, sem recheio, embalagem com 144g, contendo 6 pacotes individuais de 24g cada. Deve conter informações nutricionais, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e validade.	255973	PCT 144G	400	R\$ 4,21	R\$ 1.684,00
25	Café solúvel granulado, de 1ª qualidade, com selo de pureza ABIC. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 50 gramas. Marcas compatíveis: Santa Clara, 3 corações.	463568	UND 50G	200	R\$ 4,18	R\$ 836,00
26	Caldo de galinha, caixa de 57g com 6 tabletes. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	241571	CX 57G	50	R\$ 2,68	R\$ 134,00
27	Caldo de carne, caixa de 57g com 6 tabletes. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	241572	CX 57G	50	R\$ 1,77	R\$ 88,50
28	Canela em pó, pura. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 30 gramas.	463872	UND 30G	10	R\$ 3,92	R\$ 39,20
29	Colorau embalado em pacotes de 100g, com data de validade e fabricação.	226326	UND 100G	240	R\$ 1,38	R\$ 331,20
30	Creme de leite, contendo os ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizante - embalagem em caixa tetra pak de 200g, limpa, não amassada e não estufada, original animal. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Agricultura/SIF.	446534	EMB 200G	100	R\$ 3,37	R\$ 337,00
31	Farinha de mandioca amarela, fina, torrada, embalagem de 1kg. Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio, sem sujidades e qualquer material estranho, com coloração e odor característico. Embalada em plástico resistente, transparente e íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	458921	KG	20	R\$ 4,51	R\$ 90,20

	procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade.					
32	Farinha de milho amarela (tipo flocão), pré-cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	459017	EMB 500G	700	R\$ 3,18	R\$ 2.226,00
33	Feijão Carioca tipo 1, 1ª qualidade, embalado em pacotes transparentes c/identificação do produto e peso líquido de 1 kg. Atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da CNNPA.	464553	KG	75	R\$ 7,77	R\$ 582,75
34	Feijão de Corda de 1ª qualidade, in natura, com cor, odor, textura, aparência e sabor característicos preservados, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitas, insetos, detritos animais e mistura de outras espécies. Acondicionado em pacote de 1 kg e embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, com etiqueta contendo as informações: nome do produto, nome do produtor, peso da embalagem e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega do produto.	464565	KG	75	R\$ 7,55	R\$ 566,25
35	Macarrão espaguete com ovo, pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	459002	EMB 500G	350	R\$ 4,45	R\$ 1.557,50
36	Macarrão parafuso com ovo, pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	458974	EMB 500G	350	R\$ 4,33	R\$ 1.515,50
37	Margarina cremosa com sal, 80% de lipídios, embalagem de 500g. Deve conter registro no Ministério da Saúde, local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade.	463699	EMB 500G	50	R\$ 6,24	R\$ 312,00
38	Milho verde em conserva, à base de: milho, água, sal e açúcar. Sem conservantes. Embalagem de 200g, peso drenado. Prazo mínimo de validade de 04 meses da data de entrega.	462824	EMB 200G	250	R\$ 3,71	R\$ 927,50
39	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.	462122	EMB 500G	25	R\$ 3,53	R\$ 88,25
40	Molho de Tomate de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem de 340 g, íntegra, contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da data de entrega.	459672	EMB 340G	250	R\$ 2,57	R\$ 642,50
41	Óleo de soja refinado embalado em garrafas plásticas, resistente, com conteúdo de 900 ml, com data de fabricação e validade.	463692	EMB 900ML	120	R\$ 8,31	R\$ 997,20
42	Proteína texturizada de soja, cor média escura similar à carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 400g, contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente.	383472	EMB 400G	40	R\$ 5,46	R\$ 218,40
	Suco de frutas integral, sem adição de açúcares e conservadores. Acondicionados em					

43	embalagem longa vida, contendo 200mL de conteúdo líquido. Vários sabores. Deve conter informações nutricionais, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e validade.	326671	EMB 200ML	1400	R\$ 2,15	R\$ 3.010,00
44	Sal refinado embalado em pacotes c/ peso líquido 1 kg, data de validade e fabricação.	454017	KG	60	R\$ 1,96	R\$ 117,60
45	Vinagre com álcool, deve conter entre 4% e 6% de ácido acético. Embalagem de 500ml, devendo conter registro da data de fabricação, data de validade e peso estampada no rótulo.	217096	FRASCO 500ML	100	R\$ 2,06	R\$ 206,00
GRUPO 4 - HORTIFRUTIGRANJEIROS						
46	Abacate in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegro, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	464371	KG	250	R\$ 4,50	R\$ 1.125,00
47	Abacaxi (sem coroa) in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegro, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Gramagem unitária de aproximadamente 1 Kg.	464374	KG	400	R\$ 4,58	R\$ 1.832,00
48	Abóbora, médio grau de amadurecimento, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	463748	KG	20	R\$ 2,93	R\$ 58,60
49	Acelga fresca, de 1ª qualidade, coloração uniforme. Deve ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte; isenta de material terroso, fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Ausência de mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento	463818	KG	20	R\$ 5,10	R\$ 102,00
50	Alface in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Embalados em sacos plásticos resistentes e transparentes. Gramatura média de 200g por unidade (pé).	463832	UND	120	R\$ 2,33	R\$ 279,60
51	Alho in natura, cabeça inteira, sem amassados, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	463938	KG	50	R\$ 21,13	R\$ 1.056,50
52	Banana Prata, in natura, tamanho médio uniforme (aproximadamente 60g) em pencas, grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	464381	KG	500	R\$ 4,01	R\$ 2.005,00
53	Batata doce in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento, coloração uniforme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos	463753	KG	15	R\$ 3,03	R\$ 45,45

	físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isenta de sujidades e objetos estranhos.					
54	Batata inglesa in natura, excelente qualidade, tamanho médio, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463754	KG	120	R\$ 4,84	R\$ 580,80
55	Beterraba in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463767	KG	20	R\$ 4,15	R\$ 83,00
56	Brócolis in natura, fresco, de excelente qualidade, maço pesando aproximadamente 800g, coloração uniforme. Deve ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte; isento de material terroso, fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Ausência de mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463837	KG	20	R\$ 14,03	R\$ 280,60
57	Cebola branca de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas.	463781	KG	200	R\$ 4,19	R\$ 838,00
58	Cenoura in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463770	KG	80	R\$ 4,47	R\$ 357,60
59	Cheiro Verde in natura, íntegro, 1ª qualidade, coloração verde-escura, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas, contendo cebolinha e coentro com talos. Com gramagem média unitária por pé de 120g. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	463881	UND	200	R\$ 2,05	R\$ 410,00
60	Chuchu in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463778	KG	30	R\$ 4,16	R\$ 124,80
61	Goiaba Vermelha in natura, boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, sem perfurações, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	464392	KG	200	R\$ 3,97	R\$ 794,00
62	Laranja pera de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas.	464393	KG	250	R\$ 3,73	R\$ 932,50
63	Macaxeira de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras ou amareladas, com casca íntegra, isenta de umidade e excesso de sujidades, livre de parasitas e de focos de bolor.	463795	KG	100	R\$ 2,95	R\$ 295,00
64	Maçã nacional de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas, com gramagem mínima de 100 gramas.	464400	KG	300	R\$ 6,69	R\$ 2.007,00
	Mamão Formosa in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve apresentar grau de maturação que lhes permita					

65	suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	464405	KG	400	R\$ 3,90	R\$ 1.560,00
66	Melancia in natura, de primeira qualidade, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	464418	KG	500	R\$ 3,53	R\$ 1.765,00
67	Melão in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	464421	KG	250	R\$ 3,88	R\$ 970,00
68	Pepino in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, coloração verde-escura, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463796	KG	20	R\$ 5,10	R\$ 102,00
69	Pimentão Verde, cor verde-escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, íntegros, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	463809	KG	160	R\$ 5,13	R\$ 820,80
70	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.	446618	BDJ 30 UNDS	210	R\$ 15,23	R\$ 3.198,30
71	Repolho Verde in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, folhas firmes, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegro, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463839	KG	30	R\$ 3,02	R\$ 90,60
72	Tangerina in natura, primeira qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sã, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em condições adequadas.	464436	KG	100	R\$ 4,84	R\$ 484,00
73	Tomate in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, com aroma, cor e sabor característico da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	463806	KG	200	R\$ 6,13	R\$ 1.226,00
74	Uva tipo Itália, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpas intacta e firme, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	464438	KG	50	R\$ 7,16	R\$ 358,00

GRUPO 5 - POLPAS						
75	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	KG	300	R\$ 7,08	R\$ 2.124,00
76	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	KG	400	R\$ 6,75	R\$ 2.700,00
77	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 Cajá. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	259679	KG	400	R\$ 7,74	R\$ 3.096,00
78	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	KG	300	R\$ 6,73	R\$ 2.019,00
79	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	KG	400	R\$ 6,30	R\$ 2.520,00
80	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	KG	400	R\$ 5,97	R\$ 2.388,00
81	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 Maracujá. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	217795	KG	100	R\$ 10,04	R\$ 1.004,00
GRUPO 6 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO						
82	Bolo, sabores: Macaxeira, Milho, Laranja, Maracujá e Fofó. Peso Médio 1 KG. Produzido artesanalmente. Produto obtido por cocção adequada e massa preparada. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio ou retangular. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e	445194	KG	600	R\$ 21,64	R\$ 12.984,00

	com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado em uma embalagem primária: em prato de papel e lacrado com embalagem individual em filme PVC. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 05 dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.					
83	Pão Tipo Hot Dog, de boa qualidade, aspecto sensorial normal. Ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, contendo 10 unidades de 50g. Embalagem de 500g. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 10 dias posteriores à data de entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada pelo Responsável Técnico.	460386	EMB 500G	1000	R\$ 4,39	R\$ 4.390,00
OS ITENS ABAIXO NÃO SERÃO OFERTADOS EM GRUPOS						
84	Água Mineral, sem gás, envasada em garrafas de politereftalato de etileno (PET) de 20 litros, com tampa impermeável e lacre de segurança. Com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante. Fornecimento em vasilhames com no máximo 8 meses de fabricação. Entrega de vasilhames em regime de comodato.	445485	GARRAFÃO 20 L	840	R\$ 10,18	R\$ 8.551,20
85	Botijão de Gás Liquefeito De Petróleo – GLP (gás de cozinha cheio), material chapa aço, tipo gás propano-butano, acondicionado em cilindro de P-13 (botijão de 13kg), aplicação fogão industrial. Normas Técnicas ABNT 8.460.	461517	UND 13 KG	22	R\$ 122,00	R\$ 2.684,00
86	ARMADILHA LUMINOSA SUPER FOCO. MODELO DE PAREDE. CARACTERÍSTICAS: COR: INOX. ÁREA DE ATUAÇÃO: MÁXIMO 80M². TIPO DE LÂMPADA: 2X LÂMPADA UVA-15W. VOLTAGEM: BIVOLT (CHAVE SELETORA). POTÊNCIA MÁXIMA: 40 WATTS. INDICAÇÃO: SERVE PARA TODOS OS AMBIENTES. MODO DE FUNCIONAMENTO: AUTOMÁTICO. TIPOS DE INSETO QUE ELIMINA: VOADORES. AMBIENTE: USO COMERCIAL, INDUSTRIAL E DOMÉSTICO. SEM NECESSIDADE DE PLACAS ADESIVAS. MODELO IGUAL OU SIMILAR AO SG-01 DA MARCA EXTINSECT.	34959	UNIDADE	3	R\$ 648,97	R\$ 1.946,91
87	BALDE DE PLÁSTICO, PARA USO DOMÉSTICO, COM ALÇA METÁLICA EM ARAME GALVANIZADO, COM CAPACIDADE PARA 10 LITROS.	345435	UNIDADE	5	R\$ 4,84	R\$ 24,20
88	BALDE DE PLÁSTICO, PARA USO DOMÉSTICO, COM ALÇA METÁLICA EM ARAME GALVANIZADO, COM CAPACIDADE PARA 20 LITROS.	325229	UNIDADE	5	R\$ 7,00	R\$ 35,00
	CAIXA PLÁSTICA. ESPECIFICAÇÕES					

