

EDITAL	2
ANEXO I - PROJETO BÁSICO	20
Anexo I do Projeto Básico (Estudo Técnico Preliminar)	34
ANEXO II - DECLARAÇÃO DE INCOMPATIBILIDADE DE CARGOS E FUNÇÕES	72
ANEXO III – DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS TERMOS	73
ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS	75
ANEXO V – DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM TODOS OS TERMOS DO EDITAL	77
ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º (CF)	79
ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS	80
ANEXO VIII – MODELO ENVELOPE	82
ANEXO IX – TERMO DE CREDENCIAMENTO	83
ANEXO XI - DECLARAÇÃO LGPD	91
ANEXO X - REQUERIMENTO	93



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

EDITAL Nº 1/2024 DAP-LIM/DG-LIM/LIMOEIRO-IFCE

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 01/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23260.001564/2024-80

CREDENCIAMENTO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO CONTÍNUO E SOB DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE, CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE, por meio da CENTRAL DE COMPRAS DO VALE DO JAGUARIBE, sediado(a) na Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - Ceará, neste ato representado pelo Diretor-geral **FRANCISCO VALMIR DIAS SOARES JÚNIOR**, nomeado pela Portaria nº 236/GABR/REITORIA, de 01 de março de 2021, publicada no DOU de 02 de março de 2021, portador da matrícula funcional nº 1517016, por meio do Edital de **CREDENCIAMENTO nº 01/2024**, em conformidade com a Lei Federal n. 14.133/21, Decreto nº 11.878, de 9 de janeiro de 2024, e demais legislações aplicáveis, torna público que realizará o **CREDENCIAMENTO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO CONTÍNUO E SOB DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE**, nos termos e condições estabelecidas no presente Edital e anexos, bem como, no Processo Administrativo nº **23260.001564/2024-80**.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Credenciamento tem por objeto o **CREDENCIAMENTO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO CONTÍNUO E SOB DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE**, o que possibilitará, cumpridos os requisitos do edital, a celebração de Termo de Credenciamento.

1.1.1. Desde que atendidos os requisitos dispostos neste Edital e seus anexos, a relação contratual entre a Administração e o Credenciado se dará por meio da assinatura, por ambas as partes, do **Termo de Credenciamento**.

2. DO QUANTITATIVO ESTIMADO

2.1. A listagem de itens para fornecimento, suas respectivas quantidades estimadas e unidades de fornecimento estão detalhadas no Anexo I do Projeto

3. DAS CONDIÇÕES GERAIS DO CREDENCIAMENTO E ASSINATURA DO TERMO DE CREDENCIAMENTO

- 3.1. Poderão participar do Credenciamento as pessoas jurídicas interessadas, que atenderem a todas as exigências deste edital e seus anexos.
- 3.2. Os serviços deverão ser prestados de acordo com o critério de distribuição definido no **Projeto Básico**, Anexo I deste Edital.
- 3.3. Os sócios, dirigentes e empregados das pessoas jurídicas não poderão ter quaisquer vínculos com o IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, estatutário ou não, direto ou indireto, tampouco poderão ocupar cargo ou função de chefia ou assessoramento, em qualquer nível.
- 3.4. O credenciamento obedecerá às seguintes etapas:
- I - Chamamento público, com a publicação de edital e respectivo regulamento, nas mídias exigíveis, bem como no PNCP;
 - II - Inscrição;
 - III - Habilitação;
 - IV - Assinatura do instrumento jurídico; e
 - V - Publicação do extrato do Termo de Credenciamento no Diário Oficial da União.
- 3.5. **Não poderão participar deste Credenciamento:**
- 3.5.1. Pessoas jurídicas que estejam cumprindo a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.
- 3.5.2. Pessoas jurídicas que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, pelo órgão que o praticou, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.
- 3.5.3. Pessoas Jurídicas que tenham representante legal, sócio, proprietário e/ou dirigente, com vínculo estatutário ou que ocupam cargo ou função de confiança no IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte;
- 3.6. Todas as Pessoas Jurídicas que comparecerem à Chamada Pública e comprovarem as aptidões necessárias serão credenciados pelo IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte dentro do limite de vagas.
- 3.7. As Pessoas Jurídicas credenciadas terão o prazo de **até 05 (cinco) dias úteis**, quando convocadas pela Administração, para assinatura do instrumento contratual que trata este edital, contados a partir da comunicação oficial do IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte.
- 3.8. Os serviços serão executados exclusivamente pelo titular ou sócio(s) da Pessoa Jurídica credenciada ou seus empregados ou profissionais contratados.
- 3.9. As Pessoas Jurídicas contratadas são responsáveis pelos danos causados diretamente ao IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte e/ou terceiros, decorrentes da execução do Termo de Credenciamento.
- 3.10. O prazo de vigência do Termo de Credenciamento a ser celebrado em decorrência do credenciamento será de **30 (trinta) meses**, contados da data de

sua assinatura, podendo ser prorrogado mediante aceite expresso das partes, **até 10 (dez) anos**.

3.11. As Pessoas Jurídicas que vierem a ser credenciadas por força do presente Chamamento Público deverão iniciar suas atividades a partir da assinatura do Termo de Credenciamento.

3.12. O inadimplemento contratual implicará em sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e Decreto nº 11.878, de 9 de janeiro de 2024, no respectivo Termo de Credenciamento, assegurado o direito à ampla defesa.

3.13. As Pessoas Jurídicas credenciadas deverão manter durante todo o vínculo contratual as mesmas condições de habilitação constantes no instrumento editalício.

4. **DA INSCRIÇÃO NO CREDENCIAMENTO**

4.1. As Pessoas Jurídicas interessadas poderão inscrever-se por meio de entrega de seus envelopes, para o credenciamento, no período das **08:00 horas do dia 27/05/2024 até às 09:00 horas do dia 07/06/2024**, no **Setor de Protocolo**, situada na Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - Ceará, no período das 08:00h às 11:00h e das 13:00h às 16:00h **(exceto o dia 07/06/2024)**, desde que, **sejam entregues até a data e horário acima estabelecido**. A sessão deste certame será realizada às **10:00 horas do dia 07/06/2024**.

4.1.1. O período acima poderá ser prorrogado a critério da Administração Pública.

4.2. A classificação dos interessados **ocorrerá pela ordem estabelecida no Item 5.1.1.4 do Anexo I deste Edital**, considerando-se como momento de entrega da documentação o protocolo de recebimento gerado pelo **Setor de Protocolo, sendo que, não serão recebidos documentos por e-mail**.

4.3. Os envelopes poderão ser recebidos via Correios, sendo considerado como data de recebimento o dia e horário constante no rastreamento do objeto, disponível em: <https://rastreamento.correios.com.br/app/index.php>.

4.3.1. Objetos encaminhados sem código de rastreamento não serão aceitos;

4.3.2. Os objetos encaminhados via correios devem atender à regra estabelecida no item 4.1, em especial quanto à data e horário limites para entrega.

4.4. Serão indeferidas as inscrições das Pessoas Jurídicas interessadas que não comprovarem os requisitos exigidos neste instrumento ou não apresentarem a documentação necessária.

4.5. Da decisão de indeferimento da inscrição/credenciamento, proferida pela Comissão responsável, caberá recurso dirigido à mesma Comissão, no prazo de **03 (três) dias úteis** a contar da publicação, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), da relação das pessoas jurídicas que obtiveram o deferimento dentro das vagas inicialmente dispostas do pedido de credenciamento.

4.6. Transcorrido o prazo referido no item anterior sem que tenham sido apresentados recursos, ou depois de julgados estes, será publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) a confirmação da relação das pessoas jurídicas credenciadas, acrescida dos nomes das que tiveram o seu recurso deferido, e a homologação do Credenciamento.

4.7. O deferimento da inscrição neste credenciamento **n ã o** garante a contratação do interessado pelo IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, podendo vir a ser contratado de acordo com a necessidade da Administração Pública.

4.8. As pessoas jurídicas que tiverem suas inscrições deferidas serão credenciadas e poderão ser contratados pela Administração Pública, respeitando-se as regras de disponibilização das vagas estabelecido no **item 8 do Anexo I deste Edital**.

4.9. Os pedidos de credenciamento serão recebidos pela Comissão responsável e analisados conjuntamente, em conformidade com os parâmetros e requisitos estabelecidos neste edital.

4.10. O deferimento do pedido de credenciamento fica condicionado ao atendimento às exigências previstas neste edital e nos seus anexos.

4.11. O Edital será amplamente divulgado e terá vigência de **30 (trinta) meses**, a partir de sua publicação, podendo haver a sua prorrogação, por igual período, desde que, comprovada e justificada a vantajosidade do ingresso de novos interessados.

4.12. A Comissão responsável poderá, a qualquer tempo, verificar a veracidade das informações prestadas por atestados, certidões e declarações, a autenticidade dos documentos apresentados, bem como, solicitar outros documentos que julgar necessários para a avaliação dos documentos apresentados.

4.13. Da análise da documentação apresentada será gerada uma ata respectiva, com o resultado final do processo de Credenciamento, contendo a relação de todas as pessoas jurídicas que obtiveram o deferimento do pedido, sendo o resultado publicado no PNCP e Portal da contratante, em prazo não superior a **10 (dez) dias úteis**, posterior à sessão.

4.14. Compete ao Diretor-geral do IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, homologar o Credenciamento e formalizar os Termos de Credenciamento provenientes deste.

4.15. O credenciamento de empresas não implica no direito à contratação, a qual dar-se-á ao exclusivo critério do IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, de acordo com as necessidades, as metas planejadas e programadas pela Administração e a disponibilidade financeira e orçamentária.

4.16. O IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte não se obriga a contratar todos os itens disponibilizados, reservando-se o direito de contratar os fornecimentos necessários e na quantidade adequada à demanda estimada de acordo com os parâmetros definidos por esta Instituição, e, mediante, a disponibilidade financeira e orçamentária.

5. DA ENTREGA DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. As Pessoas Jurídicas deverão apresentar os documentos para fins de participação neste credenciamento, em envelopes fechados e devidamente identificados, no período das **08:00h às 11:00h** e das **13:00h às 16:00h (exceto o dia 07/06/2024)**, sendo que, os interessados poderão utilizar o modelo de texto do **ANEXO VIII**.

5.2. No ato da entrega da documentação, o interessado receberá protocolo atestando o recebimento do envelope devidamente lacrado pela Instituição. O referido atesto não certificará que a documentação está completa e condizente com os preceitos estabelecidos no edital, ficando condicionada à efetiva análise pela Comissão.

5.3. Os documentos extraídos pela internet estão sujeitos à verificação de autenticidade pela Comissão responsável.

5.4. As informações prestadas pelos interessados são de sua inteira responsabilidade.

6. DO ENVELOPE

6.1. O envelope, para fins de participação no Credenciamento, deve conter os seguintes documentos:

- 6.1.1. Ficha de Inscrição (ANEXO X);
- 6.1.2. Documentos de Habilitação Jurídica, conforme o enquadramento (Item 7.1);
- 6.1.3. Declaração de Incompatibilidade de Cargos e Funções (ANEXO II);
- 6.1.4. Declaração de Ciência dos Termos (ANEXO III);
- 6.1.5. Declaração de Disponibilidade de Realização dos Serviços (ANEXO IV);
- 6.1.6. Declaração de Concordância com Todos os Termos do Edital (ANEXO V);
- 6.1.7. Declaração de Atendimento ao Inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (ANEXO VI);
- 6.1.8. Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos (ANEXO VII);
- 6.1.9. Declaração LGPD (ANEXO XI);
- 6.1.10. Comprovação de Regularidade Fiscal (Item 7.3);
- 6.1.11. Comprovações exigidas no Item 7.4 (Qualificação Econômica);

6.2. O envelope deve ser direcionado ao IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte conforme regras dispostas neste Edital;

6.3. As regras de identificação do envelope constam detalhadas no Item 5.1.

7. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1. **Para comprovação de habilitação jurídica:**

7.1.1. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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

7.1.4. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução

Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

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

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

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

7.2. **Declarações**

7.2.1. Declaração (**modelo no Anexo II**) em papel timbrado dos dirigentes ou representante legal de que não ocupam Cargo ou Função de Chefia ou Assessoramento, em qualquer nível, no âmbito do IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte.

7.2.2. Declaração (**modelo no Anexo III**) em papel timbrado firmada pelos dirigentes ou representante legal de que, expressamente:

7.2.2.1. Conhece e aceita as condições de remuneração dos serviços prestados.

7.2.2.2. Têm disponibilidade para prestar atendimento, conforme as normas fixadas pela Administração e segundo as normas conforme, a legislação atual, inclusive obedecendo às disposições éticas e técnicas;

7.2.3. DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS, conforme, modelo do **ANEXO IV**;

7.2.4. Declaração afirmando estar ciente das condições do Edital de Credenciamento e que assume a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, sujeitando-se às penalidades legais e a sumária desclassificação do chamamento, e que fornecerá quaisquer informações complementares solicitadas pela Secretaria e/ou pelos órgãos de controle, conforme modelo do **Anexo V**;

7.2.5. DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS, conforme, modelo do **ANEXO VII**;

7.3. **Para comprovação de Regularidade Fiscal:**

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

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

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

7.3.4. declaração de 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 (**ANEXO VI**);

7.3.5. 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](#);

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

7.3.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

7.4. **DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

7.4.1. comprovar que atua no mercado há mais de 2 anos por meio da apresentação de documento junto à órgãos competentes;

7.4.2. comprovar que forneceu, nos últimos 2 anos, produtos ou serviços no valor total de **R\$ 92.922,00** (noventa e dois mil novecentos e vinte e dois reais);

7.4.2.1. a comprovação se dará mediante a apresentação de notas fiscais ou faturas emitidas em favor de terceiros;

7.4.2.2. para se atingir o valor total disposto acima poderão ser somados os valores de notas fiscais emitidas nos últimos 2 anos;

7.4.2.3. os itens descritos nos documentos comprobatórios devem ser afins aos objeto definido neste Instrumento.

8. **DA ANÁLISE DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

8.1. Em caso de recebimento de envelopes para credenciamento após o horário e data da sessão, estabelecida, neste edital, a Comissão fará estes recebimentos e, se reunirá, em sessão, para consolidar os recebimentos, abrir os envelopes, realizar a análise documental, e, demais trâmites legais, emitindo ata respectiva, com os possíveis, novos credenciados, desde que, as documentações estejam em conformidade, com as exigências editalícias e sejam entregues dentro da vigência do Edital.

8.1.1. Não havendo apresentação de documentação, a comissão fica desobrigada de se reunir.

8.2. Em caso de inconsistência e/ou documento apresentado com vigência

expirada, A Comissão poderá abrir o prazo de **03 (três) dias úteis**, para que tais documentações possam ser apresentadas e, por conseguinte, saneada a habilitação do interessado.

8.3. Considerar-se-ão aptas todas as pessoas jurídicas de direito privado que atenderem as condições de habilitação, ou seja, aquelas que apresentarem todos os documentos exigidos no presente Edital.

8.4. A Comissão poderá, após a análise dos documentos convocar os interessados, conceder prazo para saneamento e/ou quaisquer esclarecimentos que porventura se façam necessários, que será devidamente publicado.

9. DA PUBLICAÇÃO DO RESULTADO

9.1. A Comissão publicará a relação das pessoas jurídicas de direito privado consideradas habilitadas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), em prazo não superior a **10 (dez) dias úteis**.

10. CRITÉRIO PARA DISTRIBUIÇÃO DA DEMANDA

10.1. Conforme critérios definidos no Projeto Básico.

11. CRITÉRIO PARA ORDEM DE CONTRATAÇÃO DOS CREDENCIADOS

11.1. Conforme critérios definidos no Projeto Básico.

12. DO PRAZO RECURSAL

12.1. Os interessados terão o prazo de **03 (três) dias úteis** para recorrer.

12.2. O recurso será recebido no mesmo local da entrega da documentação do credenciamento e será dirigido à Comissão Local, que poderá reconsiderar sua decisão ou fazê-lo subir, com as devidas justificativas, para decisão hierárquica superior.

12.3. Ao recurso não será concedido efeito suspensivo.

13. DA HOMOLOGAÇÃO

13.1. Após a publicação final das pessoas jurídicas de direito privado habilitadas, o processo será remetido ao Diretor-geral do IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte para homologação do resultado.

14. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

14.1. Para que o objeto da contratação seja atendido, é necessário o atendimento de alguns requisitos mínimos necessários, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução.

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

14.3. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo prestador estarão previstos no edital.

14.4. Para a efetivação da contratação, o CREDENCIADO deverá apresentar o seguinte:

a) Registro e regularidade da empresa: é importante garantir que a empresa esteja devidamente registrada nos órgãos competentes,

como a Junta Comercial, Receita Federal e prefeitura. Além disso, é necessário que a empresa esteja em dia com suas obrigações fiscais e tributárias.

b) Certidões negativas: a empresa deve apresentar certidões negativas de débitos e tributos, comprovando que não possui pendências financeiras ou decisões judiciais contra si.

c) Capacidade financeira: é importante que a empresa tenha condições financeiras para cumprir com o fornecimento das quantidades necessárias, assim que solicitadas.

d) Responsabilidade ambiental: verificar quais medidas a empresa adota para minimizar o impacto ambiental causado pela produção dos itens, tais como o uso de materiais biodegradáveis, caso se aplique;

e) Experiência no fornecimento do objeto: verificar se a empresa tem experiência no fornecimento dos itens a serem licitados, e se a qualidade dos produtos atende às expectativas e necessidades da Contratante;

f) Cumprimento de prazos: verificar se a empresa tem histórico de cumprimento de prazos e entrega dos itens.

g) Apresentar Alvará de Vigilância Sanitária emitido pela Prefeitura de domicílio da empresa licitante.

h) Possuir cadastro no SICAF.

i) Atender a todas as exigências do edital, bem como o descritivo do objeto.

j) Capacidade operacional em fornecer o objeto no prazo estipulado pela contratante.

14.5. Sustentabilidade

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

14.5.1.1. Utilizará embalagens individuais adequadas para acondicionar e transportar os itens adquiridos, utilizando materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento;

14.5.1.2. Os bens a serem entregues não contêm substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

14.6. Subcontratação

14.6.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

14.7. Garantia da contratação

14.7.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões delimitadas abaixo:

14.7.1.1. A exigência de garantia pode representar a diminuição do universo de interessados na dispensa de licitação.

14.8. Vistoria

14.8.1. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de

execução dos serviços.

15. HIPÓTESES DE DESCREDENCIAMENTO

15.1. Ocorrerá o credenciamento quando:

15.1.1. Por algum motivo o CREDENCIADO deixar de atender as condições estabelecidas neste Edital;

15.1.2. Houver recusa injustificada do CREDENCIADO em assinar o Termo de Credenciamento, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido;

15.1.3. O CREDENCIADO declarar informação falsa ou que não puder ser comprovada através de documentos;

15.1.4. A pedido da CREDENCIADA, observado o disposto no Item 15.3.

15.1.5. Não manutenção das condições de habilitação durante a vigência do Edital e/ou Termo de Credenciamento;

15.1.6. A empresa que recusar a demanda por 2 (duas) vezes, seguidas ou não, quando convocada tempestivamente, nos termos deste edital, mesmo que apresente justificativa, podendo solicitar novo credenciamento somente 60 (sessenta) dias corridos após a recusa, evitando que as credenciadas escolham as demandas.

15.1.7. Negligência, imprudência ou imperícia comprovada dos profissionais das empresas credenciadas;

15.1.8. Divulgar informações do interesse exclusivo do Contratante, ou que consubstanciam violação de sigilo, obtidas em decorrência da contratação.

15.2. O descumprimento das obrigações assumidas ensejará na aplicação, garantido o contraditório e a ampla defesa à credenciada, das sanções de acordo com a Lei Federal Nº 14.133/2021

15.3. O pedido de credenciamento não desincumbe a CREDENCIADA da obrigação de cumprir os eventuais serviços já requisitados e das responsabilidades a eles vinculados, sendo cabível a aplicação das sanções administrativas previstas neste Edital em caso de irregularidade na execução dos respectivos serviços (total ou parcial).

15.3.1. A credenciada que desejar solicitar o credenciamento deverá fazê-lo, com mediante aviso prévio por escrito informando as suas razões, a qualquer tempo.

15.3.2. É garantido o direito à CREDENCIADA em receber pelos serviços efetivamente prestados.

16. DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

16.1. A execução do objeto seguirá a dinâmica disposta no **Item 5** do Projeto Básico (Anexo I deste Edital).

17. DAS OBRIGAÇÕES

17.1. São obrigações da CONTRATADA:

a) Manter, durante execução do objeto do Projeto Básico, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar ao IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições;

- b) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, até a entrega do produto para o IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, incluindo serviços de terceiros e na prestação da garantia;
- c) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, em qualquer etapa, da execução do objeto;
- d) Entregar o objeto do Termo de Credenciamento obedecendo aos prazos de garantia e métodos corretos de execução dos mesmos.
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do Termo de Credenciamento em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- f) Manter sigilo, sob pena de responsabilidade, sobre todo e qualquer assunto de interesse do IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, ou de terceiros que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados nesse sentido;
- g) É expressamente vedada sob nenhum pretexto, à transferência de responsabilidade da(s) vencedora(s) para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros, para a execução do serviço do objeto;
- h) Indicar preposto para recebimento das notificações, informando o endereço eletrônico (e-mail) e telefone;
- i) Executar os serviços conforme especificações do Projeto Básico, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, quando necessário;
- j) Responsabilizar-se pelo cumprimento das prescrições referentes às leis trabalhistas, e previdência social e de segurança do trabalho, em relação a seus empregados;
- k) Manter a execução do serviço nos horários fixados no projeto básico.
- l) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- m) Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- n) Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- o) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- p) Comunicar ao responsável, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas,

qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique na prestação dos serviços.

q) Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.

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

s) Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Projeto Básico, no prazo determinado.

t) Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes do Projeto Básico.

u) Observância à normatização da ANVISA aplicável ao objeto deste Edital.

17.2. **Das Obrigações do Contratante**

17.2.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

a) Regular, controlar, fiscalizar e avaliar as ações e os serviços.

b) Pagar a Contratada, após a apresentação de Nota Fiscal do Prestador.

c) Designar servidor para supervisionar, fiscalizar os procedimentos e acompanhar a execução dos serviços.

d) Providenciar a publicação do extrato do Termo de Credenciamento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) dentro do prazo previsto no parágrafo único do art. 89, da Lei nº 14.133/21.

e) Prestar à contratada todas as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;

f) Efetuar os pagamentos, de acordo com o estabelecido no Termo de Credenciamento;

g) Exercer a fiscalização dos serviços contratados;

h) Emitir ordem para início dos serviços;

i) Todas aquelas expressas no Projeto Básico, integrante no processo administrativo.

18. **DO PAGAMENTO/RECURSOS FINANCEIROS**

18.1. O IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte pagará à Contratada, pelos fornecimentos efetivamente entregues conforme planilha de itens no **Anexo I** do Projeto Básico, bem como, as regras, a seguir:

18.1.1. Os pagamentos serão efetuados mediante a apresentação da Nota Fiscal correspondente ao serviço efetivamente executado, contados da data do atesto pela Administração constatando o recebimento definitivo do objeto ou sua fração de acordo com as demais exigências administrativas em vigor e com as condições constantes da proposta.

18.1.2. O pagamento será efetuado em favor da Contratada **até 30 (trinta) dias** após o fornecimento, considerando as especificidades do objeto;

18.1.3. **Sobre o valor do pagamento, ocorrerá dedução de ISS, INSS e Imposto de Renda conforme valor do Termo de Credenciamento, de acordo com as alíquotas previstas na legislação vigente.**

18.1.4. Havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte da empresa;

18.1.5. **Os pagamentos seguirão o procedimento a seguir:**

18.1.5.1. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, após mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente ao serviço/produto efetivamente entregue, contados da data do atesto pela Administração constatando o recebimento definitivo do objeto ou sua fração, conforme Ordem de Fornecimento, de acordo com as demais exigências administrativas em vigor e com as condições constantes da proposta.

18.1.5.2. Os pagamentos serão feitos através de crédito em conta corrente da empresa a ser contratada, conforme disponibilidade dos dados, no ato da contratação.

18.1.5.3. Somente serão efetuados os pagamentos após ser atestado pela Administração do recebimento, conferência e aceite dos serviços/produtos efetivamente entregues e/ou dos serviços efetivamente prestado, tudo de acordo com a Autorização de Fornecimento, não sendo permitidas entregas parciais sem autorização expressa do CONTRATANTE, sob pena de caracterização de inexecução contratual.

18.1.5.4. O atesto será realizado na Nota Fiscal, e nesta deverá conter a descrição da quantidade e dos produtos efetivamente entregues.

18.1.5.5. Na Nota Fiscal deverão obrigatoriamente constar destacados em campo próprio todos os impostos, bem como a Contribuição previdenciária e retenções tributárias, relativas ao seu objeto obedecendo as regras de destaque das bases de cálculos relativas à mão de obra, materiais e equipamentos observadas as regras da IN/RFB 2110/2022.

18.1.5.6. Quando o objeto não comportar a retenção de impostos, a CONTRATADA deverá obrigatoriamente apresentar Ato Declaratório.

18.1.5.7. Conforme Art. 116 da IN/RFB 2110/2022, não integram a base de cálculo da retenção, desde que comprovados, valores de materiais ou de equipamentos, próprios ou de terceiros, exceto os equipamentos manuais, fornecidos pela contratada, devidamente discriminados no Termo de Credenciamento e na nota fiscal.

18.1.5.8. Consideram-se discriminados os valores relativos a material ou equipamentos, quando expressos na nota fiscal, bem como previstos em planilha integrante no Termo de Credenciamento.

18.1.5.9. Na ausência de discriminação dos valores relativos a material ou equipamentos, na forma do item anterior, aplicar-se-á o quanto previsto no Art. 117da IN/RFB 2110/2022.

18.1.5.10. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação de enquadramento em anexo específico, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em

vigor;

18.1.5.11. É de inteira responsabilidade informar ao Contratante suspensões de cobrança do Imposto em virtude de processos administrativos ou judiciais e as decisões ainda que em caráter liminar devem ser apensadas à nota fiscal.

18.1.5.12. Antes de efetuar o pagamento será verificada a regularidade do contratado junto aos órgãos fazendários, mediante consulta on-line, cujos comprovantes serão anexado ao processo de pagamento.

18.1.6. Havendo erro na fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da fatura será suspensa para que a CONTRATADA adote as providências necessárias à sua correção. Passará a ser considerado, para efeito de pagamento, a data de reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

18.1.7. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajuste de preço.

18.1.8. pagamento somente será efetuado se a nota fiscal for emitida conforme o exigido.

18.1.9. Havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, será considerada data do atesto da nova nota fiscal aquela na qual ocorreu a regularização da pendência por parte da contratada;

19. DAS SANÇÕES

19.1. Nos termos do previsto no Título IV, Capítulo I - Das Infrações e Sanções Administrativas da Lei n. 14.133/2021, as sanções administrativas serão: advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme, a seguir:

19.1.1. **ADVERTÊNCIA:** será aplicada na hipótese de infrações que correspondam a pequenas irregularidades verificadas nos fornecimentos/serviços, que venham ou não causar dano à Administração ou a terceiros.

19.1.2. **MULTA:** será aplicada por infrações que obstaculizem a concretização do objeto do credenciamento e compreenderá:

I - 5% (cinco por cento), por dia, limitada a 30% (trinta por cento), sobre o valor do serviço, pelo atraso no atendimento do magistrado, considerando o prazo previsto no projeto básico anexo, salvo por motivo de força maior;

II - 5% (cinco por cento), por dia, limitada a 30% (trinta por cento), sobre o valor do serviço, pelo atraso na entrega do laudo, considerando o prazo previsto no projeto básico anexo, salvo por motivo de força maior;

III - 5% (cinco por cento), por dia, limitada a 30% (trinta por cento), sobre o valor do serviço, pelo descumprimento de quaisquer das condições estabelecidas no edital e seus anexos, caso não haja previsão de multa específica, salvo por motivo de força maior.

19.1.3. Caracterizada a inexecução e constatado o prejuízo ao interesse público, o IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte poderá aplicar à CONTRATADA

outras sanções e até mesmo iniciar o processo de extinção do instrumento contratual e de descredenciamento da empresa.

19.1.4. Os valores relativos às multas serão pagos mediante notificação de cobrança. A partir da data de confirmação do recebimento da notificação, a CONTRATADA terá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentar defesa administrativa ou fazer o recolhimento do valor da multa aos cofres públicos, sob pena de cobrança judicial.

19.1.5. Na hipótese de a CONTRATADA não efetuar o recolhimento da multa no prazo fixado na notificação de cobrança, o IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte inscreverá o valor em dívida ativa.

19.1.6. **IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR** com a Administração Pública direta e indireta, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos termos do artigo 156, III, da Lei n. 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades, nos seguintes casos:

- a) dar causa à inexecução parcial do Termo de Credenciamento que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) dar causa à inexecução total do Termo de Credenciamento;
- c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) não manter a proposta durante o período em que estiver CONTRATADA, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) não atender às autorizações de fornecimento/serviço ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do credenciamento sem motivo justificado;

19.1.7. **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR** com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 156, IV, da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes casos:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o credenciamento ou a execução do Termo de Credenciamento;
- b) fraudar o credenciamento ou praticar ato fraudulento na execução do Termo de Credenciamento;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846/2013.

19.1.8. É admitida a reabilitação da CONTRATADA perante o IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, exigidos, cumulativamente:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da

penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

19.1.9. Além das penalidades citadas, a(s) CONTRATADA ficará(ão) sujeitas, ainda às demais penalidades referidas no art. 156 da Lei n. 14.133/2021.

19.1.10. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificada e aceita pela Administração deste IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, a(s) CONTRATADA(S), conforme o caso, ficará(ão) isentas das penalidades mencionadas.

19.1.11. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

19.1.12. Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos em lei, observando-se o contraditório e a ampla defesa.

20. PRAZO DE VIGÊNCIA DO TERMO DE CREDENCIAMENTO

20.1. O prazo de vigência do Termo de Credenciamento a ser celebrado em decorrência do credenciamento será de **30 (trinta) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por até **10 (dez) anos**;

20.2. A execução dos serviços deverá ser iniciada a partir da assinatura do Termo de Credenciamento;

20.3. O Termo de Credenciamento poderá ser alterado mediante a celebração de termo aditivo, ressalvado o seu objeto que não pode ser modificado.

21. DA RESCISÃO

21.1. O Termo de Credenciamento poderá ser rescindido pelo IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte quando ocorrer o descumprimento de suas cláusulas ou condições, em especial:

21.1.1. Pelo fornecimento de informações incompletas, intempestivas ou fora dos critérios definidos pelo IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte.

21.1.2. Pela ocorrência de fatos que venham a impedir ou dificultar o acompanhamento, avaliação e auditoria pelos órgãos competentes.

21.1.3. Quando descumprir qualquer das obrigações contidas no Termo de Credenciamento.

21.1.4. Por negligência, imprudência, imperícia ou descumprimento das normas estabelecidas pelo IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte.

21.1.5. Pelo não atendimento dos princípios éticos definidos no Código de Ética Profissional, sem prejuízo das causas previstas na Lei Federal nº 14.133/21.

22. CONSIDERAÇÕES FINAIS

22.1. É facultado a Comissão de Contratação, em qualquer fase do Credenciamento, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

22.2. Os proponentes instados a prestar esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Comissão de Contratação, sob pena de desclassificação/inabilitação.

22.3. A contratação dos serviços se dará nos termos da minuta do Termo de Credenciamento, conforme Anexo IX, conforme a capacidade instalada, os serviços oferecidos e avaliados pela Comissão, a necessidade deste município e a disponibilidade financeira e orçamentária.

22.4. O IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte poderá a qualquer tempo, antes de firmar o Termo de Credenciamento, descredenciar o interessado, sem que a este caiba o direito de indenização ou reembolso, na hipótese de vir a comprovar a existência de fato ou circunstância que desabone sua idoneidade financeira, comprometa sua capacidade técnica ou administrativa, ou, ainda, que reduza sua capacidade de prestação de serviço.

22.5. Os casos omissos serão decididos através do parecer da Comissão e homologados pela Autoridade Competente.

22.6. As decisões referentes a este processo de Credenciamento poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

22.7. São de responsabilidade exclusiva da proponente as informações relativas a endereço, telefone e e-mail, bem como a respectiva modificação no curso do credenciamento ou de sua contratação, dando-se por intimada em caso de eventual tentativa frustrada de comunicação.

22.8. Questões omissas neste edital serão resolvidas pelo IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte e as eventuais dúvidas serão esclarecidas, enviando-as para o e-mail: ***cac.limoeiro@ifce.edu.br*** ou pelo WhatsApp **(85) 3401-2292**.

22.9. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar este Edital de credenciamento, desde que o faça no prazo de até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para o início do recebimento da documentação, mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico ***cac.limoeiro@ifce.edu.br***, cabendo à Comissão decidir sobre a petição no prazo de até **02 (dois) dias úteis**, contados do recebimento da impugnação.

22.10. Os interessados poderão credenciar-se durante todo o período de vigência do Edital;

22.11. Os administrados poderão denunciar quaisquer irregularidades verificadas durante a execução dos Termos de Credenciamento.

23. DO FORO

23.0.1. Fica eleito o foro deste município de Limoeiro do Norte para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste Edital.

Limoeiro do Norte/Ceará, 17 de maio de 2024.

ANEXOS:

ANEXO I - PROJETO BÁSICO

ANEXO II - DECLARAÇÃO DE INCOMPATIBILIDADE DE CARGOS E FUNÇÕES

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS TERMOS
ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS
ANEXO V - DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM TODOS OS TERMOS DO EDITAL
ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (EMPREGADO MENOR)
ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS
ANEXO VIII - MODELO ENVELOPE
ANEXO IX - MINUTA DO CONTRATO CONTRATO DE FORNECIMENTO
ANEXO X - REQUERIMENTO PARA CREDENCIAMENTO
ANEXO XI - DECLARAÇÃO LGPD

(assinado eletronicamente)
Francisco Valmir Dias Soares Junior
Diretor-Geral
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Valmir Dias Soares Junior**, **Diretor-geral do Campus Limoeiro do Norte**, em 17/05/2024, às 08:28, 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 **6138529** e o código CRC **8F2588EE**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, nº 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

PROJETO BÁSICO

ANEXO I

CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ CREDENCIAMENTO 01/2024 - UASG 158314 (Processo Administrativo nº 23260.001564/2024-80)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Credenciamento de empresa especializada no fornecimento **contínuo e sob demanda de gêneros alimentícios, para atendimento das demandas do IFCE - campus de Limoeiro do Norte** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	CATSER	Especificação	Unidade	Quantidade* (A)	Valor Unitário** (B)	Valor Máximo (C) = A X B
1	3697	Credenciamento de empresa especializada no fornecimento contínuo e sob demanda de gêneros alimentícios, conforme itens dispostos no ANEXO I deste Projeto Básico.	Mês***	300	R\$ 3.097,40	R\$ 929.220,00

Obs.: * Quantidade informada para fins de registro no *comprasnet*. Corresponde a 30 meses multiplicado pela quantidade máxima de credenciados na fase inicial disposta no Edital.

Obs.: ** Valor estimado para fins de registro no *comprasnet*, uma vez que os serviços serão executados apenas sob demanda. Corresponde ao valor total (C) dividido por 300.

Obs.: *** Unidade estabelecida para referenciar a vigência em meses do(s) futuro(s) Termo(s) de Credenciamento, o(s) qual(is) será(ão) de 30 meses.

1.2. O prazo de vigência da contratação é de **30 (trinta) meses** contados do(a) **assinatura do Termo de Credenciamento**, prorrogável por até **10 (dez) anos**, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.2.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que **sua dispensa causaria prejuízos à boa execução das atividades finalísticas**, sendo a vigência plurianual mais vantajosa pois garante maior economicidade processual ao invés de ser licitado um a cada ano. Pelos critérios de contratação contínua e ser

essencial à boa gestão das ações do *campus*, justifica-se sua vigência plurianual.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima e a prestação dos serviços será realizada sob demanda **até o valor máximo estimado dos respectivos Termos de Credenciamento**.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada do Estudo Técnico Preliminar, **Anexo I deste Instrumento**.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024 (**Contratação 90012/2024**), conforme consta das informações básicas deste Projeto Básico.

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

3.1. A Contratação consiste no credenciamento de empresa especializada no fornecimento contínuo e sob demanda de gêneros alimentícios, conforme itens dispostos no ANEXO I deste Instrumento, para as demandas do *campus*.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade

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

4.1.1.1. Utilizará embalagens individuais adequadas para acondicionar e transportar os itens adquiridos, utilizando materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento;

4.1.1.2. Os bens a serem entregues não contêm substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

4.2. Subcontratação

4.2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Garantia da contratação

4.3.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões delimitadas abaixo:

4.3.1.1. A exigência de garantia pode representar a diminuição do universo de interessados na dispensa de licitação.

4.4. Vistoria

4.4.1. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de execução

5.1.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1.1. Início da execução do objeto:

I - Após a assinatura do Termo de Credenciamento, o serviço será prestado sob demanda por meio da emissão de Ordens de Serviços às Contratadas.

- II - As ordens de serviço devem ser direcionadas às empresas credenciadas na ordem definida neste instrumento, **item 5.1.1.4** abaixo;
- III - Após receber a ordem de serviço, a empresa deve entregar por meio eletrônico a proposta de preços/orçamento em até **5 dias úteis**;
- IV - A execução do fornecimento dos itens fica condicionado à aprovação da proposta/orçamento encaminhada;
- V - Os itens constantes na ordem de serviço devem ser fornecidos em **até 15 dias** após a aprovação da proposta/orçamento.

5.1.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

- I - Os itens a serem encaminhados nas ordens de serviço são aqueles detalhados no ANEXO I do Estudo Técnico Preliminar (ETP);
 - a) A Contratante não fica obrigada a solicitar todo o rol de itens nas ordens de serviço;
 - b) A quantidade dos itens constantes no ANEXO I do ETP são estimativos e não vinculam a Administração à executá-los na totalidade, bem como pode haver a execução de quantidade a maior;
- II - No momento na recepção da ordem de serviço, o **fornecedor deve verificar e comunicar** à Administração se consegue entregar os itens e suas respectivas quantidades;
- III - Os itens identificados como indisponíveis pelo fornecedor serão integrados em ordem de serviço e a outro fornecedor credenciado, conforme cronograma detalhado no item 5.1.1.4.
- IV - Todos os itens disponíveis em prateleira devem ser fornecidos pelo preço do dia.
- V - Caso o fornecedor tenha disponível mais de um item em prateleira que atenda à descrição disposta pela Administração na ordem de serviço, deve ser fornecido o item de qualidade superior e no preço praticado do dia.
- VI - A fiscalização ficará responsável por aferir os níveis de qualidade dos itens fornecidos, os quais poderão ser recusados, devendo o fornecedor arcar com os custos de logística reversa e envio de novo item dentro do padrão requerido.

5.1.1.3. Da aferição do preço de mercado

- I - Juntamente ao envio da proposta de preços/orçamento, conforme regra do item 5.1.1.1, III do TR, o fornecedor deve encaminhar o **mínimo de 2 (duas) notas fiscais/cupons fiscais/fatura** em favor de terceiros. Tais documentos devem atender aos seguintes critérios:
 - a) conter os mesmos itens solicitados pela Administração, de forma a se aferir os preços praticados;
 - b) que permitam a verificação de sua autenticidade, seja através de chave de acesso ou outro meio;
 - c) as **notas fiscais/cupons fiscais/fatura** citadas devem ter sido emitidas **até 2 (dois) meses** antes do encaminhamento da ordem de serviço pela Administração.

5.1.1.4. Da Classificação e Cronograma de realização dos serviços:

- I - A rotina de emissão e envio das ordens de serviço pela Administração será realizada conforme abaixo:
 - a) Os fornecedores serão classificados conforme critérios estabelecidos abaixo, devendo as ordens de serviço serem emitidas e encaminhadas na mesma sequência de classificação:

Região	Ordem de Classificação / Cronograma	Critério 1	Critério 2
Local	1º	Fornecedores estabelecidos no mesmo município da contratante serão acionados primeiro;	Caso haja mais de um fornecedor credenciado no mesmo município da contratante, terá prioridade aquele que se credenciou primeiro (ordem de credenciamento junto à contratante)
Regional	2º	Fornecedores estabelecidos na mesma região de planejamento* do município da contratante serão acionados após os de classificação 1;	Terá prioridade aquele que se credenciou primeiro (ordem de credenciamento junto à contratante);
Estadual	3º	Fornecedores estabelecidos fora na mesma região de planejamento* do município da contratante serão acionados após os de classificação 2;	Terá prioridade aquele que se credenciou primeiro (ordem de credenciamento junto à contratante);
Nacional	4º	Fornecedores estabelecidos fora do Estado da contratante serão acionados após os de classificação 3.	Terá prioridade aquele que se credenciou primeiro (ordem de credenciamento junto à contratante);

* https://www.cidades.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/12/2018/02/regioes_planejamento_mapa.pdf

b) Após a etapa inicial de credenciamento definido no Edital, a lista de classificação será divulgada no portal da Contratante;

c) Caso haja novos credenciados dentro da vigência do Edital, estes serão alocados no cronograma de emissão de ordens de serviço conforme critérios acima.

d) Novas listas de classificação serão divulgadas quando do credenciamento de novos fornecedores durante a vigência do Edital.

