



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

CENTRAL DE COMPRAS CAPITAL

IFCE *CAMPI* CAUCAIA, ARACATI E PECÉM

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2022 - IRP 07/2022

(Processo Administrativo nº 23486.001158/2022-19)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Central de Compras Capital, 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 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: 05/07/2022

Horário: 09:00

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, material de copa e cozinha e água mineral, 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 e participantes, bem como a eventuais adesões 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 e 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 que 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 47;**

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 - OVOS E HORTIFRUTI: Itens 48 a 73;**

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 74 a 80;**

8.6.3.3.5.1 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 81 e 82;**

8.6.3.3.6.1 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.

8.6.3.3.7. **Itens (100, 101 e 102): CANECA, COLHER E PRATO PARA MERENDA ESCOLAR;**

8.6.3.3.7.1 Os materiais/bens deverão ser novos, de primeiro uso, resistentes, entregues em sua condição original com embalagem lacrada, contendo, modelo, referência, fabricante, procedência, prazo de garantia, manuais do usuário em língua portuguesa, quando for o caso. Observadas as especificações constantes deste Termo de Referência.

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.portaldoempreendedor.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, 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:

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

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

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

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

9.11.1.2. ter sido fornecido em quantidade compatível ao(s) grupo(s) 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, se for o caso.
- 25.12.3. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato (para gêneros alimentícios e água mineral)

Caucaia/CE , 20 de junho de 2022.

(assinado eletronicamente)

Pr. Me. José Eduardo Souza Bastos

Diretor-Geral da Central de Compras Capital

(assinatura eletrônica)

Prof. Dr. Jefferson Queiroz Lima

Diretor-Geral e Ordenador de Despesas

IFCE *campus* Caucaia



Documento assinado eletronicamente por **Jefferson Queiroz Lima, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia**, em 20/06/2022, às 10:39, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 20/06/2022, às 16:23, 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 **3835080** e o código CRC **18EC42D0**.



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: 23486.001158/2022-19

Interessado: Thais Monteiro Maia Madeira

ANEXO I

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CENTRAL DE COMPRAS CAPITAL
IFCE CAMPI CAUCAIA, ARACATI E PECÉM
PREGÃO N° 09/2022 - 07/2022
(Processo Administrativo n.º 23486.001158/2022-19)

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, copa e cozinha e água mineral, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE	QUANTIDADE MÍNIMA	QUANTIDADE MÁXIMA	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	40	800	R\$ 44,01	R\$ 35.208,00
2	Carne bovina, apresentação peça inteira, tipo: 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 n° 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá	447431	KG	25	250	R\$ 49,84	R\$ 12.460,00

	apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.						
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	10	100	R\$ 45,36	R\$ 4.536,00
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	45	900	R\$ 19,64	R\$ 17.676,00
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	30	600	R\$ 5,40	R\$ 3.240,00
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	100	2000	R\$ 4,74	R\$ 9.480,00
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	466411	L	50	1000	R\$ 4,79	R\$ 4.790,00

	entrega.						
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	250	5000	R\$ 6,07	R\$ 30.350,00
9	Queijo Fatiado, Tipo Coalho. Produto refrigerado, de primeira qualidade. 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.	447072	KG	20	250	R\$ 37,54	R\$ 9.385,00
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	R\$ 40,62	R\$ 4.062,00
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	100	2000	R\$ 4,94	R\$ 9.880,00
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	24	480	R\$ 7,26	R\$ 3.484,80
13	Achocolatado pronto para o consumo, em embalagem tetra p a c k de 200ml, contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 120 dias da data de	463551	CAIXA 200ML	150	1500	R\$ 1,76	R\$ 2.640,00

	entrega do produto.						
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	40	R\$ 93,25	R\$ 3.730,00
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	5	60	R\$ 12,51	R\$ 750,60
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	5	60	R\$ 5,49	R\$ 329,40
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	25	500	R\$ 5,28	R\$ 2.640,00
18	Aveia em flocos. Embalagem de 200g, com lote, data de validade e fabricação.	460501	EMB 200G	10	120	R\$ 5,77	R\$ 692,40
19	Azeite de oliva extravirgem, 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	R\$ 28,42	R\$ 1.421,00
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	30	600	R\$ 2,12	R\$ 1.272,00
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	389172	PCT 400G	25	500	R\$ 6,68	R\$ 3.340,00

	conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.						
22	Biscoito doce, tipo Maizena sem Lactose, 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	456469	PCT 400G	10	100	R\$ 6,80	R\$ 680,00
23	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	30	600	R\$ 6,14	R\$ 3.684,00
24	Biscoito doce, tipo Rosquinha, sabores diversos (leite, coco, amanteigado, nata) , sem recheio, embalagem de aproximadamente 330g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Não devem estar mal assados ou com características organolépticas anormais. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	402544	PCT 330G	25	500	R\$ 7,24	R\$ 3.620,00
25	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	100	1600	R\$ 5,59	R\$ 8.944,00
26	Biscoito salgado, tipo Cream Cracker sem Lactose, 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.	456468	PCT 400G	10	100	R\$ 6,09	R\$ 609,00

27	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	R\$ 4,94	R\$ 1.976,00
28	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	R\$ 4,42	R\$ 884,00
29	Caldo de galinha, caixa de 57g com 6 tabletes. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	241571	CX 57G	5	70	R\$ 2,14	R\$ 149,80
30	Caldo de carne, caixa de 57g com 6 tabletes. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	241572	CX 57G	5	70	R\$ 2,11	R\$ 147,70
31	Colorífico - tempero, de 1ª qualidade, à base de fubá de milho, urucum e óleo vegetal. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica em pacotes de 100g. Não deverá conter sal. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	226326	UND 100G	20	250	R\$ 1,12	R\$ 280,00
32	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	20	300	R\$ 3,65	R\$ 1.095,00
33	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	R\$ 5,91	R\$ 118,20
34	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	75	750	R\$ 3,05	R\$ 2.287,50
35	Farinha Láctea enriquecida com vitaminas e ferro. Preparo instantâneo. Embalagem contendo aproximadamente 2 10g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da	463974	EMB 210G	15	150	R\$ 6,12	R\$ 918,00

	data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Apresentar laudo de análise e ficha técnica.						
36	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	100	R\$ 8,92	R\$ 892,00
37	Macarrão espaguete com ovo , pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	459002	EMB 500G	60	800	R\$ 5,21	R\$ 4.168,00
38	Macarrão parafuso com ovo , pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	458974	EMB 500G	60	800	R\$ 5,53	R\$ 4.424,00
39	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	8	80	R\$ 8,86	R\$ 708,80
40	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	24	240	R\$ 4,65	R\$ 1.116,00
41	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	2	20	R\$ 4,48	R\$ 89,60
42	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	36	360	R\$ 3,13	R\$ 1.126,80
43	Óleo de soja refinado embalado em garrafas plásticas, resistente, com conteúdo de 900 ml, com data de fabricação e validade.	463692	EMB 900ML	20	200	R\$ 11,22	R\$ 2.244,00
44	Proteína texturizada de soja , cor média escura similar à carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 400g, contendo rotulagem,	383472	EMB 400G	8	80	R\$ 5,81	R\$ 464,80

	composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente.						
45	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	EMB 200ML	150	1500	R\$ 2,03	R\$ 3.045,00
46	Sal refinado embalado em pacotes c/ peso líquido 1 kg, data de validade e fabricação.	454017	KG	7	70	R\$ 1,65	R\$ 115,50
47	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	160	R\$ 2,79	R\$ 446,40
GRUPO 4 - OVOS E HORTIFRUTI							
48	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	30	300	R\$ 7,82	R\$ 2.346,00
49	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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Gramagem unitária de aproximadamente 1 Kg.	464374	KG	40	800	R\$ 6,17	R\$ 4.936,00
50	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	R\$ 4,35	R\$ 87,00
51	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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Embalados em sacos plásticos resistentes e transparentes. Gramatura média de 200g por unidade (pê).	463832	UND	10	100	R\$ 3,38	R\$ 338,00
52	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	6	140	R\$ 30,50	R\$ 4.270,00
53	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	464381	KG	30	900	R\$ 5,96	R\$ 5.364,00

	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.						
54	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: mofos, 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	2	20	R\$ 4,52	R\$ 90,40
55	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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463754	KG	5	150	R\$ 7,08	R\$ 1.062,00
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 mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463837	KG	3	50	R\$ 15,02	R\$ 751,00
57	Cebola branca de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas.	463781	KG	10	440	R\$ 7,18	R\$ 3.159,20
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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463770	KG	3	120	R\$ 9,86	R\$ 1.183,20
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	20	400	R\$ 3,26	R\$ 1.304,00
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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463778	KG	3	60	R\$ 4,49	R\$ 269,40
	Goiaba Vermelha in natura , boa qualidade, com aspecto, cor, cheiro e						

61	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	25	500	R\$ 3,78	R\$ 1.890,00
62	Laranja pera de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 100 gramas.	464393	KG	25	500	R\$ 4,59	R\$ 2.295,00
63	Macaxeira de 1ª 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	5	100	R\$ 5,09	R\$ 509,00
64	Maçã nacional de 1ª qualidade , sem partes escuras ou furadas, com gramagem mínima de 100 gramas.	464400	KG	30	600	R\$ 9,69	R\$ 5.814,00
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	600	R\$ 4,73	R\$ 2.838,00
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	50	1000	R\$ 4,50	R\$ 4.500,00
67	Melão orange 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	500	R\$ 5,38	R\$ 2.690,00
68	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	7	220	R\$ 7,23	R\$ 1.590,60
69	Ovos de galinha, brancos, acondicionados em bandejas de 30 unidades envolvidas com saco plástico lacrado , com dados de	446618	BDJ 30 UNDS	12	360	R\$ 19,87	R\$ 7.153,20

	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 1500 gramas.						
70	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	5	25	R\$ 4,72	R\$ 118,00
71	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	30	300	R\$ 8,41	R\$ 2.523,00
72	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	10	400	R\$ 9,39	R\$ 3.756,00
73	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	100	R\$ 15,61	R\$ 1.561,00
GRUPO 5 - POLPAS							
74	Polpa de frutas industrializada , 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	20	400	R\$ 12,70	R\$ 5.080,00
75	Polpa de frutas industrializada , 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	30	700	R\$ 11,39	R\$ 7.973,00
76	Polpa de frutas industrializada , 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	25	500	R\$ 12,26	R\$ 6.130,00
	Polpa de frutas industrializada , congelada em						

77	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	600	R\$ 10,83	R\$ 6.498,00
78	Polpa de frutas industrializada, 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	30	700	R\$ 10,45	R\$ 7.315,00
79	Polpa de frutas industrializada, 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	30	700	R\$ 11,03	R\$ 7.721,00
80	Polpa de frutas industrializada, 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	12	120	R\$ 43,55	R\$ 5.226,00

GRUPO 6 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

81	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 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	445194	KG	20	840	R\$ 26,71	R\$ 22.436,40
----	--	--------	----	----	-----	-----------	---------------

	Preparo, assinada por Responsável Técnico.						
82	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	26	1040	R\$ 6,14	R\$ 6.385,60

OS ITENS ABAIXO NÃO SERÃO OFERTADOS EM GRUPOS

MATERIAIS DE LIMPEZA E MATERIAIS DE COPA E COZINHA

83	Água Sanitária à base de cloro. Composição química: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto. Teor cloro ativo variando de 2 a 2,50%, cor levemente amarelo - esverdeada. Aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no ministério da saúde. Galão de 5 litros.	310507	GALÃO 5L	8	90	R\$ 12,88	R\$ 1.159,20
84	Álcool Etilico Hidratado 70° INPM , uso doméstico, embalagem plástica, original do fabricante, tampa lacrada, responsável técnico, data de fabricação e de validade, indicações e precauções de uso, composição e informações do fabricante estampados na embalagem.	269941	FRASCO 1L	2	18	R\$ 10,43	R\$ 187,74
85	Detergente líquido neutro , galão de 5L, biodegradável, original do fabricante, com registro do Ministério da Saúde, químico responsável, indicação de uso, composição, data de fabricação e de validade e informações do fabricante estampados na embalagem.	463157	GALÃO 5L	8	90	R\$ 17,81	R\$ 1.602,90
86	Esponja (fibrão) , material: fibra sintética. Abrasividade alta. Aplicação: limpeza pesada de utensílios domésticos. Formato retangular. Medindo aproximadamente: 87mm de largura x 125 mm de comprimento. Pacote com 5 unidades.	380189	PCT COM 5 UND	2	8	R\$ 14,43	R\$ 115,44
87	Esponja para limpeza geral, dupla face, sendo uma em fibra sintética com material abrasivo e a outra em espuma de poliuretano. Abrasividade média. Medindo aproximadamente 110mm de comprimento x 75mm de largura x 20mm de espessura (variação de até 10%). Embalagem com dados de	318923	UND	20	200	R\$ 1,45	R\$ 290,00