89	TÉCNICAS MÍNIMAS: FECHADA COM TAMPA, CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 15L, CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), NA COR BRANCA, EMPILHÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E RESISTENTE A TEMPERATURA NEGATIVA (CÂMARAS FRIAS).	463117	UNIDADE	4	R\$ 29,95	R\$ 119,80
90	CAIXA PLÁSTICA, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, COR BRANCA, CAPACIDADE 52 L.	368018	UNIDADE	4	R\$ 45,10	R\$ 180,40
91	CONCHA, MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO, MATERIAL CABO: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 300 ML. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MÍNIMAS: COMPRIMENTO CABO: 35 CM, DIÂMETRO: 10 CM.	339304	UNIDADE	2	R\$ 22,72	R\$ 45,44
92	COLHER DE MESA EM AÇO INOX (MODELO MONOBLOCO) COM BOJO SIMÉTRICO E BORDAS ARREDONDADAS, RESISTENTES À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS. DIMENSÕES MÍNIMAS DO PRODUTO: COMPRIMENTO 18 CM X 4 CM ESPESSURA 2,0 MM. PADRÃO LAGUNA TRAMONTINA, SIMILAR OU SUPERIOR.	232833	UNIDADE	400	R\$ 2,75	R\$ 1.100,00
93	CANECA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, REFORÇADA, CAPACIDADE: 350 ML. COM, NO MÍNIMO, 8CM DE ALTURA E DIÂMETRO.	339710	UNIDADE	150	R\$ 7,55	R\$ 1.132,50
94	ESPONJA DE LIMPEZA, MATERIAL: FIBRA SINTÉTICA, ABRASIVIDADE ALTA, APLICAÇÃO UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS. MEDIDAS APROXIMADAS: 102X260X5 MM, FORMATO RETANGULAR.	225905	UNIDADE	40	R\$ 1,22	R\$ 48,80
95	ESPONJA SINTÉTICA, DUPLA FACE, UM LADO EM ESPUMA POLIURETANO E OUTRO EM FIBRA SINTÉTICA ABRASIVA. DIMENSÕES APROXIMADAS: 100 X 70 X 20 MM, COM VARIAÇÃO DE +/- 10 MM. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE.	454957	UNIDADE	300	R\$ 0,78	R\$ 234,00
96	FACA COM LÂMINA EM AÇO INOX 8" COM FIO LISO. CABO EM POLIPROPILENO INJETADO DIRETAMENTE SOBRE A ESPIGA DA LÂMINA.	52020	UNIDADE	2	R\$ 17,28	R\$ 34,56
97	FÓSFORO DE SEGURANÇA EXTRA LONGO. MATERIAL CORPO MADEIRA, COR CABEÇA VERMELHA. MEDIDAS APROXIMADAS: 9,5 CM X 2,6MM DE ESPESSURA. CAIXA COM 50 PALITOS.	241343	CAIXA 50 UN	30	R\$ 2,76	R\$ 82,80
98	LUVA DE VINIL DESCARTÁVEL TRANSPARENTE. USO EM PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. TAMANHO M. COMPOSIÇÃO: VINIL. RESISTENTE. NÃO ESTÉRIL. SEM LÁTEX. SEM PÓ. CAIXA CONTÉM 100 UNIDADES (50 PARES).	416061	CAIXA 100 UN	20	R\$ 37,52	R\$ 750,40
99	LUVA DE VINIL DESCARTÁVEL TRANSPARENTE. USO EM PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. TAMANHO G. COMPOSIÇÃO: VINIL. RESISTENTE. NÃO ESTÉRIL. SEM LÁTEX. SEM PÓ. CAIXA CONTÉM 100 UNIDADES (50 PARES).	437575	CAIXA 100 UN	5	R\$ 38,70	R\$ 193,50
100	PANO LIMPEZA, MATERIAL: 100% EM FIBRA DE VISCOSE, LÁTEX SINTÉTICO, COMPRIMENTO: 300M, LARGURA: 33 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:	416696	BOBINA 300M	3	R\$ 92,65	R\$ 277,95

	MICROPERFURADO, GRAMATURA 41G,M2,MULTIUSO, COR: VERDE OU AZUL, TIPO: BOBINA.		BOBINA			
101	PENEIRA COZINHA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: MÍNIMO 23 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TELA AÇO INOXIDÁVEL. MALHA FINA		UNIDADE	5	R\$ 13,67	R\$ 68,35
102	PLACA CORTE, MATERIAL: POLIETILENO, COMPRIMENTO: 50 CM, LARGURA: 30 CM, COR: VERDE (LEGUMES), ESPESSURA: 1,50 CM. DEVE TER PLACAS ANTIBACTERIANAS.	334559	UNIDADE	1	R\$ 70,60	R\$ 70,60
103	PLACA CORTE, MATERIAL: POLIETILENO, COMPRIMENTO: 50 CM, LARGURA: 30 CM, COR: BRANCA, ESPESSURA: 1,50 CM. DEVE TER PLACAS ANTIBACTERIANAS.	334561	UNIDADE	1	R\$ 59,63	R\$ 59,63
104	FILME PLÁSTICO, PVC, LARGURA: 28 CM, COMPRIMENTO: 300 M.	150793	UNIDADE	5	R\$ 35,15	R\$ 175,75
105	PRATO EM MATERIAL AÇO INOX LISO – PRATO FUNDO EM AÇO INOX, COM SUPERFÍCIE LISA (LIVRE DE MICROFISSURAS E INCLUSÕES), FACILMENTE LIMPÁVEL E RESISTENTE À CORROSÃO E ACIDEZ, INDICADO PARA MERENDA ESCOLAR NAS DIMENSÕES APROXIMADAS; DIÂMETRO 22 CM, ALTURA; 3,2 CM, ABA 3CM, PROFUNDIDADE: 5,3 CM, PESO: 170G.	357168	UNIDADE	400	R\$ 10,54	R\$ 4.216,00
106	O TERMO-HIGRÔMETRO DIGITAL,PORTÁTIL, COM MEDIDA DE TEMPERATURA INTERNA DE -10°C A 50°C (14°F A 122°F), E EXTERNA DE -50°C A 70°C (-58°F A 158°F). E UMIDADE RELATIVA INTERNA DE 20% A 99%. TRÊS LEITURAS SIMULTÂNEAS, INDICAÇÃO DE HORAS, REGISTRO DE MÁXIMO E MÍNIMO E PRECISÃO BÁSICA DE 1°C E Z 10% RH. SIMILAR AO MODELO AK28 NEW.	369794	UNIDADE	3	R\$ 55,33	R\$ 165,99
107	RODO COM DUAS LÂMINAS, BASE APROXIMADA DE 40 CM, COM CABO DE ALUMÍNIO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PARA USO PROFISSIONAL E DOMÉSTICO. LÂMINAS EM BORRACHA NATURAL (NÃO SERÁ ACEITO EM EVA). BASE E CABO EM ALUMÍNIO REFORÇADO. CABO COM COMPRIMENTO MÍNIMO DE 1,30. DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA ADEQUADA AO USO A QUE SE DESTINA E FACILIDADE NA REMOÇÃO DE LÍQUIDOS EM SUPERFÍCIES PLANAS.	228863	UNIDADE	4	R\$ 10,78	R\$ 43,12
108	SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, REFORÇADO, DESTACÁVEL, APRESENTAÇÃO EM BOBINA PICOTADA, MEDINDO 30X40 CM, CAPACIDADE 5L, ROLO COM 500 UNIDADES.	313359	BOBINA 300M	5	R\$ 35,91	R\$ 179,55
109	SABÃO, EM PASTA, NEUTRO, PARA LIMPEZA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA, PIAS, TORNEIRAS E AZULEJOS, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, POTE 500 GRAMAS. SIMILAR AO ATOL.	136387	POTE 500G	40	R\$ 4,95	R\$ 198,00
	LIMPADOR MULTIUSO FRASCO COM 500ML, PARA LIMPEZA DE BANCADAS, MESAS, PIAS E OUTRA SUPERFÍCIES.		FRASCO			

110	COMPOSIÇÃO: ALQUIL BENZENO SULFONATO DE SÓDIO, ÁLCOOL ETOXILADO, COADJUVANTES, SEQUESTRANTE E ÁGUA. INODORO.	249903	FRASCO 500 ML	100	R\$ 2,35	R\$ 235,00
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO					R\$ 180.269,00	

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do Contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93, ou Ata de Registro de Preços, conforme o caso.

1.3. Todos os grupos e itens, em função do valor, serão destinados à participação exclusiva de empresas enquadradas como Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP, conforme preceitua o art. 6º do Decreto 8.538/2015, alterado pelo Decreto 10.273/2020;

1.4. Em relação aos itens 46, 47, 61, 62, 66, 70, 76, 78, 82, 83, informamos que está em curso o Processo 23486.002189/2021-06, de Chamada Pública para a aquisição de produtos da agricultura familiar, em que, para estes itens, serão destinados 30% (trinta por cento) dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para a aquisição deles.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas obrigações da contratada e nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice de Termo de Referência.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. Os prazos de entrega dos bens estão descritos abaixo:

6.1.1. **O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da solicitação realizada pelo setor demandante ou responsável pela fiscalização do contrato (via e-mail), em remessa parcelada, no seguinte endereço: Rua Francisco da Rocha Martins, S/N, Pabussu, Caucaia-CE, CEP: 61.609- 090;

6.1.2. **O prazo de entrega dos garraões de água mineral é de 02 (dois) dias úteis**, contados a partir da solicitação realizada pelo setor demandante ou responsável pela fiscalização do contrato (via e-mail), em remessa parcelada, no seguinte endereço: Rua Francisco da Rocha Martins, S/N, Pabussu, Caucaia-CE, CEP: 61.609- 090;

6.1.3. **O prazo de entrega dos botijões de gás liquefeito de petróleo (GLP) é de 02 (dois) dias úteis**, contados a partir da solicitação realizada pelo setor demandante ou responsável pela fiscalização do contrato (via e-mail), em remessa parcelada, no seguinte endereço: Rua Francisco da Rocha Martins, S/N, Pabussu, Caucaia-CE, CEP: 61.609- 090;

6.1.4. **O prazo de entrega dos materiais de limpeza é de 10 (dez) dias úteis**, contados a partir da solicitação realizada pelo setor demandante ou responsável pela fiscalização do contrato (via e-mail), em remessa parcelada, no seguinte endereço: Rua Francisco da Rocha Martins, S/N, Pabussu, Caucaia-CE, CEP: 61.609- 090;

6.1.5. As demais condições de entrega encontram-se pormenorizadas nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

6.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao seguinte:

6.2.1. **CARNES:**

6.2.1.1. O prazo de validade das carnes não poderá ser inferior a 06 (seis) meses contados da data de entrega do produto (com exceção do charque, onde o prazo de validade não poderá ser inferior a três meses).