5.2. Local e Horário da Prestação dos Serviços

5.2.1. Os serviços poderão ser prestados nos seguintes endereços:

I - **IFCE - *campus* Limoeiro do Norte - CENTRO:** Rua Estevão Remígio de Freitas, nº 1145, - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE.

II - Outro endereço definido pelo IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte.

5.2.2. Os serviços serão prestados no seguinte horário: **de 07h30 às 16h30.**

5.3. Rotinas a serem cumpridas

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.3.1.1. Iniciar a prestação dos serviços nas quantidades, locais, dias e horários estabelecidos na Ordem de Serviço sem atrasos;

5.3.1.2. O pessoal responsável pela execução deve estar devidamente

uniformizado que permitam a fácil identificação;

5.3.1.3. O pessoal responsável pela execução deve respeitar as normas de higiene e segurança sanitária na manipulação dos insumos.

5.4. Materiais a serem disponibilizados

5.4.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à execução dos serviços nas quantidades estimadas, promovendo sua substituição quando necessário.

5.5. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.5.1.1. Os serviços serão executados sob demanda.

5.5.1.2. A quantidade dos itens constante no ANEXO I do Estudo Técnico Preliminar é estimativa, não obrigando o Órgão a contratar sua totalidade.

5.5.1.3. O preenchimento da Proposta Comercial deve atentar às regras estabelecidas neste Instrumento e Edital.

5.6. Procedimentos de transição e finalização do Termo de Credenciamento

5.6.1. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do Termo de Credenciamento devido às características do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO TERMO DE CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

6.5. Após a assinatura do Termo de Credenciamento ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. Preposto

6.6.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.6.2. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

6.7. Fiscalização

6.7.1. A execução do Termo de Credenciamento deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do Termo de Credenciamento, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.8. Fiscalização Técnica

6.8.1. O fiscal técnico do Termo de Credenciamento acompanhará a execução do Termo de Credenciamento, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no Termo de Credenciamento, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.8.2. O fiscal técnico do Termo de Credenciamento anotará no histórico de gerenciamento do Termo de Credenciamento todas as ocorrências relacionadas à execução do referido termo, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.8.3. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do Termo de Credenciamento emitirá notificações para a correção da execução do Termo de Credenciamento, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.8.4. O fiscal técnico do Termo de Credenciamento informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.8.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do Termo de Credenciamento nas datas aprazadas, o fiscal técnico do Termo de Credenciamento comunicará o fato imediatamente ao gestor do Termo de Credenciamento. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.8.6. O fiscal técnico do Termo de Credenciamento comunicará ao gestor do Termo de Credenciamento, em tempo hábil, o término do referido termo sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.9. **Fiscalização Administrativa**

6.9.1. O fiscal administrativo do Termo de Credenciamento verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.9.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do Termo de Credenciamento atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do Termo de Credenciamento para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.10. **Gestor do Termo de Credenciamento**

6.10.1. O gestor do Termo de Credenciamento coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do Termo de Credenciamento contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do Termo de Credenciamento, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do Termo de Credenciamento para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10.2. O gestor do Termo de Credenciamento acompanhará os registros realizados pelos fiscais do Termo de Credenciamento, de todas as ocorrências relacionadas à execução do referido termo e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.10.3. O gestor do Termo de Credenciamento acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022,

art. 21, III).

6.10.4. O gestor do Termo de Credenciamento emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.10.5. O gestor do Termo de Credenciamento tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.10.6. O gestor do Termo de Credenciamento deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.10.7. O gestor do Termo de Credenciamento deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos da avença firmada.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. Do recebimento

7.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, pelo(a) responsável pelo Almoxarifado, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Projeto Básico e na proposta.

7.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Projeto Básico, devendo ser substituídos no prazo de até **48 horas**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **02 (dois) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração que será autorizada a emissão pelo fiscal de Termo de Credenciamento, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.1.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de **até 30 (trinta) dias úteis**.

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

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

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

7.1.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do Termo de Credenciamento.

7.2. Liquidação

7.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.2.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#)

7.2.3. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.2.3.1. o prazo de validade;
- 7.2.3.2. a data da emissão;
- 7.2.3.3. os dados do Termo de Credenciamento e do órgão contratante;
- 7.2.3.4. o período respectivo de execução do Termo de Credenciamento;
- 7.2.3.5. o valor a pagar; e
- 7.2.3.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.2.5. 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. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.2.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

7.2.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do Termo de Credenciamento, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.3. Prazo de pagamento

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

7.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E) de correção monetária.

7.4. Forma de pagamento

7.4.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

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

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

7.5. Cessão de crédito

7.5.1. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.5.1.1. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.5.2. A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo (Termo de Credenciamento).

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

7.5.4. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REGIME DE EXECUÇÃO

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento dos documentos de

habilitação

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento auxiliar de **Credenciamento**, com fundamento no art. **79, inciso III da Lei nº 14.133/2021** e regulamentado pelo **Decreto nº 11.878, de 9 de janeiro de 2024**.

8.1.2. O fornecedor que atenda aos requisitos estabelecidos no Edital e Anexos será Credenciado.

8.1.3. Apenas os fornecedores credenciados poderão formalizar Termo de Credenciamento com a Administração.

8.1.4. O valor total estimado por Termo de Credenciamento por credenciado será de até **R\$ 92.922,00** (noventa e dois mil novecentos e vinte e dois reais) e vigência inicial de 30 meses.

8.1.5. Dos fornecedores credenciados, a Administração formalizará Termo de Credenciamento inicialmente com **os 10 primeiros classificados**, conforme regra de classificação estabelecida no item 5.1.1.4. Os demais fornecedores ficarão em cadastro de reserva e serão contratados nos seguintes casos:

8.1.5.1. descredenciamento de fornecedores classificados entre os 10 primeiros, cujos saldos contratuais serão somados e remanejados para a lista de cadastro reserva;

8.1.5.2. incapacidade de fornecedor contratado executar todo o valor avençado, o qual deverá formalizará junto à Administração sua incapacidade de fornecimento total e detalhar os valores a serem disponibilizados (sobra) para remanejamento;

I - A aplicação dos saldos de remanejamento entre os fornecedores no cadastro de reserva respeitará:

a) a ordem de classificação;

b) o teto de até **R\$ 92.922,00** (noventa e dois mil novecentos e vinte e dois reais) por Termo de Credenciamento.

II - Caso o valor a ser remanejado supere o teto por Termo de Credenciamento, as diferenças serão distribuídas para os fornecedores seguintes da lista de cadastro reserva e assim sucessivamente, de forma a garantir quantos Termos de Credenciamento forem necessários, podendo o último Termo de Credenciamento ter valor inferior a **R\$ 92.922,00** (noventa e dois mil novecentos e vinte e dois reais).

8.1.5.3. Nos casos de não haver o mínimo de 10 credenciados na fase inicial de chamamento, os valores remanescentes ficarão disponíveis para execução nos seguintes casos:

I - Credenciamento de novo fornecedor durante a vigência do Edital, respeitado o limite disposto no Item 8.1.4 por Termo de Credenciamento;

II - Execução total do Termo de Credenciamento de fornecedor já credenciado, o qual poderá formalizar novo Termo de Credenciamento mediante anuência prévia.

8.1.5.4. Para fins de formalização dos Termos de Credenciamento, será realizado previamente o cadastro e publicação no PNCP da respectiva inexigibilidade para o fornecedor credenciado, em atendimento ao disposto no **Art. 74, IV da Lei 14.133/2021**;

8.1.5.5. Os valores para os novos Termos de Credenciamento respeitarão o teto de **R\$ 92.922,00** (noventa e dois mil novecentos e vinte e dois reais) e vigência inicial de 30 meses.

8.1.5.6. Os fornecedores que venham a ser credenciados após o primeiro chamamento serão elencados na ordem de fornecimento conforme regra do item 5.1.1.4.

8.2. **Regime de execução**

8.2.1. O regime de execução do Termo de Credenciamento será a **empreitada por preço global**.

8.3. **Exigências de habilitação**

8.3.1. Previamente à celebração do Termo de Credenciamento, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

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 Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.3.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e 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.

8.3.3. Caso conste na Consulta de Situação do interessado 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.

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

8.3.5. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.3.6. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.3.7. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

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

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

8.3.11. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

8.4. **Habilitação jurídica**

8.4.1. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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

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

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

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

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

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

8.4.9. Declaração (**modelo no Anexo II**) em papel timbrado dos dirigentes ou representante legal de que não ocupam Cargo ou Função de Chefia ou Assessoramento, em qualquer nível, no âmbito do IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte.

8.4.10. Declaração (**modelo no Anexo III**) em papel timbrado firmada pelos dirigentes ou representante legal de que, expressamente:

8.4.10.1. Conhece e aceita as condições de remuneração dos serviços prestados.

8.4.10.2. Têm disponibilidade para prestar atendimento, conforme as normas fixadas pela Administração e segundo as normas conforme, a legislação atual, inclusive obedecendo às disposições éticas e técnicas;

8.4.11. DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS, conforme, modelo do **ANEXO IV**;

8.4.12. Declaração afirmando estar ciente das condições do Edital de Credenciamento e que assume a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, sujeitando-se às penalidades legais e a sumária desclassificação do chamamento, e que fornecerá quaisquer informações complementares solicitadas pela Secretaria e/ou pelos órgãos de controle, conforme modelo do **Anexo V**;

8.4.13. DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS, conforme, modelo do ANEXO VII;

8.5. **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

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

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

8.5.4. declaração de 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 (ANEXO VI);

8.5.5. 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](#);

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

8.5.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

8.6. **Qualificação Econômico-financeira**

8.6.1. comprovar que atua no mercado há mais de 2 anos por meio da apresentação de documento junto à órgãos competentes;

8.6.2. comprovar que forneceu, nos últimos 2 anos, produtos ou serviços no valor total de **R\$ 92.922,00** (noventa e dois mil novecentos e vinte e dois reais);

8.6.2.1. a comprovação se dará mediante a apresentação de notas fiscais ou faturas emitidas em favor de terceiros;

8.6.2.2. para se atingir o valor total disposto acima poderão ser somados os valores de notas fiscais emitidas nos últimos 2 anos;

8.6.2.3. os itens descritos nos documentos comprobatórios devem ser afins aos objeto definido neste Instrumento.

9. **ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 929.220,00** (novecentos e vinte e nove mil duzentos e vinte reais).

10. **ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

10.2.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/Unidade: 26405

Fonte de Recursos:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

Plano Interno:

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

ANEXOS:

ANEXO I - Estudo Técnico Preliminar

Limoeiro do Norte, 17 de maio de 2024



Documento assinado eletronicamente por **Mayara Salgado Silva, Diretor(a) de Ensino**, em 14/05/2024, às 12:02, 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 **6138525** e o código CRC **C97C21BB**.

Estudo Técnico Preliminar 9/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23260.001564/2024-80

2. Descrição da necessidade

A solução requerida por este estudo é a contratação de serviço de fornecimento contínuo, suficiente e na qualidade requerida de gêneros alimentícios para atendimento das necessidades do IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte no desenvolvimento das atividades de aulas práticas e na distribuição gratuita aos discentes.

Atualmente as soluções contratadas não estão atendendo satisfatoriamente as demandas específicas da Administração. Para a preparação de alimentos para distribuição aos discentes, por exemplo, tem ocorrido desabastecimento por falta de compromisso dos fornecedores na entrega no prazo certo, decorrente às vezes por preço defasado ou por dificuldades logísticas. Quanto à demanda de insumos para utilização em aulas práticas, as soluções dispostas não contemplam a diversidade de itens requeridos pelos cursos.

Atualmente o IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte possui 5 cursos de diferentes níveis que necessitam de uma grande variedade de gêneros de alimentação para aplicação nas aulas, os quais se não forem fornecidos comprometem sobremaneira a qualidade do ensino entregue à comunidade. Os cursos são: Bacharelados em Nutrição e Agronomia, Tecnologia em Alimentos, Técnicos em Panificação e Agropecuária, além dos cursos de pós-graduação na área de alimentos (Mestrado em Tecnologia de Alimentos e Especialização em Saúde e Segurança Alimentar).

Abaixo resumimos as soluções tentadas pela Administração entre os anos de 2020 e 2024 para o objeto em tela:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Das Opções Dispostas	Adotada?	Atende de forma contínua/sem desabastecimento /no prazo certo?	Atende na quantidade /variedade demandada?	Atende na qualidade esperada?	Avaliação da Solução
Pregão	Sim	Não	Parcialmente	Parcialmente	Licitação realizada com itens insuficientes para atender à demanda deste campus; É licitado apenas itens mais genéricos e de maior vulto; Complexidade de agrupar ou disponibilizar itens mais específicos; Desinteresse de licitantes em participar em itens de baixo volume de entrega; Ocorre falta de compromisso dos fornecedores relativo à entrega; Preço defasa-se rapidamente, afastando o interesse do fornecedor; Frequentemente, para manter o preço, o fornecedor envia item de menor qualidade;

					Quando fornecedor não envia, ficamos desabastecidos.
Participação em IRP	Sim	Não	Parcialmente	Parcialmente	Não atende plenamente a variedade de itens do campus; Ocorre falta de compromisso dos fornecedores relativo à entrega; Preço defasa-se rapidamente, afastando o interesse do fornecedor; Frequentemente, para manter o preço, o fornecedor envia item de menor qualidade
Adesão à Ata SRP	Sim	Não	Não	Não	Foi realizado a contratação dos serviços de <i>outsourcing</i> de Almojarifado Virtual para fornecimento de Gêneros Alimentícios porém nada foi executado devido a problemas logísticos quanto à subcontratação junto ao mercado local /regional por parte da Contratada.
Dispensa de Licitação	Não	-	-	-	-
Suprimento de Fundos	Não	-	-	-	-
Chamada Pública PNAE	Sim	Sim	Não	Sim	Atende apenas demandas voltadas para alimentação discente, não podendo ser aplicada em aulas práticas; Não atende à grande variedade de itens devido a limitação dos produtores rurais. É a solução que mais se aproxima da necessidade da Administração.

Podemos verificar que nestes 5 anos avaliados, em nenhum deles as demandas foram plenamente atendidas.

Pelo exposto faz-se necessário a realização de estudo aprofundado das soluções atualmente dispostas na legislação vigente, em especial a NLLC 14.133/2021, para fins de saneamento do problema ainda existente: escassez de gêneros alimentícios para aulas práticas e distribuição gratuita.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Ensino	Mayara Salgado Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Pelos problemas levantados no item 2 deste estudo, podemos elencar os seguintes requisitos de forma a alcançarmos a solução mais adequada para a necessidade de Administração:

1. Capacidade operacional da contratada em fornecer o objeto no prazo estipulado pela contratante;
2. Possuir capacidade financeira de forma a não comprometer o fornecimento dos insumos no prazo estipulado pela a Administração uma vez que os pagamentos serão realizados até 30 dias após a entrega;
3. Possuir cadastro no SICAF;
4. Estar regular com as obrigações fiscais e trabalhistas municipais e federais;
5. Atender a todas as exigências do edital, bem como o descritivo do objeto.

5. Levantamento de Mercado

Entre as soluções disponíveis, seguem as mais utilizadas pelo próprio *campus* e outros órgãos:

PREGÃO ELETRÔNICO:

Solução mais utilizada para atendimento da Administração Pública. O pregão em regra é a opção ideal quando temos que licitar o fornecimento de bens e/ou a contratação de serviços. Pela experiência deste *campus* o pregão eletrônico traz alguns elementos negativos como: preço fixo por prazo alongado; apenas um fornecedor homologado por item; rigidez para o ajuste do preço homologado; disputa sobre o preço estimado pela Administração (possibilidade de preços baixos para a realidade do mercado); possibilidade de item ou grupo deserto/fracassado; fornecedor contratado não entregar o objeto e a Administração ter que licitar novamente e/ou chamar o próximo colocado nas mesmas condições do fornecedor homologado.

Outro fator temerário para realizar o pregão para gêneros alimentícios, foi o ocorrido na montagem do processo 23489.000708 /2023-25, cuja Central de Compras - Vale do Jaguaribe, na qual o *campus* de Limoeiro do Norte é unidade Polo, optou por não inserir um rol denso de itens específicos por eventualmente prejudicarem a montagem dos grupos, pois eram itens com baixa quantidade e poderiam afastar o interesse dos fornecedores, inclusive sob a perspectiva de um eventual fornecedor não conseguir fornecer um item específico inserido em um grupo de itens mais comuns.

Pelo exposto e as experiências atuais, realizar novamente o pregão eletrônico não mostra-se vantajoso para a Administração.

DISPENSA DE LICITAÇÃO:

Esta opção é imediatamente descartada devido ao grande vulto que a contratação exige, pois os limites de empenho durante um exercício financeiro ultrapassaria facilmente o limite disposto no Art. 75, II da Lei 14.133/21.

E conhecendo a demanda anual da unidade, realizar Dispensa de Licitação seria evidenciar a falta de planejamento nas aquisições /contratações.

PARTICIPAÇÃO EM IRP:

Solução comum em que um órgão manifesta interesse nos itens do pregão de outro órgão durante a fase interna. Esta solução traz os mesmos pontos negativos do pregão próprio, acrescido da desvantagem de a lista de itens para participação não atender à demanda real do órgão participante.

ADESÃO ATA SRP:

Diferentemente da opção anterior, a manifestação de interesse ocorre após o encerramento da fase externa, com a limitação de manifestação nas quantidades disponíveis. Esta solução também traz as dificuldades do Pregão com o agravante de limite de quantidades e de indisponibilidade de itens na listagem do órgão gerenciador.

Recentemente esta Administração realizou a contratação dos serviços de *Outsourcing* de Almoxarifado Virtual para gêneros alimentícios por meio de Adesão tardia à Ata SRP (23260.003151/2023-59), no entanto devido à dificuldades logísticas do fornecedor para atendimento dos itens ditos de baixo vulto e específicos, a empresa contratada não conseguiu subcontratar com o mercado local e atender às necessidades do *campus*.

CHAMADA PÚBLICA PNAE:

Solução verificada apenas para uma pequena parcela da demanda total do *campus*, uma vez que os insumos podem ser contratados apenas quando oriundos da agricultura familiar e do produtor individual e destinados exclusivamente à alimentação gratuita dos discentes, inviabilizando o atendimento das demandas de aulas práticas. Inclusive, devido à própria limitação de insumos que a agricultura familiar pode atender, seriam insuficientes para satisfazer plenamente as necessidades da Administração.

CREDENCIAMENTO:

O credenciamento, previsto no Art. 79 da Lei 14.133/21, ainda é novidade para a Administração Federal, tendo sido utilizada frequentemente pelas Administrações Municipais antes da promulgação da referida Lei. Recentemente regulamentado pelo **Decreto nº 11.878, de 9 de janeiro de 2024**, o credenciamento traz uma chance à Administração de mitigar os riscos inerentes às soluções acima dispostas, principalmente para insumos considerados como mercados fluidos (como gêneros alimentícios), cujos preços variam com maior frequência ao se comparado a outros objetos, além da possibilidade de haver mais de um fornecedor habilitado a fornecer o mesmo rol de itens.

Dentre as vantagens levantadas para o credenciamento podemos citar:

- Maior possibilidade de atendimento da demanda a nível local, sendo consequentemente mais célere o fornecimento;
- Mitigação da possibilidade de desabastecimento;
- Disponibilização de uma variedade maior de itens requeridos pela administração, já que poderá haver mais de um fornecedor credenciado/contratado;
- Possibilidade de diversos fornecedores (pluralidade de atendimento da demanda). Em caso de falha de um fornecedor, chama-se o seguinte para atender a demanda;
- Preços atrativos (execução no preço atual de mercado - preços algoritmos).

Esclarece-se que o credenciamento trata-se de procedimento auxiliar, sendo as contratações consequentes registradas em decorrência de inexigibilidade, conforme previsto no Art. 74, IV da Lei 14.133/21, *in verbis*:

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:

[...]

IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;

Pelo exposto, verifica-se que a realização do fornecimento dos itens por intermédio do credenciamento tem forte potencial para satisfazer a necessidade constante de gêneros alimentícios pelo *campus* de Limoeiro do Norte.