	identificação do produto e marca do fabricante.						
88	Fósforo de segurança extralongo. Material corpo madeira, cor cabeça vermelha. Medidas aproximadas: 9,5 cm de altura x 2,6mm de espessura. Caixa com 50 palitos	241343	CAIXA COM 50 PALITOS	1	30	R\$ 3,95	R\$ 118,50
89	Pano de chão, material: 100% algodão. Medidas aproximadas: 70 cm de comprimento x 47 cm de largura. Características adicionais: lavado e alvejado, aplicação limpeza geral.	318025	UND	2	20	R\$ 3,68	R\$ 73,60
90	Pano para limpeza, material: 100% em fibra de viscose, látex sintético, comprimento: 300m, largura: 33 cm, características adicionais: microperfurado, gramatura 41g/m2, multiuso, cor: a z u l, verde ou rosa. Rolo 300 metros	416696	ROLO 300M	1	3	R\$ 147,33	R\$ 441,99
91	Plástico filme, tipo estirável, largura 28 cm, aplicação embalar vidrarias, material pvc, comprimento: 300 m.	340210	UND	1	5	R\$ 46,10	R\$ 230,50
92	Polidor para superfícies em alumínio, com registro ou notificação na Anvisa ou Ministério da Saúde. Líquido, frasco de 500ml.	295598	FRASCO 500ML	2	20	R\$ 9,70	R\$ 194,00
93	Rodo, material cabo: alumínio, material suporte: alumínio. Comprimento suporte: 40 cm, quantidade borrachas: 2. Descrição complementar: para uso profissional e doméstico. Deve apresentar resistência adequada ao uso a que se destina e facilidade na remoção de líquidos em superfícies planas.	417262	UND	2	4	R\$ 32,87	R\$ 131,48
94	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 de 500 gramas. Marcas compatíveis: urca, assolan.	136387	POTE 500G	5	50	R\$ 8,26	R\$ 413,00
95	Saco plástico, transparente, reforçado, destacável, apresentação em bobina picotada, medindo 30 cm de largura x 40 cm de altura, capacidade 5L, rolo com 500 unidades.	313359	ROLO c/ 500 UND	1	4	R\$ 54,35	R\$ 217,40
UTENSÍLIOS DE COPA E COZINHA							
96	Concha material cabo alumínio, material corpo alumínio. Medidas aproximadas: comprimento cabo 50 cm, diâmetro 15 cm. Características adicionais: curva na ponta do cabo.	339304	UND	1	2	R\$ 63,23	R\$ 126,46
97	Faca, material lâmina: aço inoxidável, material cabo: polipropileno. Medidas aproximadas: comprimento lâmina: 22 cm, comprimento cabo: 15 cm. Aplicação: cortar carnes.	297316	UND	1	2	R\$ 38,94	R\$ 77,88
98	Placa corte - tábua para corte de frutas e vegetais. Material: polietileno, comprimento: 50 cm, largura: 30 cm, espessura: 1,50 cm. Deve ter placas antibacterianas.	334559	UND	1	2	R\$ 79,84	R\$ 159,68
99	Placa corte - tábua para corte de carnes. Material: polietileno, comprimento: 50 cm, largura: 30 cm, cor: branca, espessura: 1,50 cm. Deve ter placas antibacterianas.	334561	UND	1	2	R\$ 85,41	R\$ 170,82
100	Caneca para merenda escolar, material polipropileno, com alça, cor azul, capacidade aproximada de	278458	UND	50	400	R\$ 4,35	R\$ 1.740,00

	300ml, aplicação: copa e cozinha. EXIGÊNCIA DE AMOSTRA.						
101	Colher para merenda escolar , material polipropileno, cor azul, com bojo simétrico e bordas arredondadas. Medindo aproximadamente 17 cm de comprimento. EXIGÊNCIA DE AMOSTRA.	28541	UND	50	400	R\$ 4,03	R\$ 1.612,00
102	Prato fundo para merenda escolar , material polipropileno, cor azul. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), bordas arredondadas, facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Indicado para merenda escolar. Dimensões aproximadas: diâmetro 22 cm, altura 3,5 cm. EXIGÊNCIA DE AMOSTRA.	287014	UND	50	400	R\$ 5,48	R\$ 2.192,00
ÁGUA MINERAL CAUCAIA (103), ARACATI (104), PECÉM (105)							
103	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. ENTREGA IFCE CAMPUS CAUCAIA	445485	GARRAFÃO 20L	15 por semana ou quinzena	840	R\$ 9,32	R\$ 7.828,80
104	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. ENTREGA IFCE CAMPUS ARACATI	445485	GARRAFÃO 20L	32 por quinzena	780	R\$ 13,33	R\$ 10.397,40
105	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. ENTREGA IFCE CAMPUS PECÉM	445485	GARRAFÃO 20L	30 por mês	1200	R\$ 12,49	R\$ 14.988,00
VALOR TOTAL ESTIMADO						R\$ 387.233,09	

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.

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, conforme item 4.1. do ETP;

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, nos seguintes endereços:

6.1.2.1. item 103: IFCE *campus* Caucaia, situado na Rua Francisco da Rocha Martins, S/N, Pabussu, Caucaia-CE, CEP: 61.609- 090, conforme item 4.3. do ETP;

6.1.2.2. item 104: IFCE *campus* Aracati, situado na Rodovia CE-040, km 137,1, Aeroporto, CEP 62.800-000, Aracati - CE;

6.1.2.3. item 105: IFCE *campus* Pecém, situado na Rodovia CE-422, km 4,5, Complexo industrial e Portuário do Pecém, CEP 62.670-000, Caucaia - CE, próximo à fábrica de cimento Apodi.

6.1.3. **O prazo de entrega dos materiais de copa e cozinha é de 30 (trinta) dias**, contados a partir da solicitação realizada pelo setor demandante ou responsável pela fiscalização do contrato (via e-mail), em remessa única ou parcelada, no seguinte endereço: Rua Francisco da Rocha Martins, S/N, Pabussu, Caucaia-CE, CEP: 61.609- 090, conforme item 4.2. do ETP;

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

6.2. 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 07 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 *campi* Caucaia, Aracati e Pecém.

6.2.7. **MATERIAIS DE COPA E COZINHA:**

6.2.7.1. O prazo de validade dos materiais de copa e cozinha não pode ser inferior a 70% da validade dos produtos, contados da data de entrega, devendo apresentar aspecto novo e qualidade compatível ao solicitado neste termo.

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 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

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:**

6.4.1.1. Prazo de até 5 (cinco) dias.

6.4.2. **ÁGUA MINERAL:**

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

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

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

6.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.5.1. 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.

6.5.2. Por possuírem prazo de validade menor, os gêneros de hortifrutigranjeiros e panificação serão recebidos provisoriamente no prazo de até 1 (um) dia corrido da data de entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, bem como recebidos definitivamente no prazo de até 1 (um) dia contado do recebimento provisório.

6.6. 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 da 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.

11.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

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):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = 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) faltar 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 idoneidade 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) 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\$ 387.233,09 (trezentos e oitenta e sete mil duzentos e trinta e três reais e nove centavos).

16.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global e o menor preço do item isolado.

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\$ 387.233,09 (trezentos e oitenta e sete mil duzentos e trinta e três reais e nove centavos).

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. Em caso de divergência entre as informações contidas neste termo e as arroladas nos Estudos Técnicos Preliminares, valem aquelas, para todos os efeitos.

19.2. Integra este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

19.2.1. ANEXO A - Estudo Técnico Preliminar e seus anexos (3826175).

Caucaia/CE, 15 de junho de 2022.