6.2.2. **LATICÍNIOS:**

6.2.2.1. O prazo de validade da bebida láctea e leite não poderá ser inferior a 3 (três) meses contados da data de entrega. Queijos devem ter validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega.

6.2.3. **PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS:**

6.2.3.1. O prazo de validade não poderá ser inferior a 4 (quatro) meses contados da data de entrega.

6.2.4. **POLPAS:**

6.2.4.1. O prazo de validade não poderá ser inferior a 12 (doze) meses contados da data de entrega.

6.2.5. **PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO:**

6.2.5.1. O prazo de validade dos bolos não poderá ser inferior a 05 dias contados da data de entrega. Para os pães, a validade não poderá ser inferior a 10 dias contados da data de entrega.

6.2.6. **ÁGUA MINERAL:**

6.2.6.1. A data de validade do garrafão e a data de envase da água mineral, devem obedecer às portarias 387/2008 e 358/2009 do DNPM e os vasilhames vazios deverão ter validade mínima de três anos, contados da data de sua fabricação e, pelo menos, 1 ano, contado da data de seu recebimento pelo IFCE Campus Caucaia.

6.2.7. **GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP):**

6.2.7.1. A Contratada deverá entregar os botijões de gás 13 kg cheios com validade mínima de 06 (seis) meses contados da data de entrega.

6.2.8. Os demais critérios de aceitação do objeto encontram-se pormenorizados nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

6.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos nos prazos abaixo, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades:

6.4.1. **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP):**

6.5. Prazo de até 5 (cinco) dias.

6.5.1. **ÁGUA MINERAL:**

6.5.1.1. Prazo de até 48 (quarenta e oito) horas.

6.5.2. **MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA:**

6.5.3. Prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

6.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. 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:

8.1.1. 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, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

8.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

8.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

8.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8.1.7. promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc.

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

8.3. Atender, em sua integralidade, ao que reza o item 4 dos Estudos Técnicos Preliminares, em *Descrição dos Requisitos da Contratação*.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. 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.

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

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. DO PAGAMENTO

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

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

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

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

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

12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

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

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

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

12.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

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

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

12.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)	$I = (6 / 100)$	I = 0,00016438
	365	TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^o) / I^o$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

13.7. 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.

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

14.1.1. A natureza do objeto não oferece um grande risco para a Administração, se devidamente fiscalizada;

14.1.2. Não se trata de objeto cuja execução possui caráter continuado;

14.1.3. A qualidade do produto já é garantida pelo próprio fabricante;

14.1.4. O objeto não apresenta um grau de complexidade elevado, que justifique a apresentação de garantia contratual.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

b) ensejar o retardamento da execução do objeto;

c) fraudar na execução do contrato;

d) comportar-se de modo inidôneo; ou

e) cometer fraude fiscal.

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

i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) **Multa:**

(1) moratória de 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

(2) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

iii) **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;

iv) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

v) **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;

15.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

15.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

15.6. 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.

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

15.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

15.9. 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.

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

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

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

15.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

16.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão

previstos no edital.

16.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

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

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

16.3.2.1. possuir natureza igual ou correlata ao objeto desta licitação;

16.3.2.2. ter sido fornecido em quantidade compatível ao(s) grupo(s)/itens desta licitação em que o licitante consta como melhor colocado;

16.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4.1. Valor Global: R\$ 180.269,00 (cento e oitenta mil duzentos e sessenta e nove reais).

16.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

16.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

16.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

17.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 180.269,00 (cento e oitenta mil duzentos e sessenta e nove reais)**.

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

19.1. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, o seguinte anexo:

19.1.1. ANEXO A - Estudos Técnicos Preliminares (ETP).

Município de Caucaia/CE, 26 de outubro de 2021

Suenne da Silva Nascimento Nogueira

Nutricionista
SIAPE 2417560

Thais Monteiro Maia Madeira

Nutricionista
SIAPE 2242135

Paulo Henrique Saboia Teixeira

Coordenador de Aquisições e Contratações Substituto
SIAPE 1813935



Documento assinado eletronicamente por **Thais Monteiro Maia Madeira, Nutricionista**, em 26/10/2021, às 10:10, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Suenne da Silva Nascimento Nogueira, Nutricionista**, em 26/10/2021, às 10:10, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Henrique Saboia Teixeira, Assistente em Administração**, em 26/10/2021, às 10:21, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site

[https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **3094808**

e o código CRC **33B5C9CB**.

Estudo Técnico Preliminar 28/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23486.001521/2021-15

2. Descrição da necessidade

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A alimentação é um direito social estabelecido no Artigo 6º da Constituição Federal Brasileira e o poder público deve adotar políticas e ações necessárias para garantir a segurança alimentar e nutricional da população. No âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, a alimentação é reconhecida como direito e condição para permanência e êxito do estudante por meio da Política de Assistência Estudantil, aprovada pelo Conselho Superior do IFCE pela Resolução nº 024, de 22 de junho de 2015. A aquisição de alimentos está em consonância com o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE (Resolução CONSUP/IFCE nº 56 de 28 de maio de 2018).

A merenda escolar muitas vezes representa a única opção de alimentação para os discentes que permanecem diariamente no ambiente acadêmico. Além de favorecer a permanência e êxito do estudante, o fornecimento de uma alimentação adequada (do ponto de vista quantitativo e qualitativo), contribui também para a promoção de bons hábitos alimentares e seus inúmeros benefícios para a saúde.

O IFCE campus Caucaia oferta cursos técnicos, cursos de graduação e de pós-graduação. Os cursos técnicos ofertados são em duas modalidades distintas: integrado e subsequente. Os estudantes matriculados nos cursos técnicos integrados em tempo integral demandam diariamente a oferta de lanches. Na oferta de lanches, para os alunos do ensino técnico integrado em tempo integral, é necessário a disponibilização de pelo menos 8 lanches por aluno por semana, uma vez que em dois dias na semana só há a realização de atividades acadêmicas em um único turno. Em adição, o campus Caucaia oferece ainda um curso técnico subsequente em Logística, de segunda à sexta, no horário noturno. Esta modalidade de curso também é de nível médio.

Como os cursos técnicos ofertados são de nível médio, torna-se necessário, em cumprimento à Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 (que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE), **garantir a merenda escolar por meio da aquisição de gêneros alimentícios que serão utilizados como matéria prima na confecção de lanches (lanches da manhã, tarde e noite)**. Essa aquisição visa suprir a merenda relativa ao ano de 2022.

Considerando a sugestão da Coordenadoria de Aquisições e Contratações do IFCE campus Caucaia, **será incluída nesta licitação Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), Água Mineral e Materiais de Cozinha**.

GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, campus Caucaia, conta atualmente (semestre 2021.2) com 380 alunos matriculados nos cursos técnicos na modalidade de ensino integrado integral (turnos manhã e tarde) e aproximadamente 100 alunos matriculados no ensino técnico subsequente (turno noite). Como os cursos técnicos ofertados são de nível médio, torna-se necessário, em cumprimento à Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 (que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE), o fornecimento de merenda escolar aos discentes matriculados nos referidos cursos.

A aquisição de Gás Liquefeito de Petróleo, em botijões de 13 quilos, justifica-se pela necessidade de produção das refeições, visando manter o pleno funcionamento das atividades do Restaurante Estudantil, importante equipamento de suporte às tarefas e ações operacionais desenvolvidas na Instituição.

A justificativa das quantidades solicitadas decorre da demanda baseada na média dos lanches ofertados. São produzidas entre 500 a 600 refeições diárias (lanches) na cozinha industrial do campus, em um calendário com 200 dias letivos.

ÁGUA MINERAL

A água mineral é indispensável, uma vez que visa atender uma necessidade humana e está ligada diretamente à saúde, sendo dever da Instituição ofertar água de excelente qualidade para o consumo de toda a comunidade que frequenta as instalações da Instituição.

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objeto também a aquisição de água mineral, para atender o consumo dos servidores (docentes e técnico administrativos), colaboradores e visitantes nas dependências do IFCE Campus Caucaia, durante um período de 12 meses consecutivos.

MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, campus Caucaia, no uso de suas atribuições e amparado pela Lei 8.666/1993, decide incluir nesta licitação materiais de limpeza, copa e cozinha, com a finalidade de garantir a limpeza e manutenção da cozinha industrial do campus.

A aquisição em questão se destina à obtenção de materiais que o Setor de Nutrição necessita para a realização de suas atividades rotineiras. Alguns dos itens o Setor não possui, ou possui em número insuficiente, enquanto outros precisam de reposição, por serem materiais de limpeza ou por se encontrarem desgastados pela ação do tempo e do uso. A falta desses materiais pode impactar negativamente no fornecimento de refeições adequadas do ponto de vista higiênico-sanitário.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Assistência Estudantil	Thais Monteiro Maia Madeira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

4.1.1 Será celebrado contrato para o fornecimento de Gêneros Alimentícios, entre a empresa declarada vencedora e o IFCE campus Caucaia, com vigência de 12 (doze) meses, de acordo com a Lei nº 8.666/93.

4.1.2 Como requisitos da contratação de Gêneros Alimentícios, as empresas contratadas devem cumprir o que está abaixo relacionado:

4.1.2.1 Prazo para Entrega dos Gêneros Alimentícios

O prazo de entrega dos gêneros é de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da solicitação realizada pelo setor demandante (via e-mail), em remessa parcelada, no seguinte endereço: Rua Francisco da Rocha Martins, S/N, Pabussu, Caucaia-CE, CEP: 61.609-090.

4.1.2.2 Entrega dos Gêneros Alimentícios

- O produto deverá ser entregue após o pedido ser enviado por e-mail (conforme cronograma ou de acordo com a necessidade do Setor de Nutrição do campus Caucaia);
- Nenhum produto poderá ser entregue pela Contratada sem a devida solicitação por escrito;
- A simples entrega do produto objeto deste pregão não implica na sua aceitação definitiva, a qual ocorrerá após a vistoria e comprovação de conformidade pelo Setor de Nutrição;
- A empresa fornecedora ficará obrigada a trocar, imediatamente, o produto que vier a ser recusado, sem ônus para a Contratante.