6. Descrição da solução como um todo

O serviço almejado deve ser enquadrado como continuado tendo em vista que **sua dispensa causaria prejuízos à boa execução das atividades finalísticas**, sendo portanto a vigência plurianual mais vantajosa pois garante, inclusive, maior economicidade processual se comparado à modelagem de ser licitado ou contratado a cada exercício financeiro.

A descrição da solução como um todo consiste no chamamento de interessados para o fornecimento contínuo e sob demanda de gêneros alimentícios a ser efetuado por meio de credenciamento de fornecedores em alusão Art. 79, III da Lei 14.133/2021.

Item	CATSER	Descrição	Und Fornecimento
1	3697	Fornecimento contínuo e sob demanda de gêneros alimentícios, conforme itens dispostos no ANEXO I deste estudo.	Mês*

** para fins de cadastramento em sistema.*

A contratação, que será formalizada por meio de inexigibilidade, decorrente do Art. 74, IV da mesma Lei, justifica-se pelos apontamentos outrora realizados, inclusive:

DA INVIABILIDADE DE COMPETIÇÃO PARA A ADMINISTRAÇÃO

Entende-se que a modelagem já realizada por esta Administração na contratação do objeto em tela, quer seja por Pregão ou IRP, tem trazido um conjunto de riscos nas etapas de planejamento, contratação e fornecimento, conforme já exposto na tabela do item 2 deste estudo.

Considerando os riscos expostos e na perspectiva de mitigá-los, repetir o mesmo procedimento não se mostra salutar, uma vez que o modelo competitivo **não tem justificado os benefícios esperados**.

Em relação ainda à competição, denota-se uma grande dificuldade de fomentar o mercado local, cujas exigências às vezes excessivas de documentos de habilitação afastam o pequeno e médio empreendedor pertencentes aos locais mais remotos ou pouco desenvolvidos, caso este, das cidades do Vale do Jaguaribe pertencentes à esta Central de Compras.

Com a possibilidade de serem credenciados mais de um fornecedor por objeto e ser previsto em edital apenas as exigências de habilitação necessárias para a boa gestão contratual, afastamos os riscos inerentes ao processo de competição entre os interessados, uma vez que pelas regras a serem ainda definidas em edital, **todos teriam as mesmas oportunidades de fornecimento junto à contratante** e caso algum fornecedor não cumpra ao avençado, a contratante tem a prerrogativa de acionar o próximo da lista de credenciados.

Sobre a perspectiva de fomentar mercados locais/regionais e na tentativa de aprimorar o **fluxo de entrega rápido e contínuo** do objeto, temos a possibilidade de definir a seguinte estratégia de classificação e/ou cronograma de entregas:

Região	Ordem de Classificação /Cronograma de Entrega	Critério 1	Critério 2
Local	1º	Fornecedores estabelecidos no mesmo município da contratante serão acionados primeiro;	Caso haja mais de um fornecedor credenciado no mesmo município da contratante, terá prioridade aquele que se credenciou primeiro (ordem de credenciamento junto à contratante)
Regional	2º	Fornecedores estabelecidos na mesma região de planejamento* do município da contratante serão acionados após os de classificação 1;	Terá prioridade aquele que se credenciou primeiro (ordem de credenciamento junto à contratante);
Estadual	3º	Fornecedores estabelecidos fora na mesma região de planejamento* do município da contratante serão acionados após os de classificação 2;	Terá prioridade aquele que se credenciou primeiro (ordem de credenciamento junto à contratante);
Nacional	4º	Fornecedores estabelecidos fora do Estado da contratante serão acionados após os de classificação 3.	Terá prioridade aquele que se credenciou primeiro (ordem de credenciamento junto à contratante);

* **Ver em:** https://www.cidades.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/12/2018/02/regioes_planejamento_mapa.pdf

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa dos itens e suas quantidades necessárias ao atendimento do *campus* de Limoeiro do Norte são o constante no **Anexo I** deste estudo.

A estimativa considera o volume de aulas práticas previstas no PPC dos cursos citados neste estudo.

Quanto à quantidade de insumos para preparação de refeições para distribuição gratuita aos discentes, levou-se em consideração as quantidades executadas nos Pregões Eletrônicos 05/2022, 08/2022 e 12/2023, todos da UASG 158314.

Atualmente (semestre 2024.1), o *campus* tem 1.555 alunos regularmente matriculados dos quais 220 são do ensino médio integrado. Estes exigem o fornecimento de o mínimo de 3 refeições diárias, sendo dois lanches (manhã e tarde) e almoço.

Para os demais estudantes, é fornecido apenas um lanche (manhã, tarde ou noite) a depender do ingresso,.

A divisão de insumos para o desenvolvimento das aulas práticas segue o cronograma de cada coordenação de curso conforme previsão no respectivo PPC.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 929.235,90

Considerando que os preços dos insumos não serão fixos, podendo variar entre uma ordem de serviço e outra, o valor da contratação será estimado com base nos gastos realizados durante os exercícios de 2022 e 2023 (ANEXO III) para a mesma natureza de despesa do objeto deste estudo:

Identificação	Ano	Valor Empenhado
A	2022	R\$ 163.682,03
B	2023	R\$ 298.549,72

AJUSTE		
C	Adicional 20% sobre (B)	R\$ 59.709,94
D	Adicional de 4,5% sobre (B) (Inflação acumulada últimos 12 meses)	R\$ 13.434,74
E	TOTAL GERAL ANUAL (B+C+D)	R\$ 371.694,40
F	MÉDIA MENSAL = E/12	R\$ 30.974,53
ARREDONDAMENTO VALOR MENSAL		R\$ 30.974,00

Não foram considerados para efeito de exemplificação valores gastos nos anos de 2020 e 2021 devido à não realização de aulas presenciais em decorrência da COVID-19.

Será adicionado o percentual de 20% ao valor total gasto em 2023 por não ter havido no referido período a aquisição integral do rol de itens listados no ANEXO I deste estudo, conforme já relatado no item 2 deste ETP.

Esta porcentagem tenta cobrir a margem necessária para a Administração caso a contratação almejada seja efetuada com o sucesso esperado para a aquisição de todos os itens.

Será adicionado o percentual de 4,5% ao valor total gasto em 2023 para fins de adequação à inflação acumulada nos últimos 12 meses, conforme dados do IBGE (em anexo) e disponível em <https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>, acesso: 02/04/2024.

Resumo:

Item	CATSER	Descrição	Und Fornecimento	Quantidade**	Valor Mensal Estimado	Valor Total Estimado (30 meses)
1	3697	Fornecimento contínuo e sob demanda de gêneros alimentícios, conforme itens dispostos no ANEXO I deste estudo.	Mês*	30	R\$ 30.974,00	R\$ 929.220,00

* Para fins de cadastro no sistema.

** Meses estimados para uma contratação inicial de 30 meses.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando que os credenciados terão as mesmas oportunidades de fornecimento dos itens, a contratação será unificada em um mesmo item (ver item 6 deste estudo), sendo as ordens de serviços realizadas com a identificação dos itens listados no ANEXO I deste estudo.

Caso algum fornecedor declare a impossibilidade de fornecimento de algum item da ordem de serviço, a contratante acionará o próximo fornecedor credenciado e assim sucessivamente, conforme regras a serem detalhadas no Termo de Referência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não será necessária a contratação de soluções correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A demanda está prevista no PCA vigente do *campus*, conforme **DFD 58/2023 (anexo aos autos)**.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Dentre os benefícios esperados podemos citar:

- Maior celeridade no fornecimento dos itens contratados;
- Mitigação da possibilidade de desabastecimento;
- Mitigação da possibilidade de desatendimento da demanda;
- Realização de aulas práticas com a qualidade esperada;
- Qualidade das refeições entregues à comunidade discente.

13. Providências a serem Adotadas

Não será necessária a realização de outras providências.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os resíduos podem gerar impactos ambientais imensuráveis, por isso devem ser gerenciados, controlados e monitorados. É uma necessidade adotar medidas e planos de gerenciamento que visem minimizar a geração dos resíduos produzidos orientando seu correto acondicionamento, coleta, armazenamento, transporte e disposição final.

A geração de resíduos é um tema de extrema importância por afetar não só as empresas relacionadas ao setor, mas também a sociedade. Sendo assim, podemos sugerir algumas práticas e estratégias sustentáveis de otimização, redução de desperdício, melhoria de processos, que contribuirão para redução dos possíveis impactos ambientais, como exemplo a cultura de redução.

É equivocado dizer que redução de resíduos é um ato ou projeto. Não é um projeto que você vai executar e ter fim, pelo contrário, é mais parecido com um plano de ação que se dispõe do PDCA: planejar, fazer, verificar o que aconteceu, se atingiu os objetivos e agir corretivamente para planejar, fazer, verificar, e assim por diante.

Eliminar desperdícios, reduzir resíduos, reduzir custos, enfim, não são atos, são hábitos, e enquanto esse hábito não estiver claro tanto para o nível estratégico quanto para toda a equipe, será muito mais difícil dispor de ações que tragam esse resultado. A cultura de redução deve ser instalada na organização.

Os 3Rs

Os 3R's da sustentabilidade (Reduzir, Reutilizar e Reciclar) podem assumir um papel de grande importância na rotina do IFCE.

Reduzir significa economizar de todas as formas possíveis.

Reutilizar é evitar que vá para o lixo aquilo que não é lixo e, conseqüentemente pode ser reutilizado.

Reciclar é quando não é possível nem reduzir e nem reutilizar, assim serão enviadas para serem processadas e voltarem ao seu ciclo de vida de outra forma.

Quando você consegue incorporar os 3R's no dia-a-dia e na cultura de todas as pessoas da organização, eles contribuirão diretamente para resultados maiores a longo prazo.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe declara viável a contratação nos moldes expostos.

16. Responsáveis

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

MARCELO DE SOUSA SARAIVA

Departamento de Administração e Planejamento



Assinou eletronicamente em 15/05/2024 às 12:22:51.

MAYARA SALGADO SILVA

Área Demandante

MARLEIDE DE OLIVEIRA SILVA

Coordenadora de Aquisições e Contratações

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 - Gêneros Alimentícios - Limoeiro do Norte (Credenciamento) - Gêneros.pdf (147.58 KB)
- Anexo II - regioes_planejamento_mapa.pdf (1.7 MB)
- Anexo III - Relatório de Aquisição de Gêneros por ND.pdf (222.13 KB)
- Anexo IV - Inflação IBGE.pdf (961.45 KB)

**Anexo I - Gêneros Alimentícios - Limoeiro do Norte
(Credenciamento) - Gêneros.pdf**

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
1	Abacate de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas.	Kg	4
2	Abacaxi, espécie pérola, de 1a qualidade sem partes escuras ou furadas	Kg	1700
3	Abóbora, espécie moranga, de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas.	Kg	300
4	Abobrinha verde, de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas.	Kg	7
5	Açafrão da terra. Embalagem de 35 g. Condimento, matéria-prima cúrcuma e fubá de milho, aspecto físico desidratado, aplicação culinária em geral. Primeira qualidade, com data de fabricação e validade.	Und	16
6	Acelga de 1a qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas.	Kg	30
7	Acerola de 1a qualidade. Sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele integra.	Kg	14
8	Achocolatado em Pó - tipo Nescau lata com 400g. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Lata 400g	16
9	Ácido cítrico, 1 Kg, de grau alimentício, data de fabricação recente, embalagem lacrada e inviolada, evitando contaminação, atendendo as legislações vigentes, com rótulo, com as devidas inscrições e selos fiscais, bem como data de fabricação, número de lote e data de validade.	Kg	11
10	Açúcar cristal, granulado, cor clara, sem umidade e sem sujidades. Embalado em embalagem de 1Kg, em plástico íntegro, com data de validade, lote e fabricação. Validade de no mínimo 2 anos e com data de envase não superior a 60 dias.	Kg	2000
11	Açúcar de Confeiteiro, de Origem vegetal: sacarose de cana de açúcar. Cor branco, sem umidade e sem sujidades. Embalado em embalagem de 1Kg, em plástico íntegro, com data de validade, lote e fabricação. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Kg	5
12	Açúcar light, cor clara, sem umidade e sem sujidades. Embalado em embalagem de 500g, em plástico íntegro, com data de validade, lote e fabricação.	Und	3
13	Açúcar Líquido Invertido "priming" - frasco de 200g	Und	2
14	Açúcar mascavo, sem umidade e sem sujidades. Embalado em embalagem de 1Kg, em plástico íntegro, com data de validade, lote e fabricação. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Kg	6
15	Aditivo reforçador de farinhas (pasta) - tipo RITMO, ZÁZ, ou similar - pote de 150g	Und	9
16	Agente de cura e conservador, embalagem de 250g, composto por nitrito de sódio e cloreto de sódio (sal comum), elaborado para a utilização em produtos como linguiças frescas e cozidas, mortadelas, salsichas, apresuntados, presuntos e similares. salsichas, apresuntados, presuntos e similares.	Und	3
17	Água de coco, 100% pura e natural, sem conservantes, sem adição de químicos envasada em garrafa de 500ml	Und	4
18	Água Mineral com gás. Embalagem de 1500ml, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.	Und	4
19	Aguardente. Frasco de 1L	Und	1
20	Alcool de cereais. Frascos de 5 L. 96 ° GL	Und	4
21	Alecrim de 1a qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas.	KG	5
22	Alface Crespa de 1a qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas.	KG	5
23	Alfarroba em pó, cx com 500g. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Cx	2
24	Alho Desidratado em Pó, condimento industrial, em embalagens de 1 Kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	6
25	Alho em pasta, 200g, embalagem lacrada e inviolada, evitando contaminação, atendendo as legislações vigentes, com rótulo, com as devidas inscrições e selos fiscais, bem como data de fabricação, número lote e data de validade.	Und	13
26	Alho nacional, branco, in natura, em cabeça, tipo nobre, de 1ª qualidade acondicionado em pacotes de 1kg.	KG	400
27	Ameixa seca - lata de 150g. Ameixas em calda, inteiras. Componentes: ameixa, água e açúcar. Contendo data de validade e de fabricação.	Und	10
28	Ameixa seca, com caroço. Embalagem de 1 kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de envase não superior a 30 dias e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde.	Kg	2
29	Amendoim - tipo torrado e salgado. 1 Kg, descascado, classe miúdo, tipo único, sem umidade e sem sujidades. Com data de fabricação e validade.	Kg	6
30	Amendoim triturado, pct com 200g. Validade de no mínimo 03 meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Pct	4
31	Amido de milho, embalado em caixas de 200g, contendo data de validade e de fabricação. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Cx	30
32	AMIDO, APLICAÇÃO MINGAU, TIPO TRADICIONAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PÓ SABOR BAUNILHA.	CAIX A 500 G	200

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
33	Amido, Base: De Mandioca, Grupo: Tapioca, Subgrupo: Flocos Granulados. Aspecto Físico: Tipo 1	EMBALAGEM 500GR	400
34	Antioxidante - INS – 300 – Ácido Ascórbico em pó. Embalagem com 500 g.	Und	12
35	Antioxidante - INS 316 – Eritorbato de sódio em pó. Embalagem com 500 g.	Und	3
36	Antioxidante e Conservante (mistura), 1 Kg, para embutidos e carnes salgadas, condimento, embalagem lacrada e inviolada, evitando contaminação, atendendo as legislação vigentes, com rótulo, com as devidas inscrições e selos fiscais, bem como data de fabricação, número lote e data de validade.	Kg	3
37	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. Tratamento Diferenciado: Tipo I - Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Kg	2000
38	Arroz Integral, 1kg Arroz, tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo agulhinha, integral, pacote de 1 kg, embalagem plástica resistente e transparente, com data de validade e fabricação. Com registro no ministério da agricultura. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Kg	1
39	Arroz parboilizado longo fino tipo 1, de 1a qualidade em pacotes transparentes c/identificação do produto e peso líquido de 1 kg. Com fator de correção em torno de 2,9. E atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e resolução 12/78 da CNNPA. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Kg	2000
40	Ativante de fermentação embalagem de 1 kg	Kg	5
41	Atum - lata de 170g, em óleo comestível, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Lata	12
42	Aveia em flocos finos. Embalada em lata ou caixa de 200g, com lote, data de validade e fabricação	Und	500
43	Aveia integral em flocos, cx c/200g.	Cx	10
44	Azeite de Dende - em garrafa de 200 ml, com data de validade e fabricação. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	4
45	Azeite de oliva 100 % extra virgem, com acidez máxima de 0,5 %, em garrafa de 500 ml, com data de validade e fabricação. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	400
46	Azeitona em Conserva, 340g, tipo verde, apresentação com caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero, prazo de validade de no mínimo 06 meses.	Und	15
47	Bacon em pedaços, embalagem de 1 Kg. Bacon de origem suína, sem couro, fatiado, embalado à vácuo, de 1ª qualidade, ingredientes: barriga suína, salmoura, estabilizante, antioxidantes e conservantes. Validade: 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	21
48	Banana Nanica de 1a qualidade sem partes escuras, amassadas ou furadas, tamanho grande.	Kg	4
49	Banana Prata de 1ª qualidade sem partes escuras, amassadas ou furadas, tamanho grande.	Kg	1100
50	Barra de Chocolate Amargo (1kg) contendo 70% de cacau, para derretimento e temperagem no preparo de bombons, mousses, pavês, tortas e doces gelados. Embalagem plástica em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo do produto, data de fabricação e validade.	Kg	10
51	Barra de Chocolate ao leite (1 kg), para derretimento e temperagem no preparo de bombons, mousses, pavês, tortas e doces gelados. Embalagem plástica em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo do produto, data de fabricação e validade.	Kg	10
52	Barra de chocolate ao Leite Cobertura (1 Kg), para derretimento e temperagem no preparo de bolos. Embalagem plástica em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo do produto, data de fabricação e validade.	Kg	4
53	Barra de chocolate branco (1 kg), para derretimento e temperagem no preparo de bombons, mousses, pavês, tortas e doces gelados. Embalagem plástica em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo do produto, data de fabricação e validade.	Kg	2
54	Barra de chocolate Branco Cobertura (1 Kg), para derretimento e temperagem no preparo de bolos. Embalagem plástica em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo do produto, data de fabricação e validade.	Kg	2
55	Barra de chocolate meio amargo preto (500g), para derretimento e temperagem no preparo de bombons, mousses, pavês, tortas e doces gelados. Embalagem plástica em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo do produto, data de fabricação e validade.	Und	4
56	Barra de chocolate meio amargo preto Cobertura (1 kg), para derretimento e temperagem no preparo de bolos. Embalagem plástica em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo do produto, data de fabricação e validade.	Kg	3
57	Base em pó para preparo de sorvete, sabor chocolate, a base de leite, apresentação em embalagem de 1 Kg, devidamente rotulado, com data de fabricação e validade.	Kg	3
58	Base em pó para preparo de sorvete, sabor morango, a base de leite, apresentação em embalagem de 1 Kg, devidamente rotulado, com data de fabricação e validade.	Kg	3

