

Termo de Referência 279/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
279/2024	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	IVANETE MARIA DE OLIVEIRA	22/10/2024 14:13 (v 9.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23351.005998/2024-30

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Hortifrutigranjeiros e Gêneros Alimentícios para atender às necessidades Setor de Alimentação e Nutrição (SAN) e de aulas práticas do Instituto Federal Catarinense - IFC Campus Concórdia e Campus Avançado Abelardo Luz, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

CATMAT	Item	Un. de Medida	Descrição	Quant. Cdia	Quant. Abelardo Luz	Quant. Total	Valor Un – (Máx. aceitável)
464374	1	Kg	Abacaxi in natura de ótima qualidade (aparência e maturação).	910		910	R\$ 8,50
463749	2	Kg	Abobrinha italiana (Verde) in natura de ótima qualidade, limpa e íntegra.	500		500	R\$ 6,40
463818	3	Kg	Acelga (Couve-chinesa) in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	706		706	R\$ 7,25
463832	4	Un.	Alface crespa in natura hidropônica. De primeira qualidade, íntegra, sem sujidades.	1.006		1.006	R\$ 5,38
463830	5	Un.	Alface americana in natura, de primeira qualidade, íntegra, sem sujidades.	1.006		1.006	R\$ 5,00
463938	6	Kg	Alho in natura, de primeira qualidade, sem grãos estragados e sujidades.	400		400	R\$ 45,00

466549	7	Kg	Ameixa vermelha nacional de primeira qualidade. Íntegra e sem sujidades.	500		500	R\$ 24,50
464380	8	Kg	Banana caturra in natura, de ótima qualidade (aparência e maturação). Sem unidades estragadas e sujidades.	11.046		11.046	R\$ 4,50
464381	9	Kg	Banana prata in natura, de ótima qualidade (aparência e maturação). Sem unidades estragadas e sujidades.	2.051		2.051	R\$ 6,50
463753	10	Kg	Batata doce de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	1.000		1.000	R\$ 4,99
463754	11	Kg	Batata inglesa lavada especial de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	9.023		9.023	R\$ 9,80
463760	12	Kg	Batata salsa (baroa/mandioquinha) de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	700		700	R\$ 18,75
463767	13	Kg	Beterraba in natura, em ótima qualidade. Sem as folhas, íntegra e sem sujidades.	3.021		3.021	R\$ 8,90
463835	14	Kg	Brócolis tipo chinês in natura, sem folhas e talo/caule, não amarelado. Ótimo ponto de maturação. Íntegro e sem sujidades.	2.023		2.023	R\$ 8,77
464384	15	Kg	Caqui tipo chocolate preto. Íntegro e sem sujidades.	1.000		1.000	R\$ 14,00
464338	16	Kg	Carambola in natura, ótima qualidade e maturação, sem podridão.	30		30	R\$ 14,00
463781	17	Kg	Cebola in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	6.020		6.020	R\$ 7,90
463781	18	Kg	Cebola para conserva in natura de ótima qualidade. Diâmetro máximo 50 mm	20		20	R\$ 5,25
463780	19	Kg	Cebola roxa in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	65		65	R\$ 12,50
463770	20	Kg	Cenoura in natura de ótima qualidade. Sem as folhas, íntegra e sem sujidades.	2.341		2.341	R\$ 7,70
463821	21	Un.	Chicória de primeira qualidade. Íntegra e sem sujidades	6		6	R\$ 5,10

463778	22	Kg	Chuchu verde in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	1.200		1.200	R\$ 4,99
463831	23	Kg	Couve-flor in natura sem folhas e talo /caule de ótima qualidade, não amarelado. Íntegra sem sujidades.	1.623		1.623	R\$ 10,75
481109	24	Kg	Couve folha manteiga in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	123		123	R\$ 8,44
463900	25	Kg	Gengibre in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	3		3	R\$ 21,49
464392	26	Kg	Goiaba vermelha in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	90		90	R\$ 10,00
464334	27	Kg	Jabuticaba in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades	10		10	R\$ 39,99
464339	28	Kg	Kiwi in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	176		176	R\$ 26,00
464396	29	Kg	Laranja in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	2.541		2.541	R\$ 5,50
464398	30	Kg	Limão taiti in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	505		505	R\$ 7,25
464401	31	Kg	Maçã de ótima qualidade. Íntegra, isenta de deformidades, pancadas, amassados e sujidades.	9.063		9.063	R\$ 10,99
464405	32	Kg	Mamão formosa de ótima qualidade (aparência e maturação). Íntegro e sem sujidades.	3.825		3.825	R\$ 9,50
464404	33	Kg	Mamão papaya de ótima qualidade (aparência e maturação). Íntegro e sem sujidades.	30		30	R\$ 11,90
463795	34	Kg	Mandioca descascada congelada, livre de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico atóxico, de 1Kg, com informações do fornecedor, data de fabricação e data de validade (Mínima de 8 meses no ato da entrega). A entrega deve ser realizada de acordo com a legislação sanitária vigente.	3.210		3.210	R\$ 9,50