4.1.2.3 Cronograma de Entrega

GÊNEROS	DIAS DE ENTREGA
CARNES	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (8h às 12h; 13h às 16h).
LATICÍNIOS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (8h às 12h; 13h às 16h).
NÃO PERECÍVEIS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (8h às 12h; 13h às 16h).
HORTIFRUTIGRANJEIROS	Entrega semanal ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (8h às 12h; 13h às 16h).
POLPAS	2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (8h às 12h; 13h às 16h).
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Entrega semanal ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (8h às 12h; 13h às 16h).

4.1.2.4 Transporte e Entregadores:

- Aplicação de todas as medidas de prevenção da COVID-19;
- Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;
- Boa higiene pessoal, adequação do uniforme dos entregadores e uso de EPIs.

4.1.2.5 Exigências no Recebimento dos Produtos:

- Aplicação de todas as medidas de prevenção da COVID-19;
- A integridade e a higiene das embalagens;
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- As características específicas de cada produto, conforme edital, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99;
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto, lote, número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento;
- Quantidade (peso), datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização;
- Deverão estar isentos de umidade, de objetos estranhos e de vestígios de insetos;

- As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alterações do produto;
- Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente, deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

4.1.2.6 No **recebimento das carnes** serão analisadas as seguintes características:

Deverão ser de procedência idônea; possuir o carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; ser transportadas exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991; embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas.

O prazo de validade das carnes não poderá ser inferior a 06 (seis) meses contados da data de entrega do produto (com exceção do charque, onde o prazo de validade não poderá ser inferior a três meses).

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes congeladas (bovina e frango)	Entre -10°C a -25°C
Charque	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

4.1.2.7 No **recebimento dos laticínios** serão analisadas as seguintes características:

Deverão ser de procedência idônea; com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991; temperaturas adequadas, respeitando as características do produto.

Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade dos laticínios e condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

O prazo de validade da bebida láctea e leite não poderá ser inferior a 3 (três) meses contados da data de entrega. Queijos devem ter validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega.

Temperaturas recomendadas para o recebimento dos laticínios:

Leite	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante
Bebida Láctea e Queijos	Até 7°C

4.1.2.8 No **recebimento dos produtos não perecíveis** serão analisadas as seguintes características:

Deverão estar isentos de umidade, objetos estranhos e não apresentar vestígios de insetos. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

O prazo de validade não poderá ser inferior a 4 (quatro) meses contados da data de entrega.

Temperaturas recomendadas para o recebimento:

Não Perecíveis	Temperatura ambiente
----------------	----------------------

4.1.2.9 No **recebimento de hortifrutigranjeiros** (frutas, legumes, verduras e ovos) serão analisadas as seguintes características:

O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos, segundo as portarias CVS-6, de 6/6/91 e CVS-11.

Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita com acompanhamento do Nutricionista, antes da pesagem.

Não serão recebidos hortifruti com folhas velhas e frutos deteriorados.

Os ovos deverão estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, apresentando casca íntegra e sem resíduos, sendo envolvidos em embalagens plásticas, com validade, fornecedor e demais especificações de acordo com a legislação vigente.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros “ in natura “	Temperatura ambiente
------------------------------------	----------------------

4.1.2.10 No **recebimento das polpas** serão analisadas as seguintes características:

As embalagens deverão apresentar-se íntegras, não estufadas, não violadas, dentro do prazo de validade e com identificação correta no rótulo.

Serão observados o prazo de validade e o número do registro no ministério da agricultura.

Deverão ser pasteurizadas.

Deverão ser transportadas em caminhão refrigerado com termômetro em perfeitas condições de uso. O transporte deverá ser feito exclusivamente em monobloco limpo, com pessoal fardado, segundo exigências da ANVISA.

O prazo de validade não poderá ser inferior a 12 (doze) meses contados da data de entrega.

Temperatura recomendada para o recebimento das polpas de fruta:

Polpa de frutas congelada e pasteurizada	Temperatura: -18 °C com tolerância até -12°C
--	--

4.1.2.11 No recebimento dos produtos de panificação serão analisadas as seguintes características:

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos.

O prazo de validade dos bolos não poderá ser inferior a 05 dias contados da data de entrega. Para os pães, a validade não poderá ser inferior a 10 dias contados da data de entrega.

Temperatura recomendada para o recebimento:

4.2.3.9 A Contratada deverá apresentar Nota Fiscal em 02 (duas) vias, uma das quais será devolvida com a assinatura do servidor responsável pelo recebimento.

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

4.2.3.11 A Contratada deverá responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto fornecido, de acordo com os arts. 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei n. 8.078/1990).

4.2.3.12 A Contratada deverá cumprir, durante a vigência do contrato, todos os requisitos previstos nas resoluções da ANP, em especial os da Resolução nº 51, de 30 de novembro de 2016.

4.2.3.13 A empresa contratada deverá ser registrada na Agenda Nacional do Petróleo – ANP.

4.3 ÁGUA MINERAL

4.3.1 Consta como objeto desta licitação inclusive o fornecimento de água mineral, conforme classificação do Código de Águas Minerais (Decreto-Lei nº 7.841/45), envasada em garrações de 20 (vinte) litros, natural, potável, sem gás, com lacre de segurança intacto, invólucro de plástico, rótulo contendo data de validade, data de engarrafamento e todas as informações necessárias para controle de qualidade, de acordo com as Resoluções da Anvisa e portarias do DNPM.

4.3.1.1 Entende-se por Água Mineral Natural aquelas provenientes de fontes naturais ou de fontes artificialmente captadas que possuam composição química ou propriedades físicas ou físico-químicas distintas das águas comuns, com características que lhes confiram uma ação medicamentosa.

4.3.2 Será celebrado contrato para a prestação de serviço de fornecimento de Água Mineral, entre a empresa declarada vencedora e o IFCE campus Caucaia, com vigência de 12 (doze) meses, de acordo com a Lei nº 8.666/93.

4.3.3 Como requisitos da contratação de Água Mineral, a empresa contratada deve cumprir o que está abaixo relacionado:

4.3.3.1 A Contratada deverá fornecer, em regime de COMODATO, os garrafões de 20 (vinte) litros, relacionados ao objeto deste contrato, durante todo o período de vigência deste.

4.3.3.2 O local de entrega será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, campus Caucaia, com endereço na Rua Francisco da Rocha Martins, S/N - Pabussu, CEP 61609-090, Caucaia – CE.

4.3.3.3 Os galões de 20 litros para fornecimento de água mineral deverão ser de primeira qualidade e estar dentro do prazo de validade, com **entregas a serem feitas semanalmente ou quinzenalmente**, conforme quantidades solicitadas pelo Setor Responsável, podendo ser realizada de 8hs às 12hs e de 13hs às 16hs, de segunda à sexta-feira.

4.3.3.4 O prazo de entrega será contado a partir da solicitação enviada por e-mail, pelo Setor Requisitante, à Contratada. A Contratada deverá entregar os garrafões de água mineral, no prazo de até 02 (dois) dias úteis após o envio do e-mail.

4.3.3.5 A Contratada deverá apresentar Nota Fiscal em 02 (duas) vias, uma das quais será devolvida com a assinatura do servidor responsável pelo recebimento.

4.3.3.6 A empresa se responsabilizará pelo transporte e entrega da água mineral e por eventuais danos causados aos produtos por seus empregados, mesmo nas dependências físicas do IFCE Campus Caucaia.

4.3.3.7 A água fornecida deve atender às características microbiológicas e não conter concentrações acima dos limites máximos permitidos de substâncias químicas prejudiciais à saúde (conforme RDC nº 274 e RDC nº 275, ambas de 22/09/2005).

4.3.3.8 A água mineral a ser fornecida deve atender à Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, especialmente o anexo 7 do anexo XX desta.

4.3.3.9 A água mineral comercializada pela Contratada deve atender ao disposto na Portaria nº 374, de 1º de outubro de 2009.

4.3.3.10 É vedado o fornecimento de água purificada/adicionada em substituição à mineral natural.

4.3.3.11 Vasilhame:

4.3.3.11.1 Os vasilhames fornecidos em comodato poderão ser novos ou seminovos, contudo, aqueles que não forem novos deverão estar higienizados, limpos e em perfeito estado de conservação e funcionamento. Os vasilhames também deverão passar por higienização sempre que solicitado.

4.3.3.11.2 Os vasilhames deverão estar limpos, isentos de manchas, alterações de cor, rachaduras, emendas e amassamentos, bem como não poderão possuir resíduos e odores. O gargalo não deverá possuir qualquer tipo de deformação interna ou externa.

4.3.3.11.3 Os vasilhames emprestados em comodato que sofrerem avarias nas trocas não poderão ser cobrados da administração. Identificada a necessidade de substituição, esta deve ocorrer, em até 48 horas.

4.3.3.11.4 Os vasilhames devem ser produzidos em politereftalato de etileno (PET), atóxico e reciclável. Devem obedecer às normas constantes na ABNT NBR 14222 e ABNT NBR 14328, além de trazer impresso, de forma legível, na parte superior do garrafão: data de 03 (três) anos de vida útil; número de certificação da embalagem que ateste a sua conformidade com as normas técnicas da ABNT NBR 14222 e 14328 e o nome do instituto responsável pela certificação.

4.3.3.11.5 A data de validade do garrafão e a data de envase da água mineral, devem obedecer às portarias 387/2008 e 358/2009 do DNPM e os vasilhames vazios deverão ter validade mínima de três anos, contados da data de sua fabricação e, pelo menos, 1 ano, contado da data de seu recebimento pelo IFCE Campus Caucaia.

4.3.3.12 Rotulagem: o rótulo do garrafão deverá observar o disposto na Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/2002 e na RDC nº 259, de 20/09/2002.

4.4 MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA

4.4.1 Como requisitos da contratação de **Materiais de Limpeza, Copa e Cozinha**, a empresa contratada deve cumprir o que está abaixo relacionado:

4.4.1.1 A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, no seguinte endereço: IFCE campus Caucaia - rua Francisco da Rocha Martins, s/n, bairro Pabussu, CEP 61609-090.

4.4.1.2 A entrega poderá ser realizada de 8hs às 12hs e de 13hs às 16hs, de segunda à sexta-feira.

4.4.1.3 O prazo de entrega será contado a partir da solicitação enviada por e-mail, pelo Setor Requisitante, à Contratada. A Contratada deverá entregar os materiais, no prazo de até 10 (dez) dias úteis após o envio do pedido.

4.4.1.4 A partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, a Contratada assume o compromisso de atender, durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados, e se obriga a cumprir todas as condições estabelecidas, ficando sujeita, inclusive, às penalidades legalmente cabíveis pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

4.4.1.5 A Contratada deverá efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, no prazo e local indicados, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhada da respectiva nota fiscal, devendo constar detalhadamente indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia dos produtos.

4.4.1.6 A Contratada deverá fornecer materiais de primeiro uso, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

4.4.1.7 A Contratada deverá levar em consideração as normas técnicas existentes, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto aos requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962.

4.4.1.8 Faz-se necessário ainda que os produtos obedeçam as diretrizes, classificações e especificações determinadas pela ANVISA e INMETRO.