THAIS MONTEIRO MAIA MADEIRA
Nutricionista

JOSIMAR NASCIMENTO FARIAS
Coordenador de Almojarifado e Patrimônio

JANYFER CORDEIRO DOS ANJOS
Administradora

JOCASSIA PEREIRA FERREIRA FONSECA
Chefe do Departamento de Administração e Planejamento

THYAGO ROCHA DE OLIVEIRA
Coordenador de Administração e Planejamento



Documento assinado eletronicamente por **Thais Monteiro Maia Madeira, Nutricionista**, em 15/06/2022, às 14:59, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Josimar Nascimento Farias, Coordenador(a) de Almojarifado e Patrimônio**, em 15/06/2022, às 15:07, com fundamento no art. 6º, § 1º, do



Documento assinado eletronicamente por **Janyfer Cordeiro dos Anjos, Administradora**, em 15/06/2022, às 15:12, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Thyago Rocha de Oliveira, Coordenador(a) de Administração e Planejamento**, em 16/06/2022, às 11:55, 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 **3824221** e o código CRC **311ED46B**.

Estudo Técnico Preliminar - 11/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23486.001158/2022-19

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 as medidas 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 (política 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).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Sendo assim, torna-se necessária a aquisição de **Gêneros Alimentícios** que serão utilizados como matéria prima na confecção dos **lanches (turnos manhã, tarde e noite)** ofertados aos discentes do **IFCE campus Caucaia**. Esta aquisição visa suprir a merenda relativa ao ano de 2022/2023.

O *campus* possui atualmente em torno de:

- 400 alunos matriculados na modalidade de ensino técnico integrado integral (turnos manhã e tarde);
- 100 alunos matriculados no ensino técnico subsequente (turno noite);
- 190 alunos matriculados no ensino superior (turno noite);
- 40 alunos matriculados nos cursos de pós-graduação (turno noite).

A merenda escolar será ofertada à todos os alunos, em um calendário com 200 dias letivos.

Será incluída nesta licitação **Materiais de Copa e Cozinha** para o Setor de Nutrição. A **Água Mineral** será licitada para atender a todos os setores do *campus* Caucaia bem como aos campi Aracati e Pecém.

MATERIAIS DE 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, 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.

ÁGUA MINERAL

Mais de 70% do corpo humano é composto de água. Ela ajuda a hidratar, a levar os nutrientes, como oxigênio e sais minerais até as células, além de expulsar as substâncias tóxicas do corpo por meio do suor e da urina.

Como é sabido, boa parte dos servidores dos *campi* Caucaia, Aracati e Pecém passam 8 horas de seus dias, de segunda a sexta-feira, nas dependências dos *campi*, ou seja, de segunda a sexta-feira, passamos aproximadamente $\frac{1}{3}$ de dia em ambiente de trabalho, e, levando em consideração que gastamos em média outro $\frac{1}{3}$ de dia dormindo, podemos dizer que gastamos metade de nosso tempo acordado no ambiente de trabalho.

Diante desse fato e levando em consideração a importância da água em nosso organismo, os *campi* Caucaia, Aracati e Pecém consideram justo e correto disponibilizar água potável a seus colaboradores e visitantes.

A água mineral é indispensável, uma vez que visa a atender uma necessidade humana e está ligada diretamente à saúde, sendo dever da Instituição ofertar água de excelente qualidade para o consumo dos servidores (docentes e técnico administrativos), colaboradores e visitantes nas dependências dos IFCE *campi* Caucaia, Aracati e Pecém durante um período de 12 meses consecutivos.

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, entrega das 8h às 12h; 13h às 16h.
LATICÍNIOS	1 a 2 vezes por mês, entrega das 8h às 12h; 13h às 16h.
NÃO PERECÍVEIS	1 a 2 vezes por mês, entrega das 8h às 12h; 13h às 16h.
OVOS E HORTIFRUTI	Entrega semanal ou quinzenal, das 8h às 12h; 13 às 16h.
POLPAS	2 vezes por mês, entrega das 8h às 12h; 13 às 16h.
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Entrega semanal ou quinzenal, das 8h às 12h; 13 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;
- Integridade e higiene das embalagens;
- 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 do leite não poderá ser inferior a 3 (três) meses contados da data de entrega. Bebida láctea e 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 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:

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 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 07 dias contados da data de entrega.

Temperatura recomendada para o recebimento:

Produtos de Panificação	Temperatura ambiente
-------------------------	----------------------

4.1.2.12 Os gêneros alimentícios serão recebidos **provisoriamente** no prazo de até 2 (dois) dias corridos da data de entrega, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no termo de referência (TR).

4.1.2.13 Eles poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no TR, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.1.2.14 Os gêneros alimentícios serão recebidos **definitivamente** no prazo de até 2 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.1.2.15 Os gêneros de hortifrutigranjeiros e panificação serão recebidos provisoriamente no prazo de até 1 (um) dia corrido da data de entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, bem como recebidos definitivamente no prazo de até 1 (um) dia contado do recebimento provisório.

4.1.2.16 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.

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

4.2 MATERIAIS DE COPA E COZINHA

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

4.2.1.1 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.

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

4.2.1.3 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 30 dias após o envio do pedido.

4.2.1.4 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.

4.2.1.5 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.

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

4.2.1.7 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.

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

4.2.1.9 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.

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

4.2.1.11 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).

4.2.1.12 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.

4.2.1.13 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.

4.2.1.14 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.

4.2.1.15 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.

4.2.1.16 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.

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 engarraamento 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 *campi* Caucaia, Aracati e Pecém, 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 garrações de 20 (vinte) litros, relacionados ao objeto deste contrato, durante todo o período de vigência deste.

4.3.3.2 Os locais de entrega serão:

4.3.3.2.1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Caucaia, com endereço na Rua Francisco da Rocha Martins, S/N - Pabussu, CEP 61.609-090, Caucaia – CE;

4.3.3.2.2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Aracati, com endereço na Rodovia CE-040, km 137,1, Aeroporto, CEP 62.800-000, Aracati - CE (apenas item 104);

4.3.3.2.3. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Pecém, com endereço na Rodovia CE-422, km 4,5, Complexo industrial e Portuário do Pecém, CEP 62.670-000, Caucaia - CE, próximo à fábrica de cimento Apodi (apenas item 105).

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, devendo ser entregues da seguinte forma, conforme a localidade:

4.3.3.3.1. IFCE *campus* Caucaia: **entregas semanais ou quinzenais**, conforme quantidades solicitadas pelo Setor Responsável, podendo ser realizada das 8hs às 12hs e das 13hs às 16hs, de segunda à sexta-feira;

4.3.3.3.2. IFCE *campus* Aracati: **entregas quinzenais**, conforme quantidades solicitadas pelo Setor Responsável, podendo ser realizada das 8hs às 12hs e das 13hs às 16hs, de segunda à sexta-feira;

4.3.3.3.3. IFCE *campus* Pecém: **entregas mensais**, conforme quantidades solicitadas pelo Setor Responsável, podendo ser realizada das 8hs às 12hs e das 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 garrações 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 dos *campi* Caucaia, Aracati e Pecém.