464407	35	Kg	Manga in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	625		625	R\$ 9,40
464415	36	Kg	Maracujá in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	21		21	R\$ 16,99
464418	37	Kg	Melancia comum in natura de ótima qualidade. Madura. Íntegra e sem sujidades.	5.040		5.040	R\$ 3,50
471859	38	Kg	Melão colonial in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	400		400	R\$ 6,74
464422	39	Kg	Melão espanhol Melão tipo espanhol in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	2.025		2.025	R\$ 8,40
464422	40	Kg	Moranga cabotia in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	1.510		1.510	R\$ 4,40
464328	41	Kg	Morango in natura de ótima qualidade acondicionados em bandeja. Íntegro e sem sujidades.	283		283	R\$ 42,50
464532	42	Kg	Noz tipo pecã seca, sem casca, inteira, de primeira qualidade. Embalagem à vácuo de no máximo de 1Kg contendo informações sobre o fabricante, data de fabricante e data de validade (mínimo de 6 meses no ato da entrega).	50		50	R\$ 70,00
446623	43	Dúzia	Ovos vermelhos acondicionados em caixa de plástico individual de uma dúzia cada. Com data de produção (Não superior a 3 dias) e de validade. Íntegros e sem sujidades.	8.030		8.030	R\$ 10,99
463796	44	Kg	Pepino tipo salada in natura, tipo salada. Íntegro e sem sujidades.	1.820		1.820	R\$ 6,30
463796	45	Kg	Pepino, Mini-pepino para conserva in natura de ótima qualidade. Comprimento máximo: 6 cm.	33		33	R\$ 7,99
463801	46	Kg	Pepino, variedade japonês, in natura de ótima qualidade.	30		30	R\$ 8,00
464426	47	Kg	Pera nacional in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	620		620	R\$ 13,31

464333	48	Kg	Pêssego in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	1050		1050	R\$ 12,95
463802 -	49	Kg	Pimentão amarelo in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	86		86	R\$ 19,00
479692	50	Kg	Pimentão cambuci in natura de ótima qualidade.	10		10	R\$ 21,90
463809	51	Kg	Pimentão verde in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	811		811	R\$ 12,00
463808	52	Kg	Pimentão vermelho in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	86		86	R\$ 19,00
464451	53	Kg	Pitaya branca (casca rosa escuro e polpa branca) in natura, íntegra, de ótima qualidade.	20		20	R\$ 25,50
464436	54	kg	Ponkan, de primeira qualidade e maturação, livre de sujidades, parasitas e larvas, coloração uniforme, com polpa e casca firme e intacta.	600		600	R\$ 6,99
463799	55	Kg	Rabanete in natura de ótima qualidade. Sem as folhas. Íntegro e sem sujidades.	200		200	R\$ 7,25
463829	56	Kg	Repolho roxo in natura. Íntegro sem sujidades.	715		715	R\$ 10,90
463839	57	Kg	Repolho verde in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	823		823	R\$ 5,00
463826	58	Kg	Rúcula in natura de ótima qualidade. Íntegra, sem folhas amareladas e sem sujidades.	1.203		1.203	R\$ 18,00
463930	59	Kg	Salsa (tempero) in natura. Íntegra, não amarelada e sem sujidades.	350		350	R\$ 15,52
463803	60	Kg	Tomate variedade cereja, in natura, ótima qualidade e maturação, sem podridão.	60		60	R\$ 16,14
481106	61	Kg	Tomate in natura em ótima qualidade e maturação. Íntegro e sem sujidades.	10.030		10.030	R\$ 8,60
464438	62	Kg	Uva Itália cacho com 150 g. Íntegra e sem sujidades.	56		56	R\$ 16,45