4.4.1.9 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

4.4.1.10 Em hipótese alguma serão aceitos materiais em desacordo com as condições predefinidas.

4.4.1.11 A Contratada irá se responsabilizar pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

4.4.1.12 O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação da Contratada substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, o produto com avarias ou defeitos.

4.4.1.13 A Contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

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

4.4.1.15 A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agenda, para fins de pagamento.

4.4.1.16 A Contratada deverá comunicar à Administração, no prazo máximo de 03 (três) dias anteriores à data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto para entrega, com a devida comprovação.

4.4.1.17 Da Sustentabilidade Ambiental: a empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais decorrentes da Lei nº 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos. A contratada deverá observar, no que couber, os critérios contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de Janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI/MPOG) e no Decreto n.º 7.746, de 05 /06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente.

5. Levantamento de Mercado

Em relação aos objetos a serem licitados - gêneros alimentícios; água sem gás, 20 (vinte) litros, com garrafão; gás liquefeito de petróleo (botijões de 13kg) e materiais de limpeza, copa e cozinha - além de serem usuais e de uso comum, observamos que o mercado não apresenta uma gama variada de alternativas ou soluções.

Em relação aos gêneros alimentícios, para o fim a que se destina a aquisição dos gêneros, uma das opções de mercado seria a contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches/merenda escolar, que poderia ser a mesma que ofereceria o almoço escolar, uma vez que se vislumbrasse a possibilidade de economia de escala na contratação.

Outra possibilidade que o mercado apresenta, no caso do fornecimento de merenda escolar, é a compra de insumos de gêneros alimentícios, para confecção de lanches pela equipe contratada pelo próprio IFCE campus Caucaia, tendo como base o cardápio elaborado pela Nutricionista do campus.

Em relação ao gás liquefeito de petróleo e à água mineral, o mercado apresenta basicamente duas possibilidades conhecidas de adquiri-los:

a) compra da quantidade total estimada a ser licitada de botijões/garrações (de 13Kg/20L) cheios de gás liquefeito de petróleo /água, mas neste caso, o IFCE campus Caucaia possuiria os botijões/garrações vazios; ou

b) compra da quantidade total estimada a ser licitada de botijões/garrações (de 13Kg/20L) cheios de gás liquefeito de petróleo /água, mas com botijões/garrações emprestados por regime de comodato.

Já em relação aos materiais de limpeza, copa e cozinha, não enxergamos soluções diversas no mercado, a não ser a aquisição única ou parcial de compra desses insumos, de acordo com necessidade do IFCE campus Caucaia.

6. Descrição da solução como um todo

Para o atendimento da demanda observa-se que existem no mercado inúmeras empresas que comercializam esses produtos, pois os objetos a serem contratados enquadram-se na categoria de bens e serviços comuns, de que trata a Lei nº 10.520/2002 e o Decreto nº 10.024/2019, por possuírem padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, não havendo problemas de restrição de fornecedores, o que proporcionará uma ampla concorrência, preservação da isonomia e geração de economia.

Destaca-se que a aquisição através da contratação de empresas para o fornecimento dos itens, é uma solução utilizada pela Administração Pública, tendo sido a solução escolhida por outros órgãos e entidades para o atendimento da necessidade descrita neste documento. O fornecimento destes itens apresenta-se sempre como uma solução usual, não empregando novas tecnologias ou formas alternativas de fornecimento.

A aquisição por pregão eletrônico SRP mostra-se adequada para a instituição neste momento, considerando a possibilidade de se adquirir todos os itens em um único procedimento licitatório, conforme disponibilização orçamentária.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Uma vez que o IFCE campus Caucaia possui contrato firmado com empresa terceirizada para o serviço de merendeiros, a solução mais viável atualmente aos interesses e necessidades da Administração Pública é a contratação de empresa para o fornecimento de Gêneros Alimentícios utilizados pelo Setor de Nutrição para o preparo de lanches a serem distribuídos pela cozinha industrial do IFCE campus Caucaia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas pelo certame.

Para os Gêneros Alimentícios, a licitação será dividida em grupos, conforme consta na tabela com os quantitativos (inserida no processo SEI 23486.001521/2021-15), facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem. O critério de julgamento adotado será o menor preço global do grupo.

A empresa vencedora se qualificará mediante procedimento licitatório, na modalidade Sistema de Registro de Preços e tipo menor preço por grupo, permitindo que os empenhos e ordens de entrega aconteçam conforme necessidade da administração e disponibilidade orçamentária no decurso de 1 (um) ano de vigência do Contrato.

GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO, ÁGUA MINERAL E MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA

Em relação ao fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP 13KG), **como o IFCE campus Caucaia dispõe de vasilhames próprios** e como a quantidade mensal de gás por pedido será relativamente baixa, bem como possui local apropriado para armazenamento deles, **o mais adequado, em termos pecuniários e administrativos, será apenas a compra do gás, em que o fornecedor leva o vasilhame vazio do IFCE campus Caucaia, e recebe outro cheio, com prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.**

Quanto à compra de Água Mineral (20L), uma vez que a compra da água, juntamente com os garrafões, seria mais onerosa para a Administração Pública, já que não possuímos garrafões próprios, além de demandar um espaço físico considerável para o armazenamento desses garrafões vazios no IFCE campus Caucaia, **indicamos a aquisição desse insumo por meio da compra da água com o empréstimo dos garrafões por regime de comodato.**

Entende-se por regime de comodato o tipo de empréstimo de um bem que ocorre de forma gratuita, em que os bens devem ser infungíveis, ou seja, não podem ser substituídos por outros da mesma qualidade, espécie ou quantidade.

No modelo sugerido, por comodato, o IFCE campus Caucaia deve se responsabilizar pelos garrafões de cada pedido emprestados pelo fornecedor apenas até o próximo pedido, momento em que o fornecedor levará seus garrafões vazios e abastecerá o IFCE campus Caucaia com garrafões de 20 litros cheios de água.

A empresa vencedora se qualificará mediante procedimento licitatório, na modalidade Sistema de Registro de Preços e tipo menor preço por item, permitindo que os empenhos e ordens de entrega aconteçam conforme necessidade da administração e disponibilidade orçamentária no decurso de 1 (um) ano de vigência do Contrato (GLP e Água Mineral) ou da Ata de Registro de Preços (Materiais de Limpeza, Copa e Cozinha).

Todos os demais elementos necessários ao atendimento da demanda estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada.

O critério de julgamento adotado será o **menor preço por item**, observadas as exigências contidas no Edital quanto às especificações do objeto.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A aquisição de **Gêneros Alimentícios** suprirá a merenda escolar do IFCE campus Caucaia relativa ao ano de 2022. Para o cálculo do quantitativo anual a ser adquirido, foi levado em consideração:

1. Número de vezes que o gênero alimentício aparece no cardápio elaborado mensal (constante no processo SEI 23486.001521/2021-15) e quantitativo de cada gênero utilizado nas preparações do cardápio;
2. Nº de alunos matriculados no semestre 2021.2 e estimativas para os próximos semestres;
3. Nº de alunos aproximado que lancham em cada turno (manhã – aproximadamente 250 alunos; tarde – aproximadamente 250 alunos; noite – aproximadamente 50 alunos).
4. Quantitativo anual empenhado em anos anteriores.

GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO

A estimativa da quantidade de **Gás Liquefeito de Petróleo** foi baseada no cardápio elaborado pela Nutricionista do IFCE campus Caucaia e no quantitativo anual de botijões utilizado em anos anteriores. Para o preparo da merenda escolar são necessárias aproximadamente duas unidades de GLP 13 KG por mês, pois um botijão dura em média 15 dias. Portanto, o consumo anual de GLP é de aproximadamente 22 botijões, com a devida margem de segurança (considerando um período de 200 dias letivos).

ÁGUA MINERAL

Foi definido o quantitativo anual de 840 (oitocentos e quarenta) vasilhames de água de 20L cheios, correspondente a 70 (setenta) vasilhames de água cheios por mês.

Para a definição do quantitativo, foi considerado o extrato do SUAP (Sistema Unificado de Administração Pública) em respeito à nota de empenho 2019NE800059, período em que as atividades letivas ainda estavam regulares, e feita uma projeção, com base nesses dados, para o ano de 2022.

Levando em consideração entradas de antes do período pandêmico, de 31/05/2019 a 06/01/2020 (07 meses e 10 dias, o que corresponde a 7,33 meses), foi totalizado o consumo de 458 vasilhames de água nesse período. Ora, se formos considerar o quantitativo mensal com base nesses dados, veremos que foram consumidos aproximadamente 63 vasilhames de água cheios por mês nesse período (458/7,33).

Como esse foi um consumo em ano normal, antes da pandemia, calcula-se que não houve alteração significativa no consumo pelo público a que se destina esse objeto, mas, considerando o risco de variação relevante do consumo por esse público, recomenda-se que sejam comprados em média 70 vasilhames de água cheios por mês, quando do retorno definitivo presencial das aulas.

MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA

As quantidades foram estimadas de acordo com:

1. O quantitativo utilizado diariamente e mensalmente (no caso de materiais de limpeza), com base em controle realizado pelo Setor de Nutrição;
2. A inexistência (ex: armadilha luminosa para insetos) ou desgaste de alguns materiais;
2. O número de discentes matriculados no semestre 2021.2 (380 alunos matriculados nos cursos técnicos integrados e 100 alunos matriculados no ensino técnico subsequente), para estimativa das quantidades de alguns materiais (canecas, pratos, etc.)

8. Estimativa do Valor da Contratação

A metodologia utilizada para a estimativa do valor da contratação foi a pesquisa realizada no sistema Painel de Preços e em Mídia Especializada (Internet), a fim de encontrar produtos que atendam aos critérios dos materiais desejados, conforme IN nº 73, de 05 de agosto de 2020.

Para garantir que os produtos fornecidos pelos vencedores dos respectivos processos licitatórios atendam aos requisitos deste instrumento, foram analisados, junto ao Painel de Preços, no mínimo três preços de cada item requerido, para comprovar a viabilidade econômica da aquisição. Tais itens foram inseridos em planilha do Excel, com o quantitativo requerido, média do valor unitário de cada item, valor total da aquisição, assim como dados do fornecedor (CNPJ) e dados do órgão licitante (UASG, nº do Pregão/Dispensa).

Conforme os Mapas de Preços, constantes no **processo SEI nº 23486.001521/2021-15**, a estimativa do valor da contratação é de:

Gêneros Alimentícios - R\$ 157.404,18

GLP- R\$ 2.684,00

Água Mineral - R\$ 8.551,20

Materiais de Limpeza, Copa e Cozinha - R\$ 11.613,85

Valor Total Estimado da Licitação: R\$ 180.253,23

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem 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.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Em relação aos **Gêneros Alimentícios**, uma especificidade é que serão formados 06 (seis) grupos de gêneros alimentícios: Grupo 1 - Carnes; Grupo 2 - Laticínios; Grupo 3 - Não Perecíveis; Grupo 4 - Hortifrutigranjeiros; Grupo 5 - Polpas; Grupo 6 - Produtos de Panificação.