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 a 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 pelos *campi* Caucaia, Aracati e Pecém.

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.

5. Levantamento de Mercado

Em relação aos objetos a serem licitados (gêneros alimentícios; materiais de copa e cozinha e água sem gás em garrafão de 20 (vinte) litros, 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 vislumbra 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, para confecção de lanches pela equipe contratada pelo próprio IFCE campus Caucaia, tendo como base o cardápio elaborado pela Nutricionista do campus.

Em relação aos Materiais de Copa e Cozinha, não enxergamos soluções diversas no mercado, a não ser a aquisição única ou parcial de compra desses insumos, de acordo com a necessidade do IFCE campus Caucaia.

Em relação à Água Mineral, o mercado apresenta basicamente duas possibilidades conhecidas de adquiri-la:

a) compra da quantidade total estimada a ser licitada de garrafões de 20 litros cheios, mas, neste caso, os IFCE *campus* Caucaia, *campus* Aracati e *campus* Pecém possuiriam os garrafões vazios; ou

b) compra da quantidade total estimada a ser licitada de garrafões de 20 litros cheios de água, mas com garrafões emprestados por regime de comodato.

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 no Anexo I, 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.

MATERIAIS DE COPA E COZINHA

A empresa vencedora se qualificará mediante procedimento licitatório, na modalidade Sistema de Registro de Preços e tipo menor preço por item, observadas as exigências contidas no Edital quanto às especificações do objeto. Será gerada uma Ata de Registro de Preços, e neste caso, os bens poderão ser entregues em remessa única, caso haja disponibilidade orçamentária.

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

ÁGUA MINERAL

Em relação ao fornecimento 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 nos *campi* do IFCE Caucaia, Aracati e Pecém, **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, os IFCE *campi* Caucaia, Aracati e Pecém devem 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 os IFCE *campi* Caucaia, Aracati e Pecém 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 (Água Mineral).

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 2022/2023. Para o cálculo do quantitativo anual a ser adquirido, foi levado em consideração:

1. Número de vezes que o gênero alimentício aparece no cardápio mensal (constante no Anexo II) e o quantitativo do gênero utilizado em cada preparação do cardápio;
2. Nº de alunos matriculados no semestre 2022.1 e estimativas para os próximos semestres;
3. Nº de alunos aproximado que lancham em cada turno;
4. Quantitativo anual empenhado em anos anteriores.

No anexo I, encontra-se a tabela com os quantitativos de gêneros.

MATERIAIS DE 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. O desgaste de alguns materiais;
2. O número de discentes matriculados no semestre 2022.1 para a estimativa das quantidades de alguns materiais (canecas, colheres, pratos, etc.)

No anexo I, encontra-se a tabela com os quantitativos dos materiais de copa e cozinha.

ÁGUA MINERAL

Para o IFCE *campus* Caucaia, 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 2022/2023.

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. 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).

Para o IFCE *campus* Aracati, foi definido o quantitativo anual de 780 (setecentos e oitenta) vasilhames de água de 20L cheios, correspondente a 65 (sessenta e cinco) vasilhames de água cheios por mês.

Para definição do quantitativo, foi considerado o consumo (conforme extrato SUAP) referente a Nota de empenho 2019NE800354, período em que as atividades letivas ainda estavam regulares, e feita uma projeção, com base nesses dados, para o ano de 2022/2023.

A nota de empenho foi emitida na data de 19 de dezembro de 2019, antes do período pandêmico. Portanto, como base para análise dos dados de consumo, consideraremos as notas fiscais emitidas no período de janeiro a abril, referente ao consumo dos meses de janeiro (férias escolares) fevereiro (atividades normais) e março (atividades normais até meados da segunda quinzena, quando foi decretado pandemia no Brasil).

No período, o consumo total foram de 124 garrafões de água, uma média de 62 (sessenta e duas) vasilhames de água por mês.

Desde o início das atividades do IFCE *campus* Pecém, em 2017, foi encontrado apenas um registro de aquisição de água em garrafões de 20 litros, a Nota de Empenho 2021NE000032, referente à 520 unidades, não sendo este um bom estimador, pois se trata do período de pandemia de COVID-19, onde o *campus* funcionou, em sua maioria, remotamente.

Para o IFCE *campus* Pecém, foi definido o quantitativo anual de 1.200 unidades. Para o cálculo do quantitativo, considerou-se que o *campus* possui atualmente um total de 45 servidores e 15 terceirizados. Conforme já consolidado por diversos estudos, estima-se um consumo médio de 2 litros/pessoa ao dia. Considerou-se, também, o total de 10 meses, visto que a demanda em 2 meses é bem baixa, devido ao período de férias letivas. Tabela: Público fixo para 200 dias (média de 10 meses) de atividades.

Público	Quantidade	Litros/Pessoa	Litros/Dia	Qtd Litros P/200 dias
Servidores	45	2	90	18.000
Terceirizados	15	2	30	6.000
Total	60	2	120	24.000

Quantidade de Garrações de 20 L	24.000/20 = 1.200 unidades
---------------------------------	----------------------------

Ressalta-se que a tabela contempla apenas o público fixo, porém há margem dentro do cálculo para que seja contemplado o público de visitantes, eventos institucionais e demais colaboradores.

No anexo I, encontra-se a tabela com os quantitativos de Água Mineral de cada campus.

8. Estimativa do Valor da Contratação

No IFCE *campus* Caucaia, para os gêneros alimentícios (grupos 1, 2, 3, 4, 5 e 6), foram colhidos três preços diretamente do Sistema **Banco de Preços e juntados ao valor de mais uma proposta de um fornecedor**, a partir dos quais foi extraída uma média como valor de referência, conforme a IN nº 73, de 05 de agosto de 2020.

Nos demais itens (Materiais de Limpeza, Utensílios de Copa e Cozinha e Água Mineral), foram colhidos apenas três preços do Sistema Painel de Preços, a partir dos quais foi extraída uma média como valor de referência.

Em relação ao *campus* Aracati, que participará do item 104 (garrafão de água mineral 20L), foram extraídos 03 preços do Painel de Preços, a partir dos quais obtivemos uma média; em relação ao *campus* Pecém, respeitando a particularidade local, aos valores do Painel de Preços, foram acrescentados mais dois preços diretamente com fornecedores locais, a partir dos quais foi extraída uma média para o item 105 (garrafão de água mineral 20L).

Tais itens foram inseridos em planilha do Excel, para compor o Mapa de Preços, com as seguintes informações: descrição do item, quantitativo requerido, unidade de fornecimento, dados do órgão licitante (UASG e nº do Pregão ou Dispensa), dados do fornecedor (CNPJ), média do valor unitário de cada item e média do valor total da aquisição.

Conforme o Mapa de Preços, constante no processo SEI nº 23486.001158/2022-19, segue o valor estimado da contratação:

Valor Total Estimado da Licitação: R\$ 387.233,09 (trezentos e oitenta e sete mil, duzentos e trinta e três reais e nove centavos).