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
59	Base em pó sabor chocolate para picolé a base de leite	Kg	1
60	Batata inglesa de 1ª qualidade, sem partes escuras ou esverdeadas, sem furos.	Kg	500
61	Batata Palha - Batata frita tipo palha, primeira qualidade, pacote com 400g. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	Und	10
62	Bebida Láctea Achocolatada UHT. Embalagem (tetrapak) de 1 litro, contendo Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais.	Litro	600
63	Bebida láctea fermentada com polpa de fruta, sabor morango. Embalagem de 900g, contendo Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Temperatura para conservação de 0 a 10 °c.	Unidade	2
64	Bebida láctea fermentada com polpa de fruta, sabor morango. Embalagem de 900g, contendo Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Temperatura para conservação de 0 a 10 °c. Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 07 dias. Com selo siF.	Und	600
65	BEBIDA LÁCTEA, SABOR: MAMÃO, BANANA E MAÇÃ, APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM CARTONADA ASSÉPTICA COM CANUDO ACOPLADO, CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: PROCESSOS U.A.T.,U.H.T ESTERILIZAÇÃO, VALIDADE 4 MESES	Litro	500
66	Beijinho - Doce - lata de 385g. Doces para festa, tipo beijinho, embalagem com data de fabricação e validade.	Und	8
67	Bentonita enogel estandar - pacote de 1kg	Und	5
68	Berinjela de 1a qualidade , sem partes escuras ou furadas	Kg	2
69	Beterraba de 1a qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas.	Kg	300
70	Bicarbonato de sódio, em embalagem tipo pacote plástico ou em pote plástico, com data de fabricação e validade.	KG	10
71	Biscoito coberto com chocolate, tipo Krokits Richester ou similar. Peso líquido 80g	Und	10
72	Biscoito Doce tipo Maria, pacote de 400g, embalagem plástica contendo informações nutricionais, lote, data de validade e fabricação	Unidade	7
73	Biscoito doce. Tipo: Peta Ingredientes: Polvilho	PACOTE 200GR	300
74	Biscoito recheado sabor chocolate. Peso líquido 180 g. Embalagem contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade.	Unidade	4
75	Biscoito tipo bis ou similar sabor chocolate branco. Peso líquido 126 g	Und	6
76	Biscoito tipo bis ou similar sabor chocolate. Peso líquido 126 g	Und	16
77	Biscoito tipo Bis ou similar sabor chocolate. Peso líquido 126 g. Embalagem contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade.	Unidade	10
78	Biscoito tipo bis ou similar sabor limão. Peso líquido 126 g	Und	6
79	Biscoito tipo bis ou similar sabor morango gostosão. Peso líquido 126 g	Und	6
80	Biscoito tipo Champanhe com açúcar cristal tipo Bauducco ou similar. Peso líquido 150g	Und	6
81	Biscoito tipo Wafer sabor chocolate branco. Peso líquido 145g	Und	4
82	Biscoito tipo Wafer sabor chocolate. Peso líquido aproximado de 130 g. Embalagem contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade.	Unidade	10
83	Biscoito tipo Wafer sabor limão. Peso líquido 145g	Und	9
84	Biscoito tipo Wafer sabor morango. Peso líquido 165g	Und	5
85	Biscoito tipo Wafer sabor triplo chocolate. Peso líquido 165g	Und	4
86	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO,- CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ENRIQUECIDO COM LEITE, TIPO CREAM CRACKER	PCT 400 G	200
87	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO	Und	700
88	BISCOITO, SABOR CEREAIS DIVERSOS, CARATERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: CLUB SOCIAL, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E FIBRA.	PCT 156 G	4000
89	BISCOITO, SABOR: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: QUADRADO, TIPO: CREAM CRACKER, INGREDIENTES: SEM GORDURA TRANS – 400G	PCT 400 G	1500
90	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR: VARIADO, TIPO: SEM RECHEIO, PESO: 250 A 400 G, PRAZO VALIDADE: MÍNIMO 7 DIAS,INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, AÇÚCAR E OVO	Unidade	3000
91	Bombons tipo Serenata de Amor Garoto ou similar. Peso líquido do pacote 1Kg	Und	10
92	Bombons tipo Sonho de Valsa Lacta ou similar. Peso líquido do pacote 1 KG	Und	8
93	Cacau em pó, 100% cacau, 200g. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	26
94	Cacau em pó, 50% cacau, 200g. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	10

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
95	Cacau em pó, 70% cacau, 200g. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	10
96	Café em pó. 500 g	Und	10
97	Café Solúvel embalagem de 50g. Café solúvel, granulado, de 1ª qualidade, com data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	6
98	Café soluvel. 500 g	Und	10
99	Caldo de Carne Bovina em Tablete. Condimento tipo caldo em cubo com sabor de carne bovina, para utilizar como tempero, caixa pesando 57 gramas e contendo 6 cubos embalados individualmente. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	10
100	Caldo de galinha em tablete (cx com 2). Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	10
101	Caldo de Galinha em Tablete. Condimento tipo caldo em cubo com sabor de carne de galinha, para utilizar como tempero, caixa pesando 57 gramas e contendo 6 cubos embalados individualmente. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	1
102	Caldo de legumes, cx c/06 tabletes. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	6
103	Camarão Descascado congelado, de 1ª qualidade, limpo, embalagem de 1 Kg, prazo de validade de no mínimo 30 dias após a data de entrega.	Kg	10
104	Camarão inteiro fresco ou congelado, de 1ª qualidade.	Kg	10
105	Canela em Casca - pacote de 30g. Condimento, matéria-prima canela, aspecto físico casca, aplicação culinária em geral, primeira qualidade, com data de fabricação e validade.	Und	4
106	Canela em pó - pacote de 100 g. Condimento, matéria-prima canela, aspecto físico casca, aplicação culinária em geral, primeira qualidade, com data de fabricação e validade.	pote	3
107	Caramelos de leite - pacote de 1kg. Ingredientes: xarope de glicose, leite condensado, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, manteiga, sal, emulsificantes: monoestearato de glicerila e lecitina de soja, aromatizante. Contém glúten. Com data de fabricação e validade.	Und	11
108	Carbonato de cálcio, 1 Kg, de grau alimentício, data de fabricação recente, embalagem lacrada e inviolada, evitando contaminação, atendendo as legislação vigentes, com rótulo, com as devidas inscrições e selos fiscais, bem como data de fabricação, número lote e data de validade.	Kg	6
109	Carcaça caprina (aproximadamente 30kg)	Und	4
110	Carcaça suína (aproximadamente 30kg)	Und	1
111	Carne bovina		
112	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ALCATRA, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: MATURADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	KG	600
113	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: File, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: MATURADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	Kg	20
114	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: Maminha, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO: MATURADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)	Kg	20
115	Carne bovina magra, 1ª qualidade, moída (coxão mole), com selo de inspeção federal (siF). Validade mínima 04 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Kg	1004
116	Carne Bovina Moída, Patinho, 1kg. Carne bovina, tipo patinho, de 1ª qualidade, moída, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n 5 de 8/11/88 e publicada no d.o.u. de 18/11/88, seção i. embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, restante, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução rdc n .12, 02/01/01, anvisa/ms, anexo i, grupo 5. item a, publicada no d.o.u. seção i em 10/01/01. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 30 dias apartir da data de entrega.	Kg	1022
117	Carne bovina, Músculo, 1kg carne bovina magra (músculo), congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n 5 de 8/11/88 e publicada no d.o.u. de 18/11/88, seção i. embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução rdc n .12, 02/01/01, anvisa/ms, anexo i, grupo 5. item a, publicada no d.o.u. seção i em 10/01/01. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	2

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
118	Carne Bovina, Patinho, 1kg. Carne bovina, tipo patinho, congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n 5 de 8/11/88 e publicada no d.o.u. de 18/11/88, seção i. embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução rdc n .12, 02/01/01,anvisa/ms, anexo i, grupo 5. item a, publicada no d.o.u. seção i em 10/01/01. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 30 dias apartir da data de entrega.	Kg	665
119	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO	KG	500
120	Carne de frango -. Filé de peito de frango congelado, sem pele, sem osso, com selo de inspeção federal (SIF).Validade mínima 04 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Kg	74
121	Carne de Sol de 1ª qualidade com mínimo de gordura sem nervura, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n 5 de 8/11/88 e publicada no d.o.u. de 18/11/88, seção i. embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Com prazo de validade, marca e sif na própria embalagem. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	616
122	Carne suína sem osso (pernil). Pernil suíno fresco, sem osso, carne limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na portaria n 5 de 8/11/88 e publicada no d.o.u. de 18/11/88, seção i. embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução rdc n .12, 02/01/01,anvisa/ms, anexo i, grupo 5. item a, publicada no d.o.u. seção i em 10/01/01. Embalagem de 1kg.	Kg	60
123	Castanha de caju triturada. Embalagem 500g. Validade de no mínimo 03 meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Und	4
124	Castanha de Caju, pacote de 500g. Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Com data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 03 meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Und	6
125	Castanha do Pará, pacote de 120g. Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Com data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 03 meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Und	4
126	Catchup tipo picante - frasco de 400g Catchup industrializado picante, de consistência pastosa, composto por tomate, açúcar, sal e condimentos, Acondicionada em frasco de polietileno, íntegro, atóxico, restente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, rotulagem nutricional e prazo de validade.	Und	8
127	Catchup tipo tradicional - frasco de 400g. Catchup industrializado tradicional, de consistência pastosa, composto por tomate, açúcar, sal e condimentos, Acondicionada em frasco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, rotulagem nutricional e prazo de validade.	Und	9
128	Cebola Branca de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas	Kg	650
129	Cebola desidratada em flocos. Embalagem de 100 g. Condimento, matéria-prima cebola, aspecto físico desidratado, aplicação culinária em geral. Primeira qualidade, com data de fabricação e validade. Contendo data de validade e de fabricação. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	15
130	Cebola Rocha de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas	Kg	10
131	Cenoura de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas.	Kg	600
132	Cereal de arroz para alimentação infantil - tipo Mucilon ou similar - pacote de 400g. Base mucilagem de arroz pré-cozido, características adicionais enriquecido com vitaminas e minerais com glúten, aplicação alimentação humana, com data de fabricação e validade.	Und	1
133	Cereal Infantil (3 flocos de cereais) - tipo Neston ou similar embalagem de 400 a 500g. Flocos de 3 cereais (trigo, aveia e cevada), produzido com cereal integral. Embalagem com data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	1
134	Cereja em calda - pote de 200g. Composição: Cereja, água, açúcar, glicose, acidulante ácido cítrico, corante artificial vermelho 40 e aroma artificial de maraschino. Com data de fabricação e validade.	Und	27
135	Cevada - pacote de 500g, torrada e moída. Preparações alimentícias diversas - Extratos, essências e concentrados de café, de chá ou mate. Com data de fabricação e validade.	Und	1
136	Cevada solúvel, pote com 200g	Und	2

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
137	CHEIRO VERDE IN NATURA, COMPOSIÇÃO COENTRO E CEBOLINHA, VARIEDADES SALSA PORTUGUESA, VARIEDADES CEBOLINHA TODO ANO, PRAZO VALIDADE 01 APÓS COLHEITA	KG	800
138	Chocolate em pó meio amargo pote de 200g. Chocolate em pó(cacau em pó) com teor mínimo de cacau de 70%. Com data de fabricação e validade.	Und	10
139	Chocolate em pó solúvel - tipo nestlé (dois frades) ou similar - caixa de 200g. Contendo cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Com data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	24
140	Chocolate granulado colorido - pacote de 200g. Composição: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Com data de fabricação e validade.	Und	14
141	Chocolate granulado preto - pacote de 200g. Composição: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Com data de fabricação e validade	Und	14
142	Chuchu de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas.	Kg	6
143	Coagulante Líquido enzima quimosina para fabricação de queijos - tipo coalho Há La ou similar - frasco de 200ml. Coalho líquido, a base de renina ou quimosina, com poder coagulante mínimo de 1:3.000/75 IMCU, Embalagem de 200ml e com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Und	4
144	Cobertura pronta para uso sabor chocolate	Kg	3
145	Coco ralado seco, embalagem de 100g, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Com data de fabricação e validade.	Und	100
146	Coentro de 1ª qualidade, desidratado. Pacotes de 30 g	Und	10
147	Coentro de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, sem partes escuras ou furadas.	Kg	5
148	Colorau em pó, tipo industrial para aplicação culinária em geral, pacote com 500g. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Pct	300
149	Condimento Califórnia	Kg	3
150	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADA, MATÉRIA-PRIMA SALSA, ASPECTO FÍSICO MOÍDO, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO (EMBALAGEM 30G)	Und	19
151	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA AÇAFRÃO, ASPECTO FÍSICO PÓ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL (EMBALAGEM COM 100 G)	Und	200
152	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA COMINHO, ASPECTO FÍSICO PÓ, PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM 60 GRAMAS	Und	9
153	Corante Alimentício - Amarelo - frasco de 10 ml, a base de anilina líquida, para colorir bolos, na cor amarela. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Und	3
154	Corante Alimentício - Azul - frasco de 10 ml, a base de anilina líquida, para colorir bolos, na cor azul. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Und	3
155	Corante Alimentício - Laranja - frasco de 10 ml, a base de anilina líquida, para colorir bolos, na cor laranja. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Und	3
156	Corante Alimentício - Rosa - frasco de 10 ml, a base de anilina líquida, para colorir bolos, na cor rosa. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Und	3
157	Corante Alimentício - Roxo - frasco de 10 ml, a base de anilina líquida, para colorir bolos, na cor roxo. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Und	3
158	Corante Alimentício - Verde - frasco de 10 ml, a base de anilina líquida, para colorir bolos, na cor verde. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Und	3
159	Corante Alimentício - Vermelho - frasco de 10 ml, a base de anilina líquida, para colorir bolos, na cor vermelho. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Und	3
160	Corante para chocolate cor amarelo. 10 ml	Und	2
161	Corante para chocolate cor laranja. 10 ml	Und	2
162	Corante para chocolate cor vermelho. 10 ml	Und	2
163	Couve Manteiga de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas.	KG	500
164	Couve-flor de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, sem partes escuras. Com gramagem unitária de no mínimo 1 Kg	Kg	9
165	Coxa e sobrecoxa de frango congelada. Embatagens de 1kg	kg	30
166	Cravo da Índia desidratado, embalagem com 20 gramas. Condimento, matéria-prima cravo da índia, aspecto físico desidratado, aplicação culinária em geral. Primeira qualidade, com data de fabricação e validade.	Und	4
167	Cream Chesse Queijo cremoso tradicional. Peso líquido 300g	Und	7
168	Creme culinário. Embalagem de 1HT	L	5

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
169	Creme de Chantilly - pacote de 1L, ingredientes: creme de leite, leite desnatado e lactose. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Und	11
170	Creme de Confeiteiro - pacote de 1kg. Produto de confeitaria, creme de confeiteiro em pó para pão doce, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Und	4
171	Creme de Leite Light, embalagem de 200g, com características adicionais light, conservado em ambiente seco e arejado. Com data de fabricação, validade e lote.	Und	15
172	Creme de Leite, embalagem de 200g, com gordura láctea - mínimo 35%, embalagem tetrapack, conservado em ambiente seco e arejado. Com data de fabricação, validade e lote	Unidade	1000
173	Creme Ganache (1 Kg) - Chocolate ao Leite. Produto de confeitaria, creme à base de chocolate ao leite, utilizada para cobrir ou rechear sobremesas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	4
174	Creme Ganache (1 Kg) - Chocolate Branco. Produto de confeitaria, creme à base de chocolate branco, utilizada para cobrir ou rechear sobremesas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	2
175	Doce de Leite em pasta, Pote de 250g. Doce de leite de vaca, tipo pastoso, contendo os seguintes ingredientes: leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho e bicarbonato de sódio. Com data de validade e fabricação. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	UND	18
176	Doce de Leite em Pasta, Pote de 400g. Doce de leite de vaca, tipo pastoso, contendo os seguintes ingredientes: leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho e bicarbonato de sódio. Com data de validade e fabricação	Unidade	19
177	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO: MASSA, SABOR: BANANA, 30GR	Embalagem 30gr	1500
178	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO: MASSA, SABOR: GOIABA, 30 GR	Embalagem 30gr	1500
179	Emulsificante para fabricação de sorvete - tipo Emulstab ou similar - pote de 100g. Emulsificante a base de monoglicerídeos destilados, monoestearato de sorbitana e polisorbato 60. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Und	7
180	Erva doce. Pacote de 100 g	Und	4
181	ERVAS FINAS DESIDRATADAS, CONTENDO ALECRIM, TOMILHO, MANJERICÃO, MANJERONA, SALSA DESIDRATADA, SÁLVIA, ESTRAGÃO E ORÉGANO. FRASCO PLÁSTICO CONTENDO NO MÍNIMO 20 GR. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES	Und	17
182	Ervilhas em conserva hidratadas em lata de 200g, com data de validade e fabricação. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	16
183	Espinafre de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas.	KG	5
184	Essencia de abacaxi - Embalagem 30ml. Essência de abacaxi líquida, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade.	Und	4
185	Essência de baunilha - Embalagem 30ml. Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade.	Und	6
186	Essencia de Cereja - Embalagem 30ml. Essência de cereja líquida, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade.	Und	4
187	Essencia de Laranja - Embalagem 30ml. Essência de laranja líquida, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade.	Und	5
188	Essencia de Limão - Embalagem 30ml. Essência de limão líquida, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade.	Und	7
189	Essencia de Menta - Embalagem 30ml. Essência de menta líquida, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade.	Und	7
190	Essencia de Morango - Embalagem 30ml. Essência de morango líquida, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade.	Und	6
191	Estabilizante e conservantes para produtos cárneos pct 250g	Kg	4
192	Estabilizantes - INS 407 – carragena – musgo irlandês. Emblagem 500 g.	Und	1
193	Estabilizantes - Polifosfatos – de INS 451ii - tripolifosfato de potássio de sódio. Embalagem 500 g.	Und	2
194	EXTRATO ALIMENTÍCIO, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, PRAZO VALIDADE 12, CONSERVAÇÃO ISENTO DE FERMENTAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MADUROS, SELECIONADOS, SEM PELE E SEM SEMENTES	EMBA LAGE M 2 KG	300

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
195	Extrato de soja (leite de soja) - pacote de 500g. Sem umidade e sem sujidades, com data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	2
196	Farinha da banana verde, cx c/ 200g	Und	12
197	Farinha de arroz. Embalagem de 1Kh	Kg	10
198	Farinha de Aveia. Embalada em lata ou caixa de 500g, com lote, data de validade e fabricação. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Cx	9
199	Farinha de kibe de 1º qualidade, seca, em embalagem plástica, íntegra, de 1 kg com data de fabricação, validade e lote.	Kg	9
200	Farinha de Mandioca, torrada, de 1º qualidade, seca, fina, branca, em embalagem plástica, íntegra, de 1Kg com data de fabricação, validade e lote.	Kg	500
201	Farinha de Milho, apresentação em flocos de milho, pacote de 500g, de primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. em embalagem plástica, íntegra, com data de fabricação, validade e lote. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Pct	3100
202	Farinha de oleaginosas – castanha de caju. Validade de no mínimo 03 meses e com data de envase não superior a 30 dias. Embalagem 500g.	Und	1
203	Farinha de oleaginosas –amendoim torrado. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 30 dias. Embalagem 500g.	Und	1
204	Farinha de Rosca, pacote de 500g, material pão de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, aplicação culinária em geral, embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, farinha de grau fino, deve constar na embalagem a data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 03 meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Und	21
205	Farinha de Soja. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Kg	1
206	Farinha de Trigo Com Fermento, pacote de 1 kg, embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, farinha de grau fino, enriquecida com ferro e ácido fólico, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 04 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	100
207	Farinha de trigo integral, pacote de 1 kg, embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, farinha de grau fino, enriquecida com ferro e ácido fólico, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 04 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	7
208	Farinha de Trigo sem Fermento - saca de 50 kg, farinha de grau fino, enriquecida com ferro e ácido fólico, deve constar a data de fabricação e prazo de validade.	Und	5
209	Farinha de Trigo Sem Fermento, pacote de 1 kg, embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, farinha de grau fino, enriquecida com ferro e ácido fólico, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 04 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	93
210	Farinha Láctea a base de farinha de trigo, com embalagem em lata ou pacote de 200g com data de fabricação, validade e lote. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	13
211	Fécula de mandioca, pacote 1 Kg. Sem umidade e sem sujidades, com data de fabricação e prazo de validade	Kg	20
212	Feijão branco tipo 1 - de 1a qualidade em pacotes transparentes, em plástico íntegro, c/identificação do produto e peso líquido de 1 kg. Sem umidade e sem sujidades. Com data de fabricação, validade e lote. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	kg	5
213	Feijão carioca tipo 1 - de 1a qualidade em pacotes transparentes, em plástico íntegro, c/identificação do produto e peso líquido de 1 kg. Sem umidade e sem sujidades. Com data de fabricação, validade e lote. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Kg	300
214	Feijão fradinho tipo 1 - de 1a qualidade em pacotes transparentes, em plástico íntegro, c/identificação do produto e peso líquido de 1 kg. Sem umidade e sem sujidades. Com data de fabricação, validade e lote. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	kg	5
215	Fermento biológico fresco. Ingredientes:Saccharomyces Cerevisae. Peso líquido 500g. Conservação sob refrigeração em temperaturainferior à 5°C. Data de fabricação não superior a 30 dias.	Barra	4
216	Fermento Biológico Seco, - tipo Fermipan ou similar - pacote de 500g, componentes saccharomyces cerevisae e agente reidratação, tipo biológico, seco, variedades regular, aplicação elaboração produtos panificação/ massas, de primeira qualidade, com data de fabricação e validade.	Und	7
217	Fermento Químico em Pó, embalagem de 100g. Fermento, tipo químico, variedades regular, aplicação para elaboração de produtos de panificação/massas, apresentação pó, de primeira qualidade, com data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 90 meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Und	17

**LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
218	Fígado bovino, Pct 1kg Fígado bovino, resfriado (0° a 7°C), limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura), sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. O percentual aceitável de sebo/gordura é de 10% (dez por cento). Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/siF/siE/siM/DIPOA e carimbo de inspeção do siF/siE/siM e rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias.	Kg	4
219	Filé de Pescada, de primeira qualidade, sem espinhas, íntegro, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; Para congelamento (6 graus); Embalado em saco plástico transparente contendo 1kg, dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente do ministério da agricultura.	Kg	2
220	Fixador de cor para produtos cárneos. Com registro da ANVISA. Embalagem 40g.	Und	3
221	Flocos de arroz, 1 Kg, em embalagem plástica, íntegra, com identificação do produto, data de fabricação, validade e lote.	Kg	6
222	Flocos de cereais crocantes de chocolate. Peso líquido 500 g	Und	5
223	Fórmula Infantil de seguimento (2º Semestre), Lata (400g). Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 90 dias.	Und	2
224	Framboesa em calda. Peso líquido 415g	Und	10
225	Frango (peito) Congelado, embalagem de 1kg. Carne de frango, tipo filé de peito, características adicionais sem osso, congelado, sem pele, sem tempero. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	Und	1042
226	Frango fresco abatido inteiro eviscerado	Und	60
227	Frango inteiro congelado. Carne de frango, tipo inteiro, características adicionais congelado. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	Und	72
228	FRUTA, TIPO: MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	KG	2000
229	FRUTA, TIPO: MAÇÃ GALA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	KG	2000
230	Frutas Cristalizadas - pacote de 200g, em cubinhos. Composição: mamão, laranja, cidra, açúcar, ácido cítrico e conservante sorbato de potássio. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade.	Und	23
231	Fubá de milho, pct com 500g. Validade de no mínimo 04 meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Pct	7
232	Gel de Frutas - Maracujá, 1 Kg. Produto de confeitaria, à base de maracujá, utilizada para cobrir ou rechear sobremesas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	3
233	Gel de Frutas Morango, 1 Kg. Produto de confeitaria, à base de morango, utilizada para cobrir ou rechear sobremesas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	3
234	Gelatina alimentícia sabor framboesa, embalagem de 30g, tipo dietético, características adicionais sem adição de açúcar, dextrose, glicose e sacarose, apresentação pó. Com data de fabricação e validade.	Und	12
235	Gelatina alimentícia sabor morango, embalagem de 30g, tipo dietético, características adicionais sem adição de açúcar, dextrose, glicose e sacarose, apresentação pó. Com data de fabricação e validade.	Und	14
236	Gelatina alimentícia sabor uva, embalagem de 30g, tipo dietético, características adicionais sem adição de açúcar, dextrose, glicose e sacarose, apresentação pó. Com data de fabricação e validade.	Und	12
237	Gelatina em pó sem sabor - pacote de 24g. Gelatina sem sabor, incolor, embalagem com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Und	24
238	Geleia de brilho pronta para uso sabor morango	Kg	4
239	Geleia de brilho pronta para uso sabor neutro	Kg	4
240	Geléia de framboesa. Peso líquido 230 g	Und	11
241	Geléia de morango ingredientes 100% naturais. Peso líquido 320 g	Und	11
242	Gengibre de 1a qualidade, sem partes escuras, furadas, deterioradas ou amassadas.	Kg	1
243	Glutamato monossódico - tipo Ajinomoto ou similar - frasco de 100g. Tempero realçador de sabor, sal sódico do ácido glutâmico. A embalagem deve conter rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade.	Und	4
244	Goiaba vermelha de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas, sem amassados, sem rachaduras.	Kg	500

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
245	Goiabada, embalada em potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 600g, com data de fabricação e validade.	Und	18
246	Goma xantana, produto de uso alimentício, aditivo utilizado na indústria farmacêutica e alimentícia como estabilizante, espessante e emulsificante. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Kg	5
247	Gordura Vegetal Hidrogenada, Pacote de 500g, com embalagem plástica resistente e transparente, data de fabricação e validade.	Und	14
248	Grão de Bico, Pacote de 500g. Leguminosa comestível, na cor e característica a variedade correspondente, de tamanhos e formatos naturais, limpos e secos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração, com data de fabricação e validade.	Und	4
249	Hortelã desidratada - pacote de 10g. Condimento, matéria-prima hortelã, aspecto físico desidratado, aplicação culinária em geral, primeira qualidade, com data de fabricação e validade.	Und	12
250	Hortelã in natura de 1ª qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas.	KG	5
251	iogurte Desnatado - frasco de 200g. Embalagem contendo Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Temperatura para conservação de 0 a 10 °c. Validade mínima 30 dias, data de fabricação não superior a 07 dias.	Und	14
252	iogurte Natural com Probióticos, pote com (100ml). Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 07 dias.	Pote	6
253	iogurte Natural Tradicional, frasco de 200g. Embalagem contendo Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Temperatura para conservação de 0 a 10 °c. Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 07 dias.	Und	600
254	IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SABOR: SORTIDOS, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDACOS DE FRUTA, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE	EMBALAGE M 170,00 G	500
255	Kiwi de 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas	Kg	3
256	Laranja Lima de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina.	Kg	1
257	Laranja Pêra de 1ª qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina.	Kg	1100
258	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE, ESPÉCIE AMARELA/ROSADA	KG	300
259	LEGUMINOSA, VARIEDADE : FEIJÃO PRETO, TIPO: TIPO 1	SACO 1 KG	200
260	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO DE CORDA, TIPO: TIPO 1	SACO 1 KG	400
261	Leite baixa lactose - UHT semidesnatado - 1 litro, líquido, pasteurizado, semidesnatado, rico em cálcio, embalagem tetrapack, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Und	13
262	Leite Condensado - caixa de 395g. Leite condensado de vaca, embalagem tetrapack. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Com data de fabricação e validade.	Und	81
263	Leite de côco, tradicional, embalagem em vidro com 200mL, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Und	16
264	Leite de Soja - 1 litro, ingredientes proteína isolada soja, aplicação alimentação humana, características adicionais isenta de lactose e sacarose, embalagem tetrapack, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Und	4
265	Leite de vaca in natura (leite cru)	Lt	160
266	Leite Desnatado UHT, 1 litro, líquido, pasteurizado, desnatado, rico em cálcio, embalagem tetrapack, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Validade de no mínimo 04 meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Und	19
267	Leite em pó integral instantâneo, pacote de 200g. Ingredientes: leite fluído integral e emulsificante lecitina de soja (pode conter vitaminas e pirofosfato férrico). Não pode conter glúten. Com registro no Ministério da Agricultura. Com data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Und	8
268	Leite em pó integral tipo Ninho	Kg	15
269	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A, TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO UHT, TIPO RESTRIÇÃO ZERO LACTOSE	Caixa 1L	300
270	Leite UHT integral, 1 litro, líquido, integral, rico em cálcio, embalagem tetrapack, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Validade de no mínimo 04 meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Und	4000
271	Liga neutra para fabricação de sorvete, 200 gramas. Liga neutra para preparo de sorvete ou estabilizante neutro para sorvete, apresentação em pó, com sabor neutro, coloração areia, odor característico de gomas. Embalado em potes de 200 g, devidamente rotulado e identificado conforme a legislação vigente. Com data de fabricação e validade.	Und	6

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
272	Limão in natura de 1a qualidade sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramagem unitária de no mínimo 60 gramas	Kg	7
273	Linguíça Calabresa, 1kg. Linguíça defumada tipo calabresa; embalagem a vácuo, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. registro no ministério da agricultura, inspecionado pelo sif. Validade mínima 05 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Kg	400
274	Linhaça dourada triturada, pct com 200g, rotulada.	Pct	11
275	MAÇÃ IN NATURA, ESPÉCIE: ARGENTINA	KG	200
276	Maçã Nacional de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas	Kg	200
277	Macarrão integral - pacote de 500g. Macarrão com ovos, integral, formato espaguete, espessura fina, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	6
278	Macarrão parafuso com ovos, em pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Und	1000
279	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA PRÉ- COZIDA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, TIPO: FRESCA, APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE	Kg	1200
280	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE ARROZ, APRESENTAÇÃO: TALHARIM	PACOTE 1 KG	500
281	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL -COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS,DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGENS, DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	Und	4
282	Malte Pale Ale - tipo Weyermann ou similar - pacote de 1 kg. Malte, uso em produção de cerveja caseira, tipo melanoidina weyermann. usando em cerveja block, escuras, trigo avermelhadas. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Und	10
283	Malte Pilsen Agrária, embalagem de 1 Kg	Und	10
284	Mamão Formosa de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas	Kg	600
285	Mamão maduro in natura, espécie Havaí, 1ª qualidade	Kg	2
286	Mamão Papaia de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas	Kg	7
287	Mandioca de 1a qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele integra	Kg	200
288	Manga Coité, 1ª qualidade	Kg	26
289	Manga em calda. Peso líquido 600 g	Und	4
290	Manga Rosa de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas	Kg	1
291	Manjerição Seco, pacote de 10g. Condimento, matéria-prima manjerição, aspecto físico seco, aplicação culinária em geral, primeira qualidade, com data de fabricação e validade.	Und	12
292	Manjerição sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, sem partes escuras ou furadas.	KG	5
293	Manteiga com sal, tablete de 200g, de primeira qualidade, acondicionada em pote plástico com tampa. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	Und	14
294	Manteiga extra sem sal. Peso líquido 500 g	Und	300
295	Maracujá de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas.	Kg	60
296	Margarina com sal, Pote (500g). Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Pote	25
297	Margarina Light sem Sal- pote de 250g, light, sem sal, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Und	5
298	Margarina para folhados e croissants (80% de lípidios). Margarina especial para folhados, com no mínimo 80% de lípidios, fácil de trabalhar, sabor amanteigado, com ponto de fusão entre 46-48°C. Com data de fabricação e validade.	Kg	6
299	Margarina sem Sal, Pote 500g, com 80% de lípidios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	Und	5

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
300	Margarina Vegetal, tipo Primor ou similar, 75% Lipídios. Peso líquido 15kg	Und	2
301	Massa Pronta para lasanha, 1 Kg. Sem ovos, de grão duro (feita com farinha de grão duro). Com data de fabricação e validade. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Kg	1
302	Melão in natura, espécie japonês 1ª qualidade	Kg	800
303	Metabissulfito de potássio, 1 Kg, para fabricação de bebidas, data de fabricação recente, embalagem lacrada e inviolada, evitando contaminação, atendendo as legislação vigentes, com rótulo, com as devidas inscrições e selos fiscais, bem como data de fabricação, número lote e data de validade.	Kg	8
304	Milho branco para mungnzá. 500 g	Und	1
305	Milho De Pipoca Grupo: Duro Classe: Amarela Qualidade: Tipo 1 Formato Estourado: Tipo Irregular/Butterfly	EMBALAGEM 500GR	200
306	Milho verde em conserva - caixa de 200g, com grãos médios, coloração amarela, macio, líquido e translúcido, livre de impurezas. Com data da fabricação e validade.	Und	25
307	Milho verde em conserva - lata de 200g, com grãos médios, coloração amarela, macio, líquido e translúcido, livre de impurezas. Com data da fabricação e validade.	Und	25
308	Milho verde em conserva - sachê de 200g, com grãos médios, coloração amarela, macio, líquido e translúcido, livre de impurezas. Com data da fabricação e validade.	Und	11
309	Mistura para Bolo - Aipim - pacote de 5 kg. Mistura pronta para bolo enriquecida com ferro e ácido fólico de primeira linha e primeira qualidade, sabor aipim. Em embalagens de 5 Kg, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Und	1
310	Mistura pronta para bolos - brownie - pacote de 5 kg Mistura pronta para bolo enriquecida com ferro e ácido fólico de primeira linha e primeira qualidade, sabor brownie. Em embalagens de 5 Kg, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Und	2
311	Mistura pronta para bolos - milho cremoso - pacote de 5 kg. Mistura pronta para bolo enriquecida com ferro e ácido fólico de primeira linha e primeira qualidade, sabor milho. Em embalagens de 5 Kg, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Und	2
312	Mistura pronta para pão-de-ló - pacote de 5 kg. Mistura pronta para pão-de-ló, enriquecida com ferro e ácido fólico de primeira linha e primeira qualidade, sabor pão-de-ló. Em embalagens de 5 Kg, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Und	2
313	Mistura pronta para tortas, pastel e salgados - pacote de 5 kg. Em embalagens de 5 Kg, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Und	1
314	Módulo de carboidrato complexo, 100% maltodextrina. Não contém: glúten e lactose, em pote de 400g	Und	2
315	Molho de Pimenta malagueta - garrafa de 150ml, em pote plástico com tampa, com data de fabricação e validade.	Und	4
316	Molho de Soja, Frasco de 200ml, fabricado a partir dos seguintes ingredientes: Água, sal refinado, soja, milho e conservador sorbato de potássio e isento de glúten. Embalagem em garrafa plástica transparente contendo 200ml, com data de fabricação e validade.	Und	18
317	Molho de tomate em embalagem de polipropileno de peso líquido de 340g, íntegra, com informação nutricional, data de fabricação, validade e lote.	Und	300
318	Molho Inglês, embalagem de 100mL	Gf	1
319	Morango de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas, sem amassados, sem rachaduras.	Kg	13
320	Morango em calda. Peso líquido 210 g	Und	15
321	Mostarda - frasco de 180g, cremosa, preparada à base de mostarda em pó, vinagre, óleo, açúcar, sal e outras especiarias. Acondicionada em frasco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, rotulagem nutricional e prazo de validade.	Und	6
322	Mostarda em Pó - embalagem de 50g. Condimento, apresentação natural, matéria-prima noz-moscada, aspecto pó, aplicação culinária em geral, primeira qualidade, com data de fabricação e validade.	Und	4
323	Néctar de goiaba. Caixa Tetra Pak de 1 L	Und	4
324	Noz Moscada Pó - embalagem de 50g. Condimento, apresentação natural, matéria-prima noz-moscada, aspecto pó, aplicação culinária em geral, primeira qualidade, com data de fabricação e validade.	Und	5
325	Nozes descascadas. Embalagem 200g.	Und	2
326	Óleo de Canola - garrafa de 900ml. Óleo vegetal comestível, matéria-prima canola, aplicação culinária em geral, tipo puro com baixa acidez. Embalado em garrafas plásticas, resistente, com data de fabricação e validade. Validade mínima 06 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Und	42
327	Óleo de Coco para uso culinário, 200mL. Validade mínima 06 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Und	6
328	Óleo de Girassol - garrafa de 900ml. Óleo vegetal comestível, matéria-prima girassol, aplicação culinária em geral, tipo puro com baixa acidez. Embalado em garrafas plásticas, resistente, com data de fabricação e validade.	Und	13

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
329	Óleo de Milho - garrafa de 900ml. Óleo vegetal comestível, matéria-prima milho, aplicação culinária em geral, tipo puro com baixa acidez. Embalado em garrafas plásticas, resistente, com data de fabricação e validade. Validade mínima 06 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Und	30
330	Óleo de Soja - garrafa de 900ml. Óleo vegetal comestível, matéria-prima soja, aplicação culinária em geral, tipo puro com baixa acidez. Embalado em garrafas plásticas, resistente, com data de fabricação e validade. Validade mínima 06 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Und	800
331	Orégano - pacote de 100g. Condimento, matéria-prima orégano, aspecto físico folha desidratada, aplicação culinária em geral, primeira qualidade, com data de fabricação e validade.	Und	400
332	Ovos de galinha, branco acondicionado em bandejas de 12 unidades envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 600 g	Bandeja	900
333	Ovos de galinha, branco 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 g	Bandeja	900
334	Palmito em conserva, vidro com 500g. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Und	1
335	Pão Árabe - pacote com 5 unidades, embalado em embalagem íntegra, limpa e resistente, plástica, adequada com informação nutricional, validade, lote e data de fabricação.	Und	12
336	Pão carioca, unidade de 50g	Kg	30
337	Pão de forma Integral fatiado, 12 grãos, sem Casca, pct 350g, embalado em embalagem íntegra, limpa e resistente, plástica, adequada com informação nutricional, validade, lote e data de fabricação.	Und	1200
338	PÃO, BASE: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL E ÁGUA, TIPO: COLONIAL	KG	10000
339	PÃO, TIPO CACHORRO- QUENTE, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR/MARGARI NA E ÁGUA, PESO 80g	Unidade	15000
340	PÃO', BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI- DOCE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGUER REDONDO.	EMBALAGEM 400 GR	6000
341	Pasta a base de doce de leite com chocolate. Produto de confeitaria, à base de doce de leite com chocolate, utilizada para cobrir ou rechear sobremesas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	2
342	Pasta americana para cobertura e decoração de bolos e doces. Peso líquido 800g.	Und	2
343	PECTINA, ASPECTO FÍSICO PÓ GROSSO, ESBRANQUIÇADO À PARDO, QUASE INODORO, ORIGEM FRUTAS CÍTRICAS, PESO MOLECULAR 20.000 A 400.000, GRAU DE PUREZA MÍNIMO DE 74 DE ÁCIDO GALACTURÔNICO EM BASE SECA, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 9000-69-5, FRASCO 100G	Und	15
344	Peito de Peru defumado (Peça). Pedaco de 1 Kg. Embutido de peito de peru defumado congelado. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do	Kg	4
345	Peixe Tilápia fresco e inteiro	Und	90
346	Peixe Tilápia fresco e inteiro e eviscerado e congelado	Und	2
347	Pepino, 1ª qualidade	Kg	11
348	Pêra Nacional de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas	Kg	2
349	Pêssego em Calda - Lata de 480g	Und	4
350	Pimenta caeina	Und	10
351	Pimenta Calabresa - 100g. Pimenta do tipo calabresa, em escamas, com data de fabricação e validade. Deve conter os dados de identificação do produto.	Und	4
352	Pimenta de cheiro (verde), 1ª qualidade. EMBALAGE M 1KG	Kg	200
353	Pimenta do Reino Preta, Moída, Pacote 100g, condimento, matéria-prima pimenta do reino preta, aspecto físico moída, aplicação culinária em geral, primeira qualidade, com data de fabricação e validade. Validade mínima 06 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Und	300
354	Pimenta malagueta	Und	10
355	Pimentão Amarelo de 1a qualidade. Sem partes escuras ou furadas.	Kg	2
356	Pimentão Verde de 1a qualidade. Sem partes escuras ou furadas.	Kg	400
357	Pitaya casca vermelha e polpa branca, de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas	Kg	11
358	Pitaya casca vermelha e polpa vermelha, de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas	Kg	2
359	Polpa de fruta não pasteurizada sabor Acerola, pct 500g	Und	4
360	Polpa de fruta não pasteurizada sabor Graviola, pct 500g	Und	4
361	Polpa de fruta pasteurizada – Açaí, pct com 500g. Registro no ministério da Agricultura. Validade mínima 90 dias, data de fabricação não superior a 15 dias.	Pct	4
362	POLPA DE FRUTA, TIPO: LARANJA, APRESENTAÇÃO: CONGELADA (Embalagem de 1KG)	KG	100

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
363	POLPA DE FRUTA, TIPO: MAMÃO, APRESENTAÇÃO: CONGELADA (Embalagem de 1KG)	KG	100
364	POLPA DE FRUTA, TIPO: LIMÃO, APRESENTAÇÃO: CONGELADA (Embalagem de 1KG)	KG	100
365	Polpa de frutas industrializada, pasteurizada, congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Sabor Abacaxi. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	KG	300
366	Polpa de frutas industrializada, pasteurizada, congelada em embalagem de 1Kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Sabor Acerola. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	Und	900
367	Polpa de frutas industrializada, pasteurizada, congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Sabor Cajú. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	KG	500
368	Polpa de frutas industrializada, pasteurizada, congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Sabor Goiaba. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	KG	700
369	Polpa de frutas industrializada, pasteurizada, congelada em embalagem de 1KG. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Sabor Manga. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	KG	700
370	Polpa de frutas industrializada, pasteurizada, congelada em embalagem de 1kg. Com informação nutricional, número do registro junto ao ministério da agricultura e código de barras. O rotulo do produto deverá seguir todas as exigências de rotulagem da ANVISA. Sabor Maracujá. Com validade de no mínimo 12 meses do dia do recebimento.	KG	200
371	Polvilho azedo - pacote de 500g, tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula, embalagem sem umidade e sem sujidades, em plástico íntegro, com data de validade, lote e fabricação.	Und	8
372	Polvilho Doce - pacote de 500g, tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula, embalagem sem umidade e sem sujidades, em plástico íntegro, com data de validade, lote e fabricação.	Und	6
373	Presunto (Peça) Pedaco de 1 Kg. Presunto de origem suína, sem capa de gordura, fatiado em peça no dia da entrega, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Kg	8
374	Proteína Texturizada de Soja. Validade mínima 06 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Kg	6
375	Queijo Coalho (Peça), 1 Kg. Queijo, tipo coalho, conservação de 0 a 10° C. Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 15 dias.	Kg	217
376	Queijo minas light. Ingredientes fermento lácteo, conservação 0° a 10°c, tipo minas light, deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 500g.	Und	6
377	Queijo Minas. Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 15 dias. Embalagem 500g.	Und	4
378	Queijo Mussarela (Peça), 1 Kg. Ingredientes fermento lácteo, conservação 0° a 10°c, tipo mussarela, peça inteira, deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Kg	120
379	Queijo Parmesão - peça de 200g. Queijo parmesão, tradicional. Embalagem com data de validade, lote e fabricação. Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 15 dias.	Und	11
380	Queijo Parmesão Ralado - pacote de 50g. Queijo ralado, tipo parmesão, tradicional. Embalagem com data de validade, lote e fabricação. Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 15 dias.	Und	14
381	Queijo Ricota. Queijo, tipo ricota, conservação de 0 a 10° C. Embalagem de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Und	8
382	Quinoa em Grãos, cx c/ 250g. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Cx	4
383	Recheio pronto para confeitaria sabor leite condensado	Kg	2
384	Refrigerante de cola, garrafa com 2 litros: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante INS 150A, acidulante INS 338, aromas naturais compostos, conservantes, com data de fabricação e validade	Unidade	5
385	Refrigerante de cola, garrafa com 2 litros: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante INS 150A, acidulante INS 338, aromas naturais compostos, conservantes, com data de fabricação e validade	Unidade	5

**LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE**

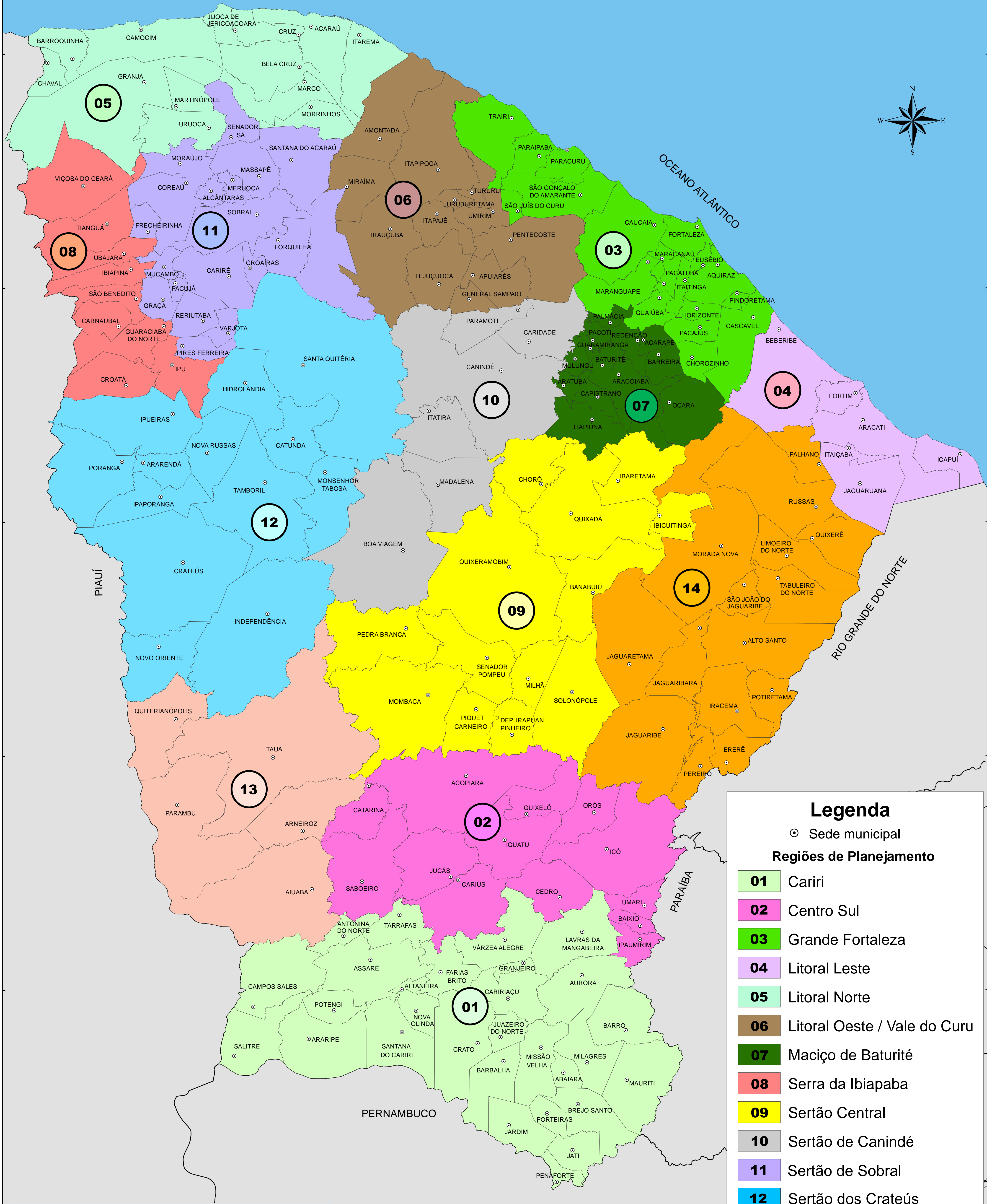
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
386	Repolho Roxo de 1a qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas. Com gramagem unitária por pé de no mínimo 1,5 Kg	Kg	6
387	Repolho Verde de 1a qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas. Com gramagem unitária por pé de no mínimo 1,5 Kg	Kg	200
388	Requeijão cremoso - pote de 220g, de 1ª qualidade, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	Und	30
389	Sal de cura para conservação de embutidos e carnes salgadas. Características físico-químicas: pH (solução 10%) 5,5 a 6,5. Umidade a 105° (g/100g) Max 0,30. Ingredientes: sal refinado 85%, conservantes: nitrato de sódio 9%, nitrito de sódio 6%, não conter glúten. Dosagem orientada: 100g/100kg de produto final. Com data de fabricação e validade.	Kg	3
390	Sal grosso, 1 Kg, aplicação alimentícia. Sal grosso iodado para churrasco, pacote com 1 kg, com data de fabricação e validade.	Kg	2
391	Sal refinado, 1 Kg, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/silício alumínio sódio, acidez 7,50 ph, pacote com 1 kg, com data de fabricação e validade.	Kg	500
392	Salsa de 1a qualidade, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas, sem partes escuras ou furadas.	KG	5
393	Salsa tipo Seco, pacote de 10g. Condimento, matéria-prima salsa, aspecto físico seco, aplicação culinária em geral, primeira qualidade, com data de fabricação e validade. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Und	28
394	Salsicha - tipo hot dog Salsicha de carne bovina, tipo hot dog, sem corante, com peso aproximado de 50 gramas por unidade, embaladas em sacos de polietileno de 1 kg cada, lacradas, em perfeito estado de conservação, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem) e carimbo do siF (Serviço de Inspeção Federal).	Kg	6
395	Salsicha em lata, tipo Viena, lata de 300g, com identificação do produto, data de fabricação e validade	Lata	7
396	Sardinha com óleo, lata com 250g. Validade de no mínimo 06 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Lt	6
397	Semente de Chia, pct com 150g	Pct	8
398	Sementes de Linhaça dourada, Pct com 200g. Validade mínima 06 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Pct	8
399	Sementes de Linhaça marron, Pct com 200g. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Pct	8
400	Soja em grão, de 1a qualidade em pacotes transparentes, em plástico íntegro, c/identificação do produto e peso líquido de 1 kg. Sem umidade e sem sujidades. Com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Kg	2
401	Sorbato de potássio	Kg	3
402	Sorvete crocante, tipo Kibon ou similar (pote de 1 Lt).	Und	4
403	Sorvete de chocolate, tipo Kibon ou similar (pote de 2 Lt), com 70% de leite.	Und	4
404	Sorvete de creme, tipo Kibon ou similar (pote de 2 Lt), com 70% de leite.	Und	6
405	Sorvete de flocos, tipo Kibon ou similar (pote de 2 Lt), com 70% de leite.	Und	4
406	Sorvete de fruta (sabores diversos), pote de 02 litros	Pote	2
407	Sorvete Napolitano especial (chocolate, creme e flocos), tipo Kibon ou similar (pote de 2 Lt), com 70% de leite.	Und	2
408	Sorvete tablito, tipo Kibon blast ou similar (pote de 1 Lt), com muitos pedaços.	Und	4
409	Suco concentrado de cajú - garrafa de 500ml. Com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Und	11
410	Suco concentrado de maracujá - garrafa 500ml. Com data de fabricação, validade e lote.	Und	17
411	Suco concentrado de uva - garrafa de 500ml. Com data de fabricação, validade e lote.	Und	14
412	Suco em Pó - sabor laranja - pacote de 30g. Refresco em pó de baixa caloria, sabor laranja, com polpa de fruta e fonte de vitamina C, com data de fabricação e validade.	Und	2
413	SUCO, APRESENTAÇÃO POLPA CONGELADA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL (PACOTE 1 KG)	KG	200
414	SUCO, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: GOIABA, TIPO: NATURAL	EMBALAGEM 200 ML	1100
415	Suplemento alimentar em pó sabor chocolate - tipo Nutren ou similar - lata de 400g, complemento nutricional em pó, destinado a crianças, à base de leite integral em pó, açúcar, cacau em pó, vitaminas e minerais. distribuição energética: carboidratos 60%, proteínas 13% e lipídios 27%. sabor chocolate. Com data de fabricação e validade.	Und	2
416	Tangerina de 1a qualidade, sem partes escuras ou furadas, com cascas brilhantes e intensas.	Und	500

LISTAGEM DE ITENS - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CREDENCIAMENTO)
IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade Estimada Anual
417	Tempero completo - garrafa de 500ml. Tempero caseiro, completo, com amaciante de carne, com conservantes, corantes, realçador de sabor. Não contém glúten. Com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Und	14
418	Tempero completo para fabricação de Linguiça Toscana. Sal, açúcar, estabilizante, antioxidante, especiarias naturais, conservantes e aroma natural de especiarias e corante. Pacote 1 Kg	Und	2
419	Tempero Curry em Pó, pacote de 100g. Condimento, matéria-prima curry, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, primeira qualidade, com data de fabricação e validade.	Und	10
420	Tomate CEREJA de 1a qualidade. Sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele integra. Pct com 30 (trinta) unidades.	Und	14
421	Tomate de 1a qualidade. Sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele integra.	Kg	600
422	Torrada Multi Grãos. Peso líquido 160 g. Embalagem contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade	Unidade	26
423	Toucinho suíno (sem couro), resfriado, acondicionado em embalagem primária constituída de plástico transparente, atóxico, devidamente selada, com especificação de peso e validade, com prazo de validade a contar da data de entrega.	Kg	18
424	Transfer de chocolate (40X30 / 40X25)	Und	6
425	Tripa de celulose para salame, grampeada, não comestível, 32 cm de comprimento, calibre 45 mm e 50 mm.	Metro	10
426	Tripa de colágeno para salame grampeada e amarrada com barbante para pendurar em um dos lados medindo cada uma 35 cm de comprimento e calibre 50mm, esta deve apresentar boa resistência ao embutir.	Und	4
427	Tripa natural calibre 28 salgada	Kg	3
428	Tripa natural calibre 32 salgada	Kg	3
429	Tubetes Rolinho de wafer tipo Barion ou similar, sabor chocolate. Peso líquido 150 g	Und	45
430	Uva Itália inatura embaladas em bandeja de isopor recoberta com filme de PVC. Peso líquido 500g	Und	8
431	Uva Passa Preta, Desidratada, sachê (200g), preparada com sacarose e frutas desidratadas, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade.	Und	14
432	Uvas roxas de 1ª qualidade. Sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, com pele integra.	Kg	11
433	Vagem de 1a qualidade, sem partes escuras, furadas ou deterioradas.	Kg	2
434	Vinagre de álcool - garrafa de 750 ml, matéria-prima álcool, embalagem com data de fabricação e validade.	Und	500
435	Vinagre de vinho, Garrafa (750mL)	Und	36
436	Vinho tinto seco garrafa de 1 litro, com data de fabricação e validade.	Und	6
437	Vodka. Frascos de 1L	Und	4
438	Xarope (Glucose) de milho - Tipo Mel Karo ou similar - pote de 360g, para uso alimentício. Com data de fabricação e validade.	Und	4
439	Xarope de glicose - pote de 500g. Solução aquosa, transparente, concentrada e açúcares e de sabor ligeiramente doce, para uso alimentício. Com data de fabricação e validade.	Und	9
440	Xarope de hortelã. Embalagem de 1L	L	2

Anexo II - regioes_planejamento_mapa.pdf

REGIÕES DE PLANEJAMENTO DO ESTADO DO CEARÁ



Sede municipal

Regiões de Planejamento

01

Cariri

02

Centro Sul

03

Grande Fortaleza

04

Litoral Leste

05

Litoral Norte

06

Litoral Oeste / Vale do Curu

07

Maciço de Baturité

08

Serra da Ibiapaba

09

Sertão Central

10

Sertão de Canindé

11

Sertão de Sobral

12

Sertão dos Crateús

13

Sertão dos Inhamuns

14

Vale do Jaguaribe

Anexo III - Relatório de Aquisição de Gêneros por ND.pdf

DESPESA POR ND - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Natureza Despesa Detalhada		Ano Lançamento		2023	2022	2021	2020	Total
		Item Informação		29	29	29	29	
				DESPESAS EMPENHADAS (CONTROLE EMPENHO)	DESPESAS EMPENHADAS (CONTROLE EMPENHO)	DESPESAS EMPENHADAS (CONTROLE EMPENHO)	DESPESAS EMPENHADAS (CONTROLE EMPENHO)	
		UG Responsável		Movim. Líquido - Moeda Origem (Conta Contábil)	Movim. Líquido - Moeda Origem (Conta Contábil)	Movim. Líquido - Moeda Origem (Conta Contábil)	Movim. Líquido - Moeda Origem (Conta Contábil)	Movim. Líquido - Moeda Origem (Conta Contábil)
33903007	GENEROS DE ALIMENTACAO	000314	CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE/IFCE	16.120,83	15.517,02		13.759,43	45.397,28
		133099	PRO-REITORIA DE EXTENSAO/IFCE		16.027,02			16.027,02
33903203	MATERIAL DESTINADO A ASSISTENCIA SOCIAL	000314	CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE/IFCE	37.294,34	54.210,25	155.771,48		247.276,07
33903205	MERCADORIAS PARA DOACAO	000314	CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE/IFCE	245.134,55	77.927,74	31.055,00	30.605,00	384.722,29
Total				298.549,72	163.682,03	186.826,48	44.364,43	693.422,66

Anexo IV - Inflação IBGE.pdf

Inflação

IPCA do último mês

0,83%

Fev/2024

IPCA acumulado de 12 meses

4,50%

Fev/2024

INPC do último mês

0,81%

Fev/2024

O que é inflação

Inflação é o nome dado ao aumento dos preços de produtos e serviços. Ela é calculada pelos índices de preços, comumente chamados de índices de inflação.

O IBGE produz dois dos mais importantes índices de preços: o IPCA, considerado o oficial pelo governo federal, e o INPC.



Para que servem o IPCA e o INPC?

O propósito de ambos é o mesmo: medir a variação de preços de uma cesta de produtos e serviços consumida pela população. O resultado mostra se os preços aumentaram ou diminuíram de um mês para o outro.

A cesta é definida pela [Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF](#), do IBGE, que, entre outras questões, verifica o que a população consome e quanto do rendimento familiar é gasto em cada produto: arroz, feijão, passagem de ônibus, material escolar, médico, cinema, entre outros.

Os índices, portanto, levam em conta não apenas a variação de preço de cada item, mas também o peso que ele tem no orçamento das famílias.

Calculadora do IPCA



Atualize uma quantia utilizando o índice oficial de inflação brasileiro

A Calculadora do IPCA permite atualizar um valor pela variação do Índice de

Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) entre duas datas. Através desse cálculo, é possível simular a correção de uma quantia numa determinada data utilizando o índice de preço e saber o valor correspondente numa outra data. [Ver descrição completa.](#)

Mês inicial

mm/aaaa

Mês final

mm/aaaa

Valor na data inicial (R\$)

999,99

Esta calculadora usa o período entre o dia 1 do mês inicial e o último dia do mês final.



▸ Metodologia de cálculo

Qual é a diferença entre eles?

A sigla INPC corresponde ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor. A sigla IPCA corresponde ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

A diferença entre eles está no uso do termo “amplo”.

O IPCA engloba uma parcela maior da população. Ele aponta a variação do custo de vida médio de famílias com renda mensal de 1 e 40 salários mínimos.

O INPC verifica a variação do custo de vida médio apenas de famílias com renda mensal de 1 a 5 salários mínimos. Esses grupos são mais sensíveis às variações de preços, pois tendem a gastar todo o seu rendimento em itens básicos, como alimentação, medicamentos, transporte etc.

Local	IPCA [Fev/2024]	INPC [Fev/2024]
Brasil	0,83%	0,81%

Local	IPCA [Fev/2024]	INPC [Fev/2024]
Aracaju (SE)	1,09%	1,01%
Belém (PA)	0,69%	0,80%
Belo Horizonte (MG)	0,82%	0,79%
Brasília (DF)	0,75%	0,68%
Campo Grande (MS)	0,81%	0,79%
Curitiba (PR)	0,84%	0,83%
Fortaleza (CE)	0,84%	0,82%
Goiânia (GO)	0,51%	0,51%
Grande Vitória (ES)	0,70%	0,75%
Porto Alegre (RS)	0,52%	0,73%
Recife (PE)	0,74%	0,80%
Rio Branco (AC)	0,26%	0,52%
Rio de Janeiro (RJ)	0,88%	0,73%
Salvador (BA)	0,96%	0,96%
São Luís (MA)	1,06%	0,99%
São Paulo (SP)	0,93%	0,89%

Por que se fala tanto em IPCA?

O governo federal usa o IPCA como o índice oficial de inflação do Brasil. Portanto, ele serve de referência para as metas de inflação e para as alterações na taxa de juros.

Como ele é calculado?

O IBGE faz um levantamento mensal, em 13 áreas urbanas do País, de, aproximadamente, 430 mil preços em 30 mil locais. Todos esses preços são comparados com os preços do mês anterior, resultando num único valor que reflete a variação geral de preços ao consumidor no período.

Índice pessoal de inflação

Sua cesta de compras, ou seja, os produtos e serviços que você consome regularmente, pode ser bem diferente da cesta média da população brasileira. Com isso, o seu índice

peçoal de inflação pode ser maior ou menor do que o IPCA.

Por exemplo, uma família que não consome carne vermelha e não tem filhos em idade escolar terá, com certeza, um índice de inflação peçoal diferente do oficial, cujo cálculo coloca peso considerável na variação do peço da carne e da mensalidade escolar.

Poder de compra

Se a variação do seu salário, de um ano para o outro, for menor do que o IPCA, você perde seu poder de compra, pois os peços sobem mais do que a sua renda. Se a inflação e o seu salário têm a mesma variação, seu poder de compra se mantém. Se você, porém, receber um aumento acima do IPCA, seu poder de compra aumentará.

Curiosidades do IPCA

O IBGE produz e divulga o IPCA, sistematicamente, desde 1980. Entre 1980 e 1994, ano de implantação do Plano Real, o índice acumulado foi de 13 342 346 717 671,70%!

A maior variação mensal do IPCA foi em março de 1990 (82,39%), enquanto a menor variação, em julho de 2022 (-0,68%).



Outros índices de inflação do IBGE

Além do IPCA e do INPC, o IBGE produz outros quatro índices de inflação:

- [IPCA-15](#): difere do IPCA apenas no período de coleta, que abrange, em geral, do dia

16 do mês anterior ao dia 15 do mês de referência. Funciona como uma prévia do IPCA;

- [IPCA-E](#): é o acumulado trimestral do IPCA-15;
- [IPP](#): é voltado para a indústria e mede a variação de preços de venda recebidos pelos produtores de bens e serviços. Sua sigla corresponde ao Índice de Preços ao Produtor; e
- [SINAPI](#): é produzido em conjunto com a Caixa Econômica Federal - Caixa e mede a variação de preços para o setor habitacional e de construção. Sua sigla corresponde ao Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices da Construção Civil.