Na tabela com os quantitativos, inserida no processo SEI 23486.001521/2021-15, encontram-se os quantitativos divididos por grupos, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

Dessa forma, torna-se mais vantajoso para a empresa contratada, assim como para a Contratante, o fornecimento de um grupo inteiro, pois facilita a logística de entrega para a empresa, evita atrasos na entrega dos pedidos e contribui para a execução do cardápio planejado.

Em anos anteriores, nos deparamos com atrasos na entrega dos pedidos, devido à uma empresa ganhar o fornecimento de apenas um ou poucos itens, por exemplo, cebola e alho, comprometendo o preparo da merenda conforme o cardápio elaborado pela Nutricionista.

GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO, ÁGUA MINERAL E MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA

Conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, a Administração optou por adquirir os referidos itens de forma parcelada, não formando grupos, uma vez que essa divisão se comprova técnica e economicamente viável para esses objetos, ampliando a competitividade e sem perda da economia de escala.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Este estudo não demanda contratação correlata e/ou interdependente, pois a solução contempla totalmente a necessidade identificada.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

No que diz respeito ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFCE, a alimentação é pautada nos Objetivos Estratégicos: Aprimorar os Serviços de Alimentação e Nutrição do IFCE, da área Assuntos Estudantis, por meio da meta de melhoria da qualidade nutricional dos cardápios escolares e melhoria da aplicabilidade dos recursos da Assistência Estudantil com orçamento destinado para benefícios de vulnerabilidade, como alimentação.

A presente demanda está contemplada no Plano Anual de Contratações do exercício de 2021.

GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO, ÁGUA MINERAL E MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA

Essa contratação está prevista no Plano Anual de Contratações de 2021 do IFCE Campus Caucaia, bem como no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

12. Resultados Pretendidos

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Esta licitação tem como objetivos:

1. Cumprir o compromisso institucional de contribuir para o acesso à uma alimentação adequada e saudável;
2. Reduzir a insegurança alimentar e nutricional, em virtude das condições socioeconômicas de muitos estudantes;
3. Favorecer a permanência e êxito do estudante no ambiente de ensino.

GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO

A aquisição de botijões de gás (GLP 13KG) atenderá ao previsto na demanda, visando manter o pleno funcionamento das atividades da cozinha industrial da Instituição.

ÁGUA MINERAL

A aquisição deste item visa suprir a necessidade básica de consumo de água dos servidores, colaboradores e público externo do campus, proporcionando bem estar e bom andamento das atividades administrativas da Instituição.

MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA

Espera-se, com a aquisição de materiais de limpeza, copa e cozinha para o Setor de Nutrição:

1. Que esses materiais sejam uma ferramenta capaz de proporcionar agilidade e qualidade na produção de refeições;
2. Que aliviem a sobrecarga e desgaste dos utensílios que o Setor possui, devido ao quantitativo insuficiente para atender à demanda do campus;
3. Em se tratando de materiais de limpeza, que assegurem a adequada higienização de equipamentos, móveis e utensílios, conforme legislações pertinentes, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições.

13. Providências a serem Adotadas

Devido ao baixo número de merendeiros em Caucaia, o Setor fica impossibilitado de fornecer um lanche mais elaborado pela manhã, prejudicando o fornecimento de:

- No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral (conforme artigo 18, inciso VI, da resolução nº 6 de 8 de Maio de 2020).

O cardápio executado no turno da manhã não supre as necessidades nutricionais dos discentes em energia, macro (carboidratos, proteínas e lipídios) e micronutrientes (vitaminas e minerais), o que pode comprometer o crescimento, aprendizagem e desenvolvimento biopsicossocial desses estudantes.

O campus dispõe de uma merendeira que trabalha de 06h30 às 16h30, e um merendeiro que trabalha de 09hs às 19hs. Portanto, durante o período da manhã, essa merendeira prepara sozinha o lanche, dificultando o preparo de refeições mais completas.

Para solucionar o problema, seria necessária a contratação de pelo menos mais um colaborador com carga horária de 20 (vinte) horas semanais.

Esta contratação também resolveria a problemática da merenda no turno da noite. O lanche atualmente é servido de 18h00 às 18h30, porém muitos alunos ainda não têm chegado ao campus neste horário, devido ao itinerário do ônibus da Prefeitura. O horário ideal a servir os lanches seria por volta das 20hs.

14. Possíveis Impactos Ambientais

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Com o objetivo de adotar as práticas de sustentabilidade, todo o processo deve ser instruído conforme orienta o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União (AGU), 3ª edição, ano 2020.

GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO, ÁGUA MINERAL E MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA

Com o objetivo de adotar as práticas de sustentabilidade, todo o processo deve ser instruído conforme orienta o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União (AGU), 3ª edição, ano 2020.

Na execução dos serviços, a Contratada deverá obedecer as disposições da Resolução CONAMA nº 340, de 25/09/2003, nos procedimentos de recolhimento, acondicionamento, armazenamento e transporte de Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio - SDOs, abrangidas pelo Protocolo de Montreal (notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano).

Em atendimento às normas constantes na Instrução Normativa nº 01 SLTI/MPOG, de 19/01/2010, as licitantes deverão ofertar preferencialmente produtos que atendam os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental, artigo 5º:

I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;

II – que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III – que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

IV – que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

As proponentes deverão ainda observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas, inclusive quanto a observância do anexo I da Instrução Normativa (IBAMA) nº 06 de 15 de março de 2013, no caso de itens enquadrados como atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação, com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art. 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

16. Responsáveis

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: CPF cadastrado]

THAIS MONTEIRO MAIA MADEIRA

Nutricionista

LICITAÇÃO 2021/2022 - CARDÁPIO PLANEJADO LANCHES IFCE CAUCAIA

1ª SEMANA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado
Macarronada de Sardinha + Goiaba	Café com Leite + Bolo de Macaxeira	Suco de Goiaba + Biscoito Maria	Canjica + Banana	Achocolatado + Biscoito Cream Cracker + Melancia
Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado
Não tem aula para o ensino técnico integrado	Suco de Abacaxi + Cuscuz com Carne Moída e Soja	Suco de Acerola + Sanduíche de Frango (com Alface, Tomate e Milho)	Caldo de Carne e Legumes	Não tem aula para o ensino técnico integrado
Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente
Macarronada de Sardinha + Goiaba	Suco de Abacaxi + Cuscuz com Carne Moída e Soja	Suco de Acerola + Sanduíche de Frango (com Alface, Tomate e Milho)	Caldo de Carne e Legumes	Achocolatado + Biscoito Cream Cracker + Melancia

2ª SEMANA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado
Baião de Dois com Charque e Queijo Coalho + Laranja	Vitamina de Banana e Mamão + Castanhas	Suco de Cajá + Biscoito Maizena	Macaxeira Cozida com Carne Moída + Tangerina	Mingau de Aveia + Biscoito Cream Cracker + Melão
Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado
Não tem aula para o ensino técnico integrado	Suco de Caju + Sanduíche de Carne Moída	Risoto de Frango (com milho e cenoura) + Melancia	Café com Leite + Cuscuz com Ovos	Não tem aula para o ensino técnico integrado
Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente
Baião de Dois com Charque e Queijo Coalho + Salada de Tomate e Pepino (em cubos, regados com azeite e limão)	Suco de Caju + Sanduíche de Carne Moída	Risoto de Frango (com milho e cenoura) + Melancia	Cuscuz com Ovos + Mamão	Mingau de Aveia + Biscoito Cream Cracker + Melão

3ª SEMANA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado
Sanduíche de Frango (com Alface, Tomate e Milho) + Maçã	Café com Leite + Tapioca com Queijo	Bebida Láctea + Biscoito Maizena + Melancia	Vitamina de Abacate + Biscoito Cream Cracker	Mingau de Macaxeira com Canela + Banana
Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado
Não tem aula para o ensino técnico integrado	Macarrão Oriental (Frango, Repolho, Cenoura, Pimentão e Tomate) + Melão	Suco de Cajá + Cuscuz com Carne Moída e Soja	Canja de Galinha	Não tem aula para o ensino técnico integrado
Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente
Sanduíche de Frango (com Alface, Tomate e Milho) + Maçã	Macarrão Oriental (Frango, Repolho, Cenoura, Pimentão e Tomate) + Melão	Suco de Cajá + Cuscuz com Carne Moída e Soja	Canja de Galinha	Mingau de Macaxeira com Canela + Banana

4ª SEMANA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado
Cuscuz com Ovos + Abacaxi	Sanduíche de Queijo e Tomate (com Azeite) + Maçã	Suco de Acerola + Tapioca com Queijo	Vitamina de Banana, Mamão e Aveia + Biscoito Cream Cracker	Baião de Dois com Charque e Queijo Coalho
Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado
Não tem aula para o ensino técnico integrado	Macarronada de Carne Moída + Salada de Acelga, Tomate e Abacaxi	Feijão Tropeiro + Laranja	Estrogonofe de Frango + Arroz com Brócolis e Cenoura	Não tem aula para o ensino técnico integrado
Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente
Suco de Manga + Cuscuz com Ovos + Abacaxi	Macarronada de Carne Moída + Salada de Acelga, Tomate e Abacaxi	Feijão Tropeiro + Laranja	Estrogonofe de Frango + Arroz com Brócolis e Cenoura	Baião de Dois com Charque e Queijo Coalho

5ª SEMANA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA
Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado	Manhã Técnico Integrado
Sopa de Feijão com Legumes + Pão	Café com Leite + Bolo de Milho	Suco de Abacaxi + Biscoito Maria + Mamão
Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado	Tarde Técnico Integrado
Não tem aula para o ensino técnico integrado	Suco de Maracujá + Cuscuz com Frango	Estrogonofe de Carne + Arroz com Cenoura
Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente	Noite Técnico Subsequente
Sopa de Feijão com Legumes + Pão	Suco de Maracujá + Cuscuz com Frango	Estrogonofe de Carne + Arroz com Cenoura

Elaborado por: Thais Monteiro Maia Madeira

Nutricionista CRN 12372 / SIAPE 2242135

LICITAÇÃO 2021/2022 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ÁGUA E GLP

QUANTITATIVO ANUAL

Nº DO ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÍNIMA	QTDE MÁXIMA	QTDE TOTAL
GRUPO 1 CARNES						
1	Carne bovina moída de 1ª qualidade , sem pele, sem gordura e sem aparas, tipo: alcatra, coxão mole, patinho , congelada em temperatura entre -10°C à -25°C, contendo na embalagem selo de inspeção federal (S.I.F) , origem, validade, data de fabricação. Acondicionada em caixa de papelão lacrada. Embalada em saco plástico, limpo e íntegro. Descongelamento em torno de 8%. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.	447446	KG	40	400	400
2	Carne bovina, apresentação peça inteira, tipo: alcatra, coxão mole, patinho , congelada em temperatura entre -10°C à -25°C, de 1ª qualidade, sem osso, sem pele, máximo de 10% de gordura, embalagem à vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.	447431	KG	10	100	100