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 - Ovos e Hortifrutí; Grupo 5 - Polpas; Grupo 6 - Produtos de Panificação.

No Anexo I, 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.

Em anos anteriores, nos deparamos com atrasos na entrega dos pedidos, devido a 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.

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.

Assim, opta-se pelo não-parcelamento da solução (devido à formação de grupos), pelas razões acima elencadas.

MATERIAIS DE COPA E COZINHA

Para os Materiais de Copa e Cozinha (Materiais de Limpeza e Utensílios de Copa e Cozinha), optou-se pelo parcelamento da solução, considerando que as empresas deste ramo poderiam apresentar dificuldades em fornecer todos os itens de um grupo, caso houvesse agrupamento destes itens.

ÁGUA MINERAL

Por se tratar de somente um item, não há como cogitar o agrupamento.

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, MATERIAIS DE COPA E COZINHA E ÁGUA MINERAL

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 2022.

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.

MATERIAIS DE COPA E COZINHA

Espera-se, com a aquisição de materiais de 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.

ÁGUA MINERAL

A aquisição deste item visa a suprir a necessidade básica de consumo de água dos servidores, colaboradores e público externo dos *campi* IFCE Caucaia, Aracati e Pecém, proporcionando bem estar, promovendo saúde e dando bom andamento às atividades administrativas dos *campi*.

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 das 06h30 às 16h30, e um merendeiro que trabalha das 09h às 19h. 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 44 (quarenta e quatro) horas semanais.

Esta contratação também resolveria a problemática da merenda no turno da noite. O lanche atualmente é servido das 18h15 às 18h45, 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 20h.

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.

MATERIAIS DE COPA E COZINHA E ÁGUA MINERAL

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), bifênil-polibromados (PBBs), éteres difênil-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 com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

A possível restrição está apontada no tópico 13 deste estudo, **Providências a serem Adotadas**.

16. Responsáveis

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: CPF cadastrado]

THAIS MONTEIRO MAIA MADEIRA

Nutricionista

JOSIMAR NASCIMENTO FARIAS

Coordenador de Almoxarifado e Patrimônio

JANYFER CORDEIRO DOS ANJOS

Administradora

JOCASSIA PEREIRA FERREIRA FONSECA

Chefe do Departamento de Administração e Planejamento

THYAGO ROCHA DE OLIVEIRA

Coordenador de Administração e Planejamento

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Anexo I Quantitativos Licitação Gêneros.pdf (680.8 KB)
- Anexo II - Anexo II CARDÁPIO PDF.pdf (306.1 KB)

Anexo I - Anexo I Quantitativos Licitação Gêneros.pdf

ANEXO I

**LICITAÇÃO IFCE CAUCAIA, ARACATI E PECÉM 2022:
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAS DE COPA E COZINHA E ÁGUA**

QUANTITATIVO ANUAL

Nº DO ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÍNIMA	QTDE MÁXIMA	QTDE TOTAL
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS						
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	800	800
2	Carne bovina, apresentação peça inteira, tipo: 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	25	250	250

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	10	100	100
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	45	900	900
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	30	600	600
GRUPO 2 LATICÍNIOS						
6	Bebida láctea, UHT, sabormorango, 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 45 dias a partir da data de entrega.	339482	L	100	2000	2000

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 45 dias a partir da data de entrega.	466411	L	50	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	250	5000	5000
9	Queijo Fatiado, Tipo Coalho . Produto refrigerado, de primeira qualidade. 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.	447072	KG	20	250	250
10	Queijo Fatiado, Tipo Mussarela de 1ª qualidade. 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	100	2000	2000
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	24	480	480
13	Achocolatado pronto para o consumo , em embalagem tetra pack de 200ml, contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	463551	CAIXA 200ML	150	1500	1500
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	40	40

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	5	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	5	60	60
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	25	500	500
18	Aveia em flocos. Embalagem de 200g, com lote, data de validade e fabricação.	460501	EMB 200G	10	120	120
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	30	600	600
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	25	500	500

22	Biscoito doce, tipo Maizena sem Lactose , 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.	456469	PCT 400G	10	100	100
23	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	30	600	600
24	Biscoito doce, tipo Rosquinha, sabores diversos(leite, coco, amanteigado, nata) , sem recheio, embalagem de aproximadamente 330g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Não devem estar mal assados ou com características organolépticas anormais. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	402544	PCT 330G	25	500	500
25	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	100	1600	1600

26	Biscoito salgado, tipo Cream Cracker sem Lactose , 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.	456468	PCT 400G	10	100	100
27	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
28	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
29	Caldo de galinha , caixa de 57g com 6 tabletes. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	241571	CX 57G	5	70	70
30	Caldo de carne , caixa de 57g com 6 tabletes. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	241572	CX 57G	5	70	70
31	Colorífico - tempero , de 1ª qualidade, à base de fubá de milho, urucum e óleo vegetal. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica em pacotes de 100g. Não deverá conter sal. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	226326	EMB 100G	20	250	250
32	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	20	300	300

33	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
34	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	75	750	750
35	Farinha Láctea enriquecida com vitaminas e ferro. Preparo instantâneo. Embalagem contendo aproximadamente 210g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Apresentar laudo de análise e ficha técnica.	463974	EMB 210G	15	150	150
36	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	100	100
37	Macarrão espaguete com ovo, pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	459002	EMB 500G	60	800	800
38	Macarrão parafuso com ovo, pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	458974	EMB 500G	60	800	800

39	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	8	80	80
40	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	24	240	240
41	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	2	20	20
42	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	36	360	360
43	Óleo de soja refinado embalado em garrafas plásticas, resistente, com conteúdo de 900 ml, com data de fabricação e validade.	463692	EMB 900ML	20	200	200
44	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	8	80	80
45	Suco de frutas integral, sem adição de açúcares e conservantes. 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	150	1500	1500
46	Sal refinado embalado em pacotes c/ peso líquido 1 kg, datada validade e fabricação.	454017	KG	7	70	70
47	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	160	160
GRUPO 4 OVOS E HORTIFRUTI						

48	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	30	300	300
49	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	800	800
50	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
51	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	10	100	100
52	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	6	140	140
53	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	30	900	900

54	Batata doce in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetoscontaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, 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	2	20	20
55	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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463754	KG	5	150	150
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 mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463837	KG	3	50	50
57	Cebola branca de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas.	463781	KG	10	440	440
58	Cenoura in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetoscontaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463770	KG	3	120	120
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	20	400	400

60	Chuchu in natura, excelente qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa e firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetoscontaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	463778	KG	3	60	60
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	25	500	500
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	500	500
63	Macaxeira (mandioca) 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	5	100	100
64	Maçã nacional de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas, com gramagem mínima de 100 gramas.	464400	KG	30	600	600
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	600	600
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: mofos, 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	50	1000	1000