Índices de inflação de outras instituições

Outras instituições também produzem índices de inflação. Esses são alguns dos mais importantes:

- [IGP-M](#): o Índice Geral de Preços do Mercado, calculado pela Fundação Getulio Vargas - FGV, é formado por três índices diversos que medem os preços por atacado (IPA-M), ao consumidor (IPC-M), e de construção (INCC). O IGP-M é comumente usado para contratos de aluguel, seguros de saúde e reajustes de tarifas públicas; e
- [IPC-Fipe](#): o Índice de Preços ao Consumidor, calculado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas - FIEPE, mede a variação de preços no Município de São Paulo. Ele aponta a variação do custo de vida médio de famílias com renda de 1 a 10 salários mínimos.



Estas informações foram úteis?

Sim

Não

Saiba mais sobre o IPCA



Variação mensal durante o Plano Real (%), Jul 1994 - Fev 2024



Variação acumulada no ano durante o Plano Real (%), desde dezembro de 1995



Variação mensal por grupos (%)



IPCA - Peso Mensal - Grupos de produtos e serviços







INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23260.001564/2024-80

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus
Limoeiro do Norte

ANEXO II - DECLARAÇÃO DE INCOMPATIBILIDADE DE CARGOS E FUNÇÕES

Eu, _____, declaro, para os devidos fins, que
na Instituição _____, não há nenhum sócio, diretor ou
representante legal que exerça Cargo ou Função de Chefia ou Assessoramento, em
qualquer nível no âmbito do IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, não
comprometendo desta forma a participação da Instituição supracitada no presente
processo de **CREDENCIAMENTO Nº XX/XXXX**.

Limoeiro do Norte, _____ de _____ de _____.

Assinatura

(Nome completo, cargo ou função e assinatura dos sócios e/ou diretores).

Observação: Em papel timbrado da empresa.



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Valmir Dias Soares Junior**,
Diretor-geral do Campus Limoeiro do Norte, em 10/04/2024, às 16:37, com
fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site
[https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código
verificador **6069403** e o código CRC **A1D1BF8E**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23260.001564/2024-80

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus
Limoeiro do Norte

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS TERMOS

Pelo presente instrumento, (nome da instituição), CNPJ nº (CNPJ), com sede no endereço (logradouro, nº, bairro, cidade, CEP,), através de seus sócios e/ou diretores, infrafirmados, tendo em vista o CREDENCIAMENTO Nº XX/XXXX, cujo objeto é o **CREDENCIAMENTO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO CONTÍNUO E SOB DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE**, declara, sob as penas da lei, que:

Conhece e aceita as condições de remuneração dos serviços prestados.

Têm disponibilidade para prestar atendimento, conforme as normas fixadas pelo IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte, e segundo as normas da legislação vigente, inclusive obedecendo às disposições éticas e técnicas.

Limoeiro do Norte, _____ de _____ de _____.

Assinatura

(Nome completo, cargo ou função e assinatura dos sócios e/ou diretores).

Observação: Em papel timbrado da empresa.



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Valmir Dias Soares Junior**, **Diretor-geral do Campus Limoeiro do Norte**, em 10/04/2024, às 16:37, 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 **6069451** e o código CRC **9B210176**.

23260.001564/2024-80

6069451v4



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23260.001564/2024-80

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus
Limoeiro do Norte

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

Pelo presente instrumento, (nome da instituição), CNPJ nº (CNPJ), com sede no endereço (logradouro, nº, bairro, cidade, CEP), através de seus sócios e/ou diretores, infrafirmados, declara, sob as penas da lei, que tem disponibilidade em prestar os SERVIÇOS ora descritos no edital do CREDENCIAMENTO Nº XX/XXXX, cujo objeto é o **CREDENCIAMENTO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO CONTÍNUO E SOB DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE**, assumindo a responsabilidade e sujeitando-se às penalidades legais e sumária desclassificação do chamamento, e que fornecerá quaisquer informações complementares solicitadas pela Administração e/ou pelos órgãos de controle.

Limoeiro do Norte, _____ de _____ de _____.

Assinatura

(Nome completo, cargo ou função e assinatura dos sócios e/ou diretores).

Observação: Em papel timbrado da empresa.



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Valmir Dias Soares Junior**, **Diretor-geral do Campus Limoeiro do Norte**, em 10/04/2024, às 16:37, 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 **6069483** e o código CRC **299A1F82**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23260.001564/2024-80

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus
Limoeiro do Norte

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM TODOS OS TERMOS DO EDITAL

Pelo presente instrumento, (nome da instituição), CNPJ nº (CNPJ), com sede no endereço (logradouro, nº, bairro, cidade, CEP), através de seus sócios e/ou diretores, infrafirmados, vem declarar que possui pleno conhecimento, e manifestar inteira concordância com todos os termos do edital do CREDENCIAMENTO Nº XX/XXXX, cujo objeto é o **CREDENCIAMENTO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO CONTÍNUO E SOB DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE**, assumindo a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, sujeitando-se às penalidades legais e a sumária desclassificação do chamamento, e que fornecerá quaisquer informações complementares solicitadas pelo IFCE - *campus* de Limoeiro do Norte e/ou pelos órgãos de controle.

Limoeiro do Norte, _____ de _____ de _____.

Assinatura

(Nome completo, cargo ou função e assinatura dos sócios e/ou diretores).

Observação: Em papel timbrado da empresa.



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Valmir Dias Soares Junior**, **Diretor-geral do Campus Limoeiro do Norte**, em 10/04/2024, às 16:37, 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 **6069520** e o código CRC **B1E0269F**.

23260.001564/2024-80

6069520v2



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23260.001564/2024-80

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus
Limoeiro do Norte

ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA

CONSTITUIÇÃO FEDERAL (EMPREGADO MENOR)

Declaro, sob as penas da Lei, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não empregamos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre menores de 18 (dezoito), e de qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Limoeiro do Norte, _____ de _____ de _____.

Assinatura

(Nome completo, cargo ou função e assinatura dos sócios e/ou diretores).

Observação: Em papel timbrado da empresa.



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Valmir Dias Soares Junior, Diretor-geral do Campus Limoeiro do Norte**, em 10/04/2024, às 16:37, 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 **6069550** e o código CRC **4D1BAC91**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23260.001564/2024-80

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus
Limoeiro do Norte

ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

A proponente abaixo assinada declara na forma da Lei Federal nº 14.133/21 e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no CREDENCIAMENTO Nº **XX/XXXX**, cujo objeto é **CREDENCIAMENTO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO CONTÍNUO E SOB DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE**, e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Limoeiro do Norte, _____ de _____ de _____.

(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)

Nome:

Endereço:

Cidade/Estado:

CNPJ:

Telefone:

E-mail:



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Valmir Dias Soares Junior**, **Diretor-geral do Campus Limoeiro do Norte**, em 10/04/2024, às 16:37, 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 **6069603** e o código CRC **C755757C**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23260.001564/2024-80

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus
Limoeiro do Norte

ANEXO VIII - MODELO ENVELOPE

**AO IFCE - CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE CREDENCIAMENTO Nº XX/XXXX -
CREDENCIAMENTO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO
CONTÍNUO E SOB DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA
ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE.**

(nome da pessoa jurídica interessada e seu respectivo endereço)



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Valmir Dias Soares Junior, Diretor-geral do Campus Limoeiro do Norte**, em 10/04/2024, às 16:37, 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 **6074715** e o código CRC **82BA6E32**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23260.001564/2024-80

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus
Limoeiro do Norte

ANEXO IX - TERMO DE CREDENCIAMENTO

**TERMO DE CREDENCIAMENTO QUE CELEBRAM ENTRE SI
O IFCE - CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE E A EMPRESA
(RAZÃO SOCIAL), PARA FORNECIMENTO CONTÍNUO E
SOB DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA
ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO IFCE - CAMPUS DE
LIMOEIRO DO NORTE.**

A União / Autarquia / Fundação, (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) (órgão contratante), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Credenciamento, decorrente do **CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO** n. 01/2024 e **INEXIGIBILIDADE XX/XXXX**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - REGÊNCIA LEGAL E VINCULAÇÃO AO EDITAL E ANEXOS

- 1.1. O presente Termo de Credenciamento será regido pelas normas aqui previstas e aos casos omissos será aplicada a Lei nº 14.133/2021, no que couber.
- 1.2. O presente Termo de Credenciamento será publicado, por extrato, no Diário Oficial da União e no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP).
- 1.3. Este Termo de Credenciamento fica vinculado no seu todo e, principalmente, nos casos omissos, com base Lei Federal n.º 14.133/21, artigo 79 e

Decreto nº 11.878, de 9 de janeiro de 2024, no que for pertinente, como também as normas do **Edital Credenciamento n.º 01/2024 para Inexigibilidade.**

1.4. Integram-se aqui, as peças que compõem o **Processo Administrativo nº 23260.001564/2024-80, Edital de Credenciamento n.º 01/2024**, independentemente de transcrição de modo que estão vinculadas esta contratação, especialmente:

- a) o Projeto Básico que embasou a contratação e modelo de gestão do Termo de Credenciamento;
- b) Edital de Credenciamento nº 01/2024 do IFCE - *campus* Limoeiro do Norte;
- c) a Homologação do certame e;
- d) a Ata de Credenciamento.

2. **CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO**

2.1. Constitui objeto deste Termo de Credenciamento o **FORNECIMENTO CONTÍNUO E SOB DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO IFCE - CAMPUS DE LIMOEIRO DO NORTE**, em conformidade com o item descrito abaixo:

Item	CATSER	Especificação	Unidade	Quantidade* (A)	Valor Unitário** (B)	Valor Máximo (C) = A X B
1	3697	Credenciamento de empresa especializada no fornecimento contínuo e sob demanda de gêneros alimentícios, conforme itens dispostos no ANEXO I do Projeto Básico.	Mês***	30	R\$ 3.097,40	R\$ 92.922,00

3. **CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO**

- 3.1. Para empenho de despesa o valor global estimado do Termo de Credenciamento é de **R\$ 92.922,00** (noventa e dois mil novecentos e vinte e dois reais).
- 3.2. Somente serão pagos os fornecimentos efetivamente entregues e aceitos, não sendo o contratante obrigado a realizar o pagamento do valor global previsto sem o seu efetivo fornecimento.
- 3.3. No preço pactuado estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto do Termo de Credenciamento, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.

4. **CLÁUSULA QUARTA - CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 4.1. As despesas decorrentes deste processo correrão por conta da seguinte dotação orçamentaria:
- Unidade:**
- Projeto Atividade:**

5. CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

5.1. Este Termo de Credenciamento terá vigência inicial de **30 (trinta) meses**, podendo ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos por meio de Termo Aditivo.

6. CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO

6.1. Conforme regras definidas no Projeto Básico.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO REGIME DE CONTRATAÇÃO E FORMA DE ENTREGA

7.1. A execução dos fornecimentos deverá ser iniciada a partir da assinatura do Termo de Credenciamento;

7.2. O fornecimento deverá ser executado conforme demanda do IFCE - campus Limoeiro do Norte;

7.3. A contratada deverá dispor de profissionais com capacitação e treinamento adequados, visando a correta realização da prestação dos serviços, nos termos das orientações da contratante;

7.4. Fornecer os produtos no prazo estabelecido ou quando necessário, informar em tempo hábil qualquer motivo impeditivo que impossibilite assumir o estabelecido;

7.5. Utilizar produtos alimentícios de PRIMEIRA QUALIDADE, observando o registro do Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

7.6. Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes;

7.7. A entrega do objeto deverá atender as suas especificações e serão realizados de acordo com a necessidade do setor solicitante respeitando as quantidades cotadas dos itens.

7.8. Não será adicionado quantidade mínima e máxima de realização dos fornecimentos, pois os mesmos poderão ser solicitados a depender da necessidade do setor solicitante.

7.9. O fornecimento de gêneros alimentícios ocorrerá de acordo com a solicitação da CONTRATANTE estabelecendo dia e hora de entrega, os quais deverão ser cumpridos de forma rigorosa.

7.10. A CONTRATADA deverá garantir a entrega dos produtos em tempo hábil, atendendo a necessidade do CONTRATANTE e será única, integral e exclusivamente responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza que causar à Administração ou ainda a terceiros, provenientes da execução dos fornecimentos objetos deste Projeto Básico, respondendo por si e por seus sucessores.

7.11. Os serviços/fornecimentos serão realizados, mediante a emissão da Ordem de Fornecimento pelo IFCE - campus Limoeiro do Norte.

7.12. A execução dos fornecimentos, serão supervisionados pelo Fiscal do Termo de Credenciamento, em conformidade com a Ordem de Fornecimento.

7.13. Os fornecimentos realizados pela CONTRATADA estarão sujeitos à aceitação plena pelo órgão recebedor;

7.14. A empresa a ser contratada deverá realizar as entregas dos PRODUTOS, conforme abaixo discriminados:

7.14.1. Responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos produtos, assumindo exclusivamente a responsabilidade por todas as despesas relativas à entrega do objeto, inclusive o frete;

7.14.2. Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos fornecidos, sob pena de responder pelos danos causados a Administração;

7.14.3. Reparar, corrigir, remover, as suas expensas, no todo em parte o(s) PRODUTO(s) em que se verifiquem danos em decorrência de qualquer evento, providenciando sua substituição, quando for o caso, no prazo de até **48 horas**.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

8.1.1. Normas e certificações: se os itens a serem fornecidos já atendem a normas técnicas e possuem certificações de qualidade reconhecidas, isso pode ser considerado como um fator que dispensa a necessidade de uma garantia adicional.

8.1.2. Agilidade nos processos de aquisição: a exigência de uma garantia contratual pode adicionar camadas burocráticas e processuais ao processo de aquisição dos alimentos, e abrir mão dela pode acelerar o processo, permitindo uma conclusão mais rápida da licitação.

8.1.3. Desburocratização: em alguns contextos, como compras de pequenas quantidades desses materiais para uso imediato, a exigência de uma garantia pode aumentar a burocracia e os custos administrativos sem proporcionar benefícios significativos.

8.1.4. A aplicação do Código de Defesa do Consumidor é suficiente para resguardar a Administração.

9. CLÁUSULA NONA - DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

9.1. A empresa deve garantir que os alimentos atendam às normas técnicas e regulamentações vigentes.

9.2. A empresa deve garantir que os itens fornecidos tenham uma validade mínima adequada dentro das condições normais de uso.

9.3. A empresa deve comprometer-se a entregar os itens dentro dos prazos estipulados no Termo de Credenciamento.

9.4. A empresa deve garantir que as quantidades dos itens fornecidos correspondam às especificações especificadas no Termo de Credenciamento e Projeto Básico.

9.5. Em relação à sustentabilidade, a empresa deve garantir que os itens fornecidos atendam a critérios específicos de sustentabilidade, como a utilização de materiais reciclados, entre outros.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

10.1. Este Termo de Credenciamento poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133. de 2021.

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

10.3. O presente Termo de Credenciamento não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE, sob pena de imediata caducidade.

10.4. Se o Termo de Credenciamento não contemplar preços unitários para obras ou serviços cujo aditamento se fizer necessário, esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21.

10.4.1. Nas alterações contratuais para supressão de bens ou serviços, se a Contratada já houver adquirido os materiais e os colocados no local dos trabalhos, estes deverão ser pagos pela Administração pelos custos de aquisição regularmente comprovados e monetariamente reajustados, podendo caber indenização por outros danos eventualmente decorrentes da supressão, desde que regularmente comprovados.

10.5. O presente Termo de Credenciamento poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

10.5.1. Unilateralmente pela Administração:

10.5.2. quando houver modificação do objeto para melhor adequação técnica a seus objetivos, desde que não transfigure o objeto da contratação.

10.5.3. quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei;

10.6. As alterações unilaterais, não poderão transfigurar o objeto da contratação.

10.7. **A alteração por acordo entre as partes se dará nas seguintes hipóteses:**

10.7.1. quando necessária a modificação do regime de execução do serviço, bem como do modo de fornecimento/prestação de serviço, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

10.7.2. quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao pactuado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução do serviço;

10.8. Registros que não caracterizam alteração do Termo de Credenciamento podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:

10.8.1. atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no Termo de Credenciamento;

10.8.2. alterações na razão ou na denominação social da Contratada;

10.8.3. empenho de dotações orçamentárias.

10.9. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS RESPONSABILIDADES, FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO TERMO DE CREDENCIAMENTO

11.1. Conforme regras definidas no Projeto Básico.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Conforme regras definidas no Edital.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1. Conforme regras definidas no Edital.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS PENALIDADES

14.1. Conforme regras definidas no Edital.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS DE EXTINÇÃO

15.1. Conforme regras definidas no Edital.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

16.1. O Contratante e a Contratada, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

16.2. O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte da Contratada, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do contratante, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

16.3. Os dados tratados pela Contratada somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste Termo de Credenciamento, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo contratante;

16.4. Os registros de tratamento de dados pessoais que a Contratada realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

16.5. a Contratada deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

16.6. a Contratada dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do contratante, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

16.7. O eventual acesso, pela Contratada, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para a Contratada e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente Termo de Credenciamento e após o seu encerramento.

16.8. O encarregado da Contratada manterá contato formal com o encarregado do contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

16.9. A critério do controlador e do encarregado de Dados do contratante, a Contratada poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste Termo de Credenciamento, no tocante a dados pessoais.

16.10. a Contratada responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração,

comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

16.11. Os representantes legais da Contratada, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do IFCE - campus Limoeiro do Norte para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

16.12. As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte da Contratada, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma da legislação vigente.

16.13. As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste Termo de Credenciamento serão atendidas na forma da legislação vigente.

16.14. O contratante poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados a Contratada, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

16.15. Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa subcontratada dependerá de autorização prévia do contratante, hipótese em que o subcontratado ficará sujeita aos mesmos limites impostos a Contratada.

16.16. Encerrada a vigência do Termo de Credenciamento ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, a Contratada providenciará o descarte ou devolução, para o contratante, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

16.17. As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte da contratante à **Procuradoria Jurídica junto ao IFCE**.

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DECLARAÇÕES FINAIS**

17.1. A CONTRATANTE promoverá a publicação do extrato deste instrumento no Diário Oficial da União, além da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) **no prazo de 10 (dez) dias úteis** a contar da data de sua assinatura, nos termos do art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.2. A CONTRATADA declara que no momento da assinatura deste termo estar em plena vigência e regular suas obrigações fiscais, tributária e trabalhistas conforme certidões emitidas.

17.3. A contratada declara cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

18. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO**

18.1. As partes elegem, com renúncia expressa a qualquer outro, o Foro da Comarca de Limoeiro do Norte, Estado do Ceará, para submeter o presente Termo de Credenciamento, obrigando ao seu integral cumprimento seus herdeiros e sucessores, a qualquer título.

E por estarem justos os termos acima mencionados as partes assinam este Termo de Credenciamento em uma via junto a duas testemunhas.

Limoeiro do Norte - Ceará, xx de xxxx de 2024.

Testemunhas:

CPF:

CPF:



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Valmir Dias Soares Junior**, **Diretor-geral do Campus Limoeiro do Norte**, em 17/05/2024, às 08:28, 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 **6138535** e o código CRC **710DB1C3**.

23260.001564/2024-80

6138535v9



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23260.001564/2024-80

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus
Limoeiro do Norte

ANEXO XI

DECLARAÇÃO LGPD.

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

- a) aqueles inerentes a documentos de identificação;
- b) referentes a participações societárias;
- c) informações inseridas em contratos sociais;
- d) endereços físicos e eletrônicos;
- e) estado civil;
- f) eventuais informações sobre cônjuges;
- g) relações de parentesco;
- h) número de telefone;
- i) sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
- j) informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de

contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

Representante Legal



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Valmir Dias Soares Junior, Diretor-geral do Campus Limoeiro do Norte**, em 10/04/2024, às 16:37, 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 **6078881** e o código CRC **6A68AD44**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

Processo: 23260.001564/2024-80

Interessado: Departamento de Administração e Planejamento - Campus
Limoeiro do Norte

ANEXO X

REQUERIMENTO PARA CREDENCIAMENTO

Ao
IFCE - Campus Limoeiro do Norte
Comissão de Contratação

A _____ pessoa _____ jurídica
_____, inscrita no
CNPJ _____ n° _____, sediada _____ à
_____, n°: _____,
Bairro: _____, Município: _____,
UF: _____, requer sua inscrição no EDITAL DE CREDENCIAMENTO
XX/XXXXX desta instituição.

Limoeiro do Norte - Ceará, _____ de _____ de 2024.

(assinatura do representante legal da empresa)



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Valmir Dias Soares Junior, Diretor-geral do Campus Limoeiro do Norte**, em 10/04/2024, às 16:37, 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 **6078505** e o código CRC **3BE56CE5**.

23260.001564/2024-80

6078505v6