3	Carne Bovina Charqueada, 100% traseira. Deve ter aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deve possuir Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM). Deve possuir embalagem primária, contendo nome e composição do alimento, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenagem e peso. Validade mínima de 03 meses contada a partir da data de entrega.	447733	KG	4	40	40
4	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%. Validade mínima contada a partir da data de entrega: 180 dias.	447594	KG	50	500	500
5	Peixe em conserva (sardinha) ao próprio suco. Lata de 125g, sem amassadura e/ou pontos de ferrugem. Deve constar na embalagem a informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Agricultura/SIF.	449006	EMB 125G	25	250	250
GRUPO 2 - LATICÍNIOS						
6	Bebida láctea, UHT, sabor morango , a base de: soro de leite em pó reconstituído. A base láctea deve representar pelo menos 51% da base do produto. Embalagem plástica de 1 litro , contendo informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Data de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	339482	L	80	1000	1000

7	Bebida láctea, UHT, sabor salada de frutas , a base de: soro de leite em pó reconstituído. A base láctea deve representar pelo menos 51% da base do produto. Embalagem plástica de 1 litro , contendo informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Data de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	466411	L	80	1000	1000
8	Leite integral UHT ou UAT (Ultra Alta Temperatura) , acondicionado em embalagem do tipo longa vida, contendo 1 litro. 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. Data de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	445995	L	300	3000	3000
9	Queijo Coalho. Produto refrigerado, com pouco sal, de primeira qualidade e pasteurizado. Embalagem de 1Kg , a vácuo, em saco plástico transparente e resistente, com as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade, número do registro junto ao Ministério da Agricultura e o selo de inspeção do SIF, SIE ou SIM. Data de validade de no mínimo 45 dias a partir da data de recebimento.	447072	KG	20	200	200
10	Queijo mussarela de 1ª qualidade, fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Data de validade de no mínimo 45 dias a partir da data de recebimento.	446636	KG	10	100	100
GRUPO 3 – NÃO PERECÍVEIS						

11	Açúcar refinado , granulado, cor clara, sem umidade e sem sujidades. Embalado em embalagem de 1Kg, em plástico íntegro, com data de validade, lote e fabricação.	463997	KG	120	1200	1200
12	Achocolatado em pó instantâneo, à base de cacau, soro de leite em pó, açúcar, maltodextrina, sem sal e enriquecido de vitaminas. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	463556	EMB 400G	12	120	120
13	Achocolatado pronto para o consumo , em embalagem tetra pack de 200ml, conteúdo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	463551	CAIXA 200ML	140	1400	1400
14	Amêndoa de Castanha de Caju , 100% natural, assada, despelculada, inteira, sem sal. Amêndoa processada, obtida por processo tecnológico adequado da castanha in natura do caju, sem nenhum tipo de toxina, pronta para o consumo. Deverá estar isento de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos produtos com aspecto, cor e sabor característicos do mesmo. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem de 1kg com, no mínimo, as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	389677	KG	2	25	25

15	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 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data da entrega.	459077	KG	6	60	60
16	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.	458904	KG	3	30	30
17	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.	458908	KG	30	300	300
18	Aveia em flocos. Embalagem de 200g, com lote, data de validade e fabricação.	460501	EMB 200G	6	60	60
19	Azeite de oliva extra virgem , sem adição de óleo, com acidez máxima de 1%, embalagem íntegra com 500 ml. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	463697	EMB 500ML	5	50	50
20	Barrinha feita com flocos de cereais , sabores diversos. Embalagem individual de 20g a 25g, com as informações nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	463968	UND	40	400	400
21	Biscoito doce, tipo Maizena , 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.	389172	PCT 400G	40	400	400

22	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	PCT 400G	40	400	400
23	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.	235092	PCT 400G	70	700	700
24	Biscoito salgado integral, tipo lanchinho , sem recheio, embalagem com 144g, contendo 6 pacotes individuais de 24g cada. Deve conter informações nutricionais, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e validade.	255973	PCT 144G	40	400	400
25	Café solúvel granulado , de 1ª qualidade, com selo de pureza ABIC. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 50 gramas. Marcas compatíveis: Santa Clara, 3 corações.	463568	UND 50G	20	200	200
26	Caldo de galinha , caixa de 57g com 6 tabletes. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	241571	CX 57G	5	50	50
27	Caldo de carne , caixa de 57g com 6 tabletes. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	241572	CX 57G	5	50	50
28	Canela em pó, pura . A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 30 gramas.	463872	UND 30G	1	10	10
29	Colorau embalado em pacotes de 100g, com data de validade e fabricação.	226326	UND 100G	24	240	240

30	Creme de leite , contendo os ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizante - embalagem em caixa tetra pak de 200g , limpa, não amassada e não estufada, original animal. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Agricultura/SIF.	446534	EMB 200G	10	100	100
31	Farinha de mandioca amarela, fina, torrada, embalagem de 1kg . Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio, sem sujidades e qualquer material estranho, com coloração e odor característico. Embalada em plástico resistente, transparente e íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade.	458921	KG	2	20	20
32	Farinha de milho amarela (tipo flocão), pré-cozida , embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	459017	EMB 500G	80	700	700
33	Feijão Carioca tipo 1, 1ª qualidade, embalado em pacotes transparentes c/identificação do produto e peso líquido de 1 kg. Atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da CNNPA.	464553	KG	10	75	75

34	Feijão de Corda de 1ª qualidade , in natura, com cor, odor, textura, aparência e sabor característicos preservados, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitas, insetos, detritos animais e mistura de outras espécies. Acondicionado em pacote de 1 kg e embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, com etiqueta contendo as informações: nome do produto, nome do produtor, peso da embalagem e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega do produto.	464565	KG	10	75	75
35	Macarrão espaguete com ovo, pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	459002	EMB 500G	35	350	350
36	Macarrão parafuso com ovo, pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	458974	EMB 500G	35	350	350
37	Margarina cremosa com sal , 80% de lipídios, embalagem de 500g. Deve conter registro no Ministério da Saúde, local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade.	463699	EMB 500G	5	50	50
38	Milho verde em conserva, à base de: milho, água, sal e açúcar. Sem conservantes. Embalagem de 200g, peso drenado. Prazo mínimo de validade de 04 meses da data de entrega.	462824	EMB 200G	25	250	250
39	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.	462122	EMB 500G	5	25	25

40	Molho de Tomate de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem de 340 g , íntegra, contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da data de entrega.	459672	EMB 340G	25	250	250
41	Óleo de soja refinado embalado em garrafas plásticas, resistente, com conteúdo de 900 ml, com data de fabricação e validade.	463692	EMB 900ML	12	120	120
42	Proteína texturizada de soja , cor média escura similar à carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 400g, contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente.	383472	EMB 400G	4	40	40
43	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.	326671	UND 200ML	140	1400	1400
44	Sal refinado embalado em pacotes c/ peso líquido 1 kg, data de validade e fabricação.	454017	KG	6	60	60
45	Vinagre com álcool , deve conter entre 4% e 6% de ácido acético. Embalagem de 500ml, devendo conter registro da data de fabricação, data de validade e peso estampada no rótulo.	217096	FRASCO 500ML	10	100	100
GRUPO 4 - HORTIFRUTIGR ANJEIROS						
46	Abacate in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegro, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	464371	KG	25	250	250

47	Abacaxi (sem coroa) in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegro, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Gramagem unitária de aproximadamente 1 Kg.	464374	KG	40	400	400
48	Abóbora , médio grau de amadurecimento, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	463748	KG	2	20	20
49	Acelga fresca, de 1ª qualidade , coloração uniforme. Deve ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte; isenta de material terroso, fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Ausência de mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento	463818	KG	2	20	20
50	Alface in natura, excelente qualidade, com folhas íntegras, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Coloração verde característica, sem partes queimadas pelo sol ou pelo frio. Ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Embalados em sacos plásticos resistentes e transparentes. Gramatura média de 200g por unidade (pé).	463832	UND	12	120	120
51	Alho in natura, cabeça inteira, sem amassados, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	463938	KG	5	50	50

52	Banana Prata , in natura, tamanho médio uniforme (aproximadamente 60g) em pencas, grau de maturação médio, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana e sem utilização de métodos artificiais para indução de maturação da banana. A fruta não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	464381	KG	25	500	500
53	Batata doce in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento, coloração uniforme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Isenta de sujidades e objetos estranhos.	463753	KG	3	15	15
54	Batata inglesa in natura, excelente qualidade, tamanho médio, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463754	KG	6	120	120
55	Beterraba in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463767	KG	2	20	20
56	Brócolis in natura , fresco, de excelente qualidade, maço pesando aproximadamente 800g, coloração uniforme. Deve ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte; isento de material terroso, fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes. Ausência de mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463837	KG	2	20	20
57	Cebola branca de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas.	463781	KG	20	200	200

58	Cenoura in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463770	KG	4	80	80
59	Cheiro Verde in natura, íntegro, 1ª qualidade, coloração verde-escura, sem folhas velhas, deterioradas e/ou amassadas, sem partes escuras ou furadas, contendo cebolinha e coentro com talos. Com gramagem média unitária por pé de 120g. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem partes escurecidas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	463881	UND	10	200	200
60	Chuchu in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463778	KG	3	30	30
61	Goiaba Vermelha in natura, boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, cascas e polpas firmes e intactas, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, sem perfurações, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	464392	KG	20	200	200
62	Laranja pera de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas.	464393	KG	25	250	250
63	Macaxeira de primeira qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras ou amareladas, com casca íntegra, isenta de umidade e excesso de sujidades, livre de parasitas e de focos de bolor.	463795	KG	10	100	100
64	Maçã nacional de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas, com gramagem mínima de 100 gramas.	464400	KG	15	300	300

65	Mamão Formosa in natura, fresco, aroma e cor característicos, tamanho e cor uniformes, deve apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	464405	KG	20	400	400
66	Melancia in natura, de primeira qualidade, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, casca e polpa intactas e firmes, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	464418	KG	25	500	500
67	Melão in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	464421	KG	25	250	250
68	Pepino in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, coloração verde-escura, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463796	KG	2	20	20
69	Pimentão Verde , cor verde-escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem machucados e nem manchas escuras ou qualquer aspecto que indique processo de deterioração. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	463809	KG	8	160	160

70	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.	446618	BDJ 30 UNDS	21	210	210
71	Repolho Verde in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, folhas firmes, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegro, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463839	KG	3	30	30
72	Tangerina in natura, primeira qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sã, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em condições adequadas.	464436	KG	10	100	100
73	Tomate in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, com aroma, cor e sabor característico da espécie/variedade, com a casca e polpa intactas e firmes. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, oriundos do manuseio e transporte.	463806	KG	20	200	200
74	Uva tipo Itália, de 1ª qualidade , tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpas intacta e firme, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	464438	KG	5	50	50
GRUPO 5 - POLPAS						
75	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	KG	30	300	300

76	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	KG	40	400	400
77	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 Cajá. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	259679	KG	40	400	400
78	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	KG	30	300	300
79	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	KG	40	400	400
80	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	KG	40	400	400