67	Melão orange 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: mofos, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento.	464420	KG	25	500	500
68	Pimentão Verde , cor verde- escuro, tamanho médio ou grande, superfície lisa e brilhante, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corposestranhos 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	7	220	220
69	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	12	360	360
70	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	5	25	25
71	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	30	300	300
72	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	10	400	400

73	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	100	100
GRUPO 5 POLPAS						
74	Polpa de frutas industrializada, 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	20	400	400
75	Polpa de frutas industrializada, 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	30	700	700
76	Polpa de frutas industrializada, 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	25	500	500
77	Polpa de frutas industrializada, 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	600	600
78	Polpa de frutas industrializada, 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	30	700	700

79	Polpa de frutas industrializada, 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	30	700	700
80	Polpa de frutas industrializada, 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	12	120	120
GRUPO 6 PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO						
81	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.	476817	KG	20	840	840

82	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 07 dias posteriores à data de entrega. Apresentar Ficha Técnica de Preparo, assinada pelo Responsável Técnico.	460386	EMB 500G	26	1040	1040
MATERIAIS DE LIMPEZA E MATERIAIS DE COPA E COZINHA						
83	Água Sanitária à base de cloro. Composição química: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto. Teor cloro ativo variando de 2 a 2,50%, cor levemente amarelo - esverdeada. Aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no ministério da saúde. Galão de 5 litros.	310507	GALÃO 5 LITROS	8	90	90
84	Álcool Etílico Hidratado 70º INPM , uso doméstico, embalagem plástica, original do fabricante, tampa lacrada, responsável técnico, data de fabricação e de validade, indicações e precauções de uso, composição e informações do fabricante estampados na embalagem.	269941	FRASCO 1 LITRO	2	18	18
85	Detergente líquido neutro , galão de 5L, biodegradável, original do fabricante, com registro do Ministério da Saúde, químico responsável, indicação de uso, composição, data de fabricação e de validade e informações do fabricante estampados na embalagem.	463157	GALÃO 5 LITROS	8	90	90
86	Esponja (fibrão) , material: fibra sintética. Abrasividade alta. Aplicação: limpeza pesada de utensílios domésticos. Formato retangular. Medindo aproximadamente: 87mm de largura x 125 mm de comprimento. Pacote com 5 unidades.	380189	PCT COM 5 UND	2	8	8

87	Esponja para limpeza geral, dupla face , sendo uma em fibra sintética com material abrasivo e a outra em espuma de poliuretano. Abrasividade média. Medindo aproximadamente 110mm de comprimento x 75mm de largura x 20mm de espessura (variação de até 10%). Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante.	318923	UND	20	200	200
88	Fósforo de segurança extra longo . Material corpo madeira, cor cabeça vermelha. Medidas aproximadas: 9,5 cm de altura x 2,6mm de espessura. Caixa com 50 palitos .	241343	CAIXA COM 50 PALITOS	1	30	30
89	Pano de chão , material: 100% algodão. Medidas aproximadas: 70 cm de comprimento x 47 cm de largura. Características adicionais: lavado e alvejado, aplicação limpeza geral.	318025	UND	2	20	20
90	Pano para limpeza , material: 100% em fibra de viscose, látex sintético, comprimento: 300m, largura: 33 cm, características adicionais: microperfurado, gramatura 41g/m ² , multiuso, cor: azul, verde ou rosa. Rolo 300 metros.	416696	ROLO 300M	1	3	3
91	Plástico filme , tipo estirável, largura 28 cm, aplicação embalagem vidrarias, material pvc, comprimento: 300 m.	340210	UND	1	5	5
92	Polidor para superfícies em alumínio , com registro ou notificação na Anvisa ou Ministério da Saúde. Líquido, frasco de 500ml.	295598	FRASCO 500ML	2	20	20
93	Rodo , material cabo: alumínio, material suporte: alumínio. Comprimento suporte: 40 cm, quantidade borrachas: 2. Descrição complementar: para uso profissional e doméstico. Deve apresentar resistência adequada ao uso a que se destina e facilidade na remoção de líquidos em superfícies planas.	417262	UND	2	4	4
94	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 de 500 gramas. Marcas compatíveis: urca, assolan.	136387	POTE 500G	5	50	50
95	Saco plástico , transparente, reforçado, destacável, apresentação em bobina picotada, medindo 30 cm de largura x 40 cm de altura, capacidade 5l, rolo com 500 unidades.	313359	ROLO	1	4	4
UTENSÍLIOS DE COPA E COZINHA						

96	Concha material cabo alumínio, material corpo alumínio. Medidas aproximadas: comprimento cabo 50 cm, diâmetro 15 cm. Características adicionais: curva na ponta do cabo.	339304	UND	1	2	2
97	Faca , material lâmina: aço inoxidável, material cabo: polipropileno. Medidas aproximadas: comprimento lâmina: 22 cm, comprimento cabo: 15 cm. Aplicação: cortar carnes.	297316	UND	1	2	2
98	Placa corte - tábua para corte de frutas e vegetais. Material: polietileno, comprimento: 50 cm, largura: 30 cm, espessura: 1,50 cm. Deve ter placas antibacterianas.	334559	UND	1	2	2
99	Placa corte - tábua para corte de carnes. Material: polietileno, comprimento: 50 cm, largura: 30 cm, cor: branca, espessura: 1,50 cm. Deve ter placas antibacterianas.	334561	UND	1	2	2
100	Caneca para merenda escolar, material polipropileno , com alça, cor azul, capacidade aproximada de 300ml, aplicação: copa e cozinha. EXIGÊNCIA DE AMOSTRA.	278458	UND	50	400	400
101	Colher para merenda escolar, material polipropileno , cor azul, com bojo simétrico e bordas arredondadas. Medindo aproximadamente 17 cm de comprimento. EXIGÊNCIA DE AMOSTRA.	28541	UND	50	400	400
102	Prato fundo para merenda escolar, material polipropileno , cor azul. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), bordas arredondadas, facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Indicado para merenda escolar. Dimensões aproximadas: diâmetro 22 cm, altura 3,5 cm. EXIGÊNCIA DE AMOSTRA.	287014	UND	50	400	400
AGUA MINERAL CAUCAIA (103), ARACATI (104), PECÉM (105)						
103 CAUCAIA	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 decomodato.	445485	GARRAFÃO 20 LITROS	15 POR SEMANA OU QUINZENA	840	840

104 ARACATI	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 decomodato.	445485	GARRAFÃO 20 LITROS	32 POR QUINZENA	780	780
105 PECÉM	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 decomodato.	445485	GARRAFÃO 20 LITROS	30 POR MÊS	1200	1200

Anexo II - Anexo II CARDÁPIO PDF.pdf

ANEXO II

CARDÁPIO LANCHES IFCE CAMPUS CAUCAIA

1ª SEMANA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado
Suco de Goiaba + Biscoito Cream Cracker + Banana	Café com Leite + Tapioca com Queijo	Sanduíche de Queijo Mussarela + Uva Itália	Suco de Manga + Biscoito Rosquinha Leite	Achocolatado + Biscoito Cream Cracker + Maçã
Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado
Não tem aula para o técnico integrado	Macarronada de Sardinha + Melão	Estrogonofe de Frango + Arroz com Brócolis e Cenoura	Caldo de Carne Moída com Legumes	Não tem aula para o técnico integrado
Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós
Suco de Goiaba + Biscoito Cream Cracker + Banana	Macarronada de Sardinha + Melão	Estrogonofe de Frango + Arroz com Brócolis e Cenoura	Caldo de Carne Moída com Legumes	Achocolatado + Biscoito Cream Cracker + Maçã

2ª SEMANA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado
Bebida Láctea + Biscoito Cream Cracker + Mamão	Suco de Maracujá + Biscoito Maizena	Vitamina de Abacate + Biscoito Cream Cracker	Suco de Acerola + Biscoito Rosquinha Coco	Mingau de Aveia + Biscoito Maria + Banana
Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado
Não tem aula para o técnico integrado	Suco de Caju + Sanduíche de Carne Moída	Risoto de Frango + Melancia	Café com Leite + Cuscuz com Ovos	Não tem aula para o técnico integrado
Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós
Bebida Láctea + Biscoito Cream Cracker + Mamão	Suco de Caju + Sanduíche de Carne Moída	Risoto de Frango + Melancia	Cuscuz com Ovos + Mamão	Mingau de Aveia + Biscoito Maria + Banana

3ª SEMANA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado
Suco de Goiaba + Biscoito Rosquinha Leite	Café com Leite + Bolo	Bebida Láctea + Biscoito Maizena + Melancia	Vitamina de Mamão e Banana + Biscoito Cream Cracker	Suco de Caju + Biscoito Maria + Goiaba
Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado
Não tem aula para o técnico integrado	Macarronada de Carne Moída + Mamão	Baião com Charque e Queijo Coalho + Laranja	Canja de Galinha	Não tem aula para o técnico integrado
Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós
Suco de Goiaba + Biscoito Rosquinha de Coco	Macarronada de Carne Moída + Mamão	Baião com Charque e Queijo Coalho + Laranja	Canja de Galinha	Suco de Caju + Biscoito Maria

4ª SEMANA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado
Achocolatado + Biscoito Cream Cracker + Maçã	Suco de Acerola + Tapioca com Queijo	Suco de Caju + Biscoito Maria	Sanduíche de Queijo Coalho + Tangerina	Suco de Cajá + Biscoito Maizena
Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado
Não tem aula para o técnico integrado	Macarronada de Frango + Abacaxi	Suco de Manga + Cuscuz com Ovos	Estrogonofe de Carne + Arroz com Milho e Cenoura	Não tem aula para o técnico integrado
Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós
Achocolatado + Biscoito Cream Cracker + Maçã	Macarronada de Frango + Abacaxi	Suco de Manga + Cuscuz com Ovos	Estrogonofe de Carne + Arroz com Milho e Cenoura	Suco de Cajá + Biscoito Maizena + Goiaba

5ª SEMANA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado	Manhã: Técnico Integrado
Suco de Manga + Biscoito Cream Cracker + Goiaba	Café com Leite + Bolo de Macaxeira	Suco de Goiaba + Biscoito Maria	Canjica + Banana	Mingau de Aveia + Biscoito Cream Cracker
Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado	Tarde: Técnico Integrado
Não tem aula para o técnico integrado	Suco de Caju + Cuscuz com Frango	Suco de Acerola + Pão com Ovos	Carne Moída com Legumes + Arroz	Não tem aula para o técnico integrado
Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós	Noite: Técnico Subseqüente, Graduação e Pós
Suco de Manga + Biscoito Cream Cracker + Goiaba	Cuscuz com Frango + Laranja	Suco de Acerola + Pão com Ovos	Carne Moída com Legumes + Arroz	Mingau de Aveia + Biscoito Cream Cracker

Thais Monteiro Maia

Nutricionista IFCE campus Caucaia

SIAPE 2242135 / CRN 12372

Para a elaboração do cardápio acima, alguns pontos foram levados em consideração:

1. O IFCE campus Caucaia oferta almoço escolar três dias na semana (terças, quartas e quintas), somente para os discentes do ensino técnico integrado. Essa refeição é preparada por uma empresa terceirizada, pois o campus não dispõe de infraestrutura adequada para o preparo do almoço, assim como não possui quantidade suficiente de equipamentos, utensílios e funcionários.
2. Já os lanches do campus Caucaia (lanches da manhã, tarde e noite) são preparados na cozinha do Instituto (autogestão) por dois merendeiros. Como há somente uma merendeira no campus para preparo da merenda no turno da manhã, onde a média de produção deste turno gira em torno de 200 a 300 refeições, torna-se difícil o preparo de refeições mais elaboradas nesse período.



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

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - CAC-CAU

ANEXO II

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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE - *Campus XXXX*, com sede na (endereço), na cidade de (XXXX), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº (XXXX), neste ato representado(a) pelo (cargo e nome do representante), nomeado(a) pela Portaria nº XX de XX de XXXX de XXXX, publicada no DOU de XX de XXXX de XXXX, 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 XXXX, 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 23486.001158/2022-19, 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, material de limpeza e de copa e cozinha e água mineral (garrafões de 20L), para atender às necessidades do IFCE *campus XXXX*, 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 do TR	Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
		Especificação	Marca (se exigida)	Modelo (se exigido)	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	Prazo garantia ou
X	X								

			no edital)	no edital)					validade

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE *campus* XXXXX.

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

5. VALIDADE DA ATA

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

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

7. DAS PENALIDADES

- 7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.
- 7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.
- 7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).
- 7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

- 8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
- 8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.
- 8.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.
- 8.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

8.3.2. 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.

8.4. 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.

Caucaia/CE, de de 20...

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 15/06/2022, às 14:54, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 15/06/2022, às 17:25, 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 **3826471** e o código CRC **FE53A932**.



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

MINUTA DE CONTRATO

Processo: 23486.001158/2022-19

Interessado: Thais Monteiro Maia Madeira

ANEXO III

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

Autarquia Federal, (utilizar a menção à União somente se for órgão da Administração Direta, caso contrário incluir o nome da autarquia ou fundação conforme o caso) por intermédio do(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE campus XXXX, com sede na (endereço), na cidade de XXXX /Estado XXXX, inscrito(a) no CNPJ sob o nº XXXXXX, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome do representante), nomeado(a) pela Portaria nº XX, de XX de XXXX de XXXX, publicada no DOU de XX de XX de XXXX, 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 XXXXX, 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 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 XX/20XX, por Sistema de Registro de Preços nº/20XX, 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 , material de limpeza e de copa e cozinha e água mineral (garrações de 20L), para atender às necessidades do IFCE *campus* XXXXX, 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 SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

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 15/06/2022, às 14:54, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jose Eduardo Souza Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Fortaleza**, em 15/06/2022, às 17:25, 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 **3826482** e o código CRC **1BBC459B**.