81	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 Maracujá. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	217795	KG	10	100	100
GRUPO 6 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO						
82	Bolo, sabores: Macaxeira, Milho, Laranja, Maracujá e Fofo. Peso Médio 1 KG. Produzido artesanalmente. Produto obtido por cocção adequada e massa preparada. A gordura utilizada deverá ser livre de gorduras trans. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deverá ser assado em forma redonda com furo ao meio ou retangular. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades e de quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. O produto deverá estar acondicionado em uma embalagem primária: em prato de papel e lacrado com embalagem individual em filme PVC. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 05 dias posteriores à data da entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada por Responsável Técnico.	445194	KG	20	600	600

83	Pão Tipo Hot Dog , de boa qualidade, aspecto sensorial normal. Ausência de produtos químicos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionados em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, contendo 10 unidades de 50g. Embalagem de 500g. Deverá conter no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e validade. Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente. A data de fabricação deverá ser de no máximo 1 dia antes da data de entrega. A data de validade deverá ser de no mínimo 10 dias posteriores à data de entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada pelo Responsável Técnico.	460386	EMB 500G	25	1000	1000
ÁGUA MINERAL						
84	Água Mineral , sem gás, envasada em garrações de politereftalato de etileno (PET) de 20 litros, com tampa impermeável e lacre de segurança. Com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante. Fornecimento em vasilhames com no máximo 8 meses de fabricação. Entrega de vasilhames em regime de comodato.	445485	GARRAÇÃO 20 LITROS	70	840	840
GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO						
85	Botijão de Gás Liquefeito De Petróleo – GLP (gás de cozinha), material chapa aço, tipo gás propano-butano, acondicionado em cilindro de P-13 (botijão de 13kg), aplicação fogão industrial. Normas Técnicas ABNT 8.460.	461517	UND 13KG	2	22	22

LICITAÇÃO 2021/2022 MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA

QUANTITATIVO ANUAL

Nº DO ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÍNIMA	QTDE MÁXIMA	QTDE TOTAL
1	Armadilha luminosa super foco. Modelo de parede. Características: cor: inox. Área de atuação: máximo 80m². Tipo de lâmpada: 2x lâmpada uva-15w. Voltagem: bivolt (chave seletora). Potência máxima: 40 watts. Indicação: serve para todos os ambientes. Modo de funcionamento: automático. Tipos de inseto que elimina: voadores. Ambiente: uso comercial, industrial e doméstico. Sem necessidade de placas adesivas. MODELO SIMILAR AO SG-01 DA MARCA EXTINSECT.	34959	UNIDADE	1	3	3
2	Balde de plástico, para uso doméstico, com alça metálica em arame galvanizado, com capacidade para 10 litros.	345435	UNIDADE	1	5	5
3	Balde de plástico, para uso doméstico, com alça metálica em arame galvanizado, com capacidade para 20 litros.	325229	UNIDADE	1	5	5
4	Caixa plástica. Especificações técnicas mínimas: fechada com tampa, capacidade de aproximadamente 15L, confeccionada em polipropileno (pp) ou polietileno de alta densidade (pead), na cor branca, empilhável, de fácil higienização e resistente a temperatura negativa (câmaras frias).	364754	UNIDADE	2	4	4
5	Caixa plástica, aplicação de acondicionamento de hortifrutigranjeiros, cor branca, capacidade 52L.	368018	UNIDADE	2	4	4
6	Concha, material corpo: alumínio, material cabo: alumínio, capacidade: 300 ml. Características adicionais mínimas: comprimento cabo: 35 cm, diâmetro: 10 cm.	339304	UNIDADE	1	2	2
7	Colher de mesa em aço inox (modelo monobloco) com bojo simétrico e bordas arredondadas, resistentes à máquina de lavar louças. Dimensões mínimas do produto: comprimento 18 cm x 4 cm, espessura 2,0 mm. Padrão laguna tramontina, similar ou superior.	232833	UNIDADE	100	400	400
8	Caneca, material: aço inoxidável, reforçada, capacidade: 350 ml. Com, no mínimo, 8cm de altura e diâmetro.	339710	UNIDADE	50	150	150
9	Esponja de limpeza, material: fibra sintética, abrasividade alta, aplicação utensílios domésticos. Medidas aproximadas: 102x260x5 mm, formato retangular.	225905	UNIDADE	20	40	40

10	Esponja sintética, dupla face, um lado em espuma poliuretano e outro em fibra sintética abrasiva. Dimensões aproximadas: 100 x 70 x 20 mm, com variação de +/- 10 mm. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante.	449810	UNIDADE	100	300	300
11	Faca com lâmina em aço inox 8" com fio liso. Cabo em polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da lâmina.	455573	UNIDADE	1	2	2
12	Fósforo de segurança extra longo. Material corpo madeira, cor cabeça vermelha. Medidas aproximadas: 9,5 cm x 2,6mm de espessura. Caixa com 50 palitos.	241343	CAIXA 50 UN	15	30	30
13	Luva de vinil descartável transparente. Uso em produção de alimentos. Tamanho m. Composição: vinil. Resistente. Não estéril. Sem látex. Sem pó. Caixa contém 100 unidades (50 pares).	416061	CAIXA 100 UN	5	20	20
14	Luva de vinil descartável transparente. Uso em produção de alimentos. Tamanho g. Composição: vinil. Resistente. Não estéril. Sem látex. Sem pó. Caixa contém 100 unidades (50 pares).	437575	CAIXA 100 UN	1	5	5
15	Pano limpeza, material: 100% em fibra de viscose, látex sintético, comprimento: 300m, largura: 33 cm, características adicionais: microperfurado, gramatura 41g,m2, multiuso, cor: verde ou azul, tipo: bobina.	416696	BOBINA 300M	1	3	3
16	Peneira cozinha, material: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável, diâmetro: mínimo 23 cm, características adicionais: tela aço inoxidável. Malha fina	416696	UNIDADE	1	5	5
17	Placa corte, material: polietileno, comprimento: 50 cm, largura: 30 cm, cor: verde (legumes), espessura: 1,50 cm. Deve ter placas antibacterianas.	334559	UNIDADE	1	1	1
18	Placa corte, material: polietileno, comprimento: 50 cm, largura: 30 cm, cor: branca, espessura: 1,50 cm. Deve ter placas antibacterianas.	334561	UNIDADE	1	1	1
19	Plástico filme, pvc, largura: 28 cm, comprimento: 300 m.	150793	UNIDADE	1	5	5
20	Prato fundo em aço inox, com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), bordas arredondadas, facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez, indicado para merenda escolar nas dimensões aproximadas; diâmetro 22 cm, altura; 3,2 cm, aba 3 cm, profundidade; 5,3 cm, peso: 170g.	357169 261009	UNIDADE	100	400	400

21	O termo-higrômetro digital, portátil, com medida de temperatura interna de -10°C a 50°C (14°F a 122°F), e externa de -50°C a 70°C (-58°F a 158°F). E umidade relativa interna de 20% a 99%. Três leituras simultâneas, indicação de horas, registro de máximo e mínimo e precisão básica de 1°C e z 10% rh. Similar ao modelo ak28 new.	369794	UNIDADE	1	3	3
22	Rodo com duas lâminas, base aproximada de 40 cm, com cabo de alumínio. Descrição complementar: para uso profissional e doméstico. Lâminas em borracha natural (não será aceito em eva). Base e cabo em alumínio reforçado. Cabo com comprimento mínimo de 1,30. Deve apresentar resistência adequada ao uso a que se destina e facilidade na remoção de líquidos em superfícies planas.	417262	UNIDADE	2	4	4
23	Saco plástico, transparente, reforçado, destacável, apresentação em bobina picotada, medindo 30x40 cm, capacidade 5l, rolo com 500 unidades.	313359	BOBINA 300M	1	5	5
24	Sabão, em pasta, neutro, para limpeza de utensílios de cozinha, pias, torneiras e azulejos, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, registro ou notificação na anvisa, pote 500 gramas. Similar ao atol.	136387	POTE 500G	10	40	40
25	Limpador multiuso frasco com 500ml, para limpeza de bancadas, mesas, pias e outra superfícies. Composição: alquil benzeno sulfonato de sódio, álcool etoxilado, coadjuvantes, sequestrante e água. Inodoro.	249903	FRASCO 500ML	20	100	100



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N, , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE - *Campus* Caucaia, com sede na Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, Pabussu, CEP 61.609-090, na cidade de Caucaia, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.744.098/0023-50, neste ato representado(a) pelo Diretor-Geral, Jefferson Queiroz Lima, nomeado(a) pela Portaria nº 315 de 25 de abril de 2018, publicada no DOU de 26 de abril de 2018, reconduzido pela Portaria nº 191, de 25 de fevereiro de 2021, publicada no DOU de 1º de março de 2021, portador da matrícula funcional nº 1675130, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/200..., publicada no de/...../200....., processo administrativo n.º 23486.001521/2021-15, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, água mineral, gás liquefeito de petróleo (GLP) e materiais de copa e cozinha** para atender às necessidades do IFCE *campus* Caucaia, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do edital de *Pregão* nº/20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Grupo	Item	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)
-------	------	--

uo TR	uo TR								
X	X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	Prazo garantia ou validade

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

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

4. VALIDADE DA ATA

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

5. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

5.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

5.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles

praticados no mercado; ou

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

5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

5.9.1. por razão de interesse público; ou

5.9.2. a pedido do fornecedor.

6. DAS PENALIDADES

6.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

6.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

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

7. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

7.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.

7.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

7.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances.

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 1 (uma) via eletrônica, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Assinaturas

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



Documento assinado eletronicamente por **Jefferson Queiroz Lima, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia**, em 26/10/2021, às 10:25, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3094846** e o código CRC **68AE0909**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO III

MINUTA TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº/...., QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE - CAMPUS CAUCAIA E A EMPRESA

.....

Autarquia Federal, por intermédio do(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará -IFCE - *Campus* Caucaia, com sede na Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, Pabussu, CEP 61.609-090, na cidade de Caucaia /Estado Ceará, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.744.098/0023-50, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor-Geral, Jefferson Queiroz Lima, nomeado(a) pela Portaria nº 315, de 25 de abril de 2018, publicada no *DOU* de 26 de abril de 2018, reconduzido pela Portaria nº 191, de 25 de fevereiro de 2021, publicada no *DOU* de 1º de março de 2021, portador da matrícula funcional nº 1675130, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº , sediado(a) na , em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº , expedida pela (o) , e CPF nº , tendo em vista o que consta no Processo nº 23486.001521/2021-15 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 31/2021, por Sistema de Registro de Preços nº/2020, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, água mineral, gás liquefeito de petróleo (GLP) e materiais de copa e cozinha para atender às necessidades do IFCE *campus* Caucaia, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1					
	2					
	...					
2						
3						
...	...					

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

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

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa

13.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

13.2.2. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. É eleito o Foro da para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em via eletrônica, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Caucaia, de..... de 20.....

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-



Documento assinado eletronicamente por **Jefferson Queiroz Lima, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia**, em 26/10/2021, às 10:25, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3094860** e o código CRC **3F4DC47C**.

23486.001521/2021-15

3094860v1