464440	63	Kg	Uva niágara branca/rosada in natura, ótima qualidade, sem grãos estragados. Íntegra e sem sujidades.	848		848	R\$ 17,00
464441	64	Kg	Uva tinta, variedade Isabel, cor roxa, in natura, ótima qualidade, sem podridão.	49		49	R\$ 15,53
463807	65	Kg	Vagem tipo verde de primeira qualidade. Íntegra, não amarelada e sem sujidades.	810		810	R\$ 17,00
464539	66	Unidade	Amendoim torrado, sem casca, sem pele e sem sal. Embalagem individual, de plástico atóxico, com peso entre 100 e 130g, conforme legislação específica, com data de fabricação e data de validade (mínimo de 6 meses no ato da entrega).	6000		6000	R\$ 6,60
447414	67	Kg	Carne bovina tipo costela fracionada, in natura, congelada, cortada em pedaços com peso entre 300 a 350 gramas, máximo 20% de gordura. Embalagem primária de plástico atóxico, resistente, transparente, à vácuo, própria para alimentos, limpa e íntegra de no máximo 5Kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária de papelão íntegro com identificação do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Carimbo do serviço de inspeção federal, estadual ou municipal. Transporte: deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Não pode ser carne maturada. data de validade mínima 08 meses na data da entrega. Entrega quinzenal	2000		2000	R\$ 35,95
446704	68	Un.	Iogurte de frutas (não pode ser bebida láctea) nos sabores morango e coco, acondicionado em embalagens de plástico atóxico, íntegras de 900g contendo informações do fabricante, data de fabricação e validade (mínima de 35 dias no ato da entrega). O transporte deve ser realizado conforme legislação vigente. Entrega quinzenal.	600		600	R\$ 10,15
446707	69	Un.	Iogurte sem lactose nos sabores morango e coco, acondicionado em embalagem de plástico atóxico, íntegras de 140g, contendo informações sobre o fabricante, data de fabricação e data de validade (na entrega não superior a 30 dias). O	60		60	R\$ 5,86

			produto e o transporte do mesmo deve estar de acordo com a legislação vigente. Entrega quinzenal.				
447375	70	Pacote 300g	Leite de vaca em pó zero lactose, instantâneo ZERO LACTOSE, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. As embalagens não deverão estar abauladas, estufadas, amassada, sujas e nem enferrujadas. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses no ato da entrega.	50		50	R\$ 19,72
446393	71	Embalagem 500 g	Manteiga com sal acondicionada em pote de plástico atóxico, íntegro de no máximo 500g contendo informações sobre o fabricante, data de fabricação e data de validade (mínimo de 4 meses no ato da entrega). O produto e o transporte do mesmo deve estar de acordo com a legislação vigente. Entrega quinzenal	400		400	R\$ 28,00
463694	72	15,8 litros	Óleo de algodão - em balde, intacto, resistente, sem amassamento e vazamento. Constando a data de fabricação e validade, número de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	8		8	R\$ 295,00
463692	73	18 litros	Óleo de soja com aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem intacta, resistente, sem amassamento e vazamento. Constando a data de fabricação e validade (mínimo de 06 meses no ato da entrega), número de lote e condições de armazenagem.	100		100	R\$ 132,66
446636	74	Kg	Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual de plástico atóxico de no máximo 400g contendo informações do fornecedor, data de fabricação e data de validade (mínima de 45 dias a partir da data da entrega). O produto deve ser embalado e transportado de acordo com a legislação vigente. Entrega quinzenal.	2000		2000	R\$ 49,87
			Queijo mussarela sem lactose fatiado com embalagem individual de plástico atóxico de no máximo 200g				

446638	75	Kg	(ORÇAMENTOS SÃO DE 150g) contendo informações do fornecedor, data de fabricação e data de validade (mínima de 60 dias a partir da data da entrega). O produto deve ser embalado e transportado de acordo com a legislação vigente. Entrega quinzenal.	30		30	R\$ 14,09
460380	76	Kg	Pão frances pronto, assado, fresco (Assado no dia). Peso de cada pão: entre 50 e 60g. Entrega diária, de segunda à sexta às 6h da manhã no IFC Campus Concórdia.	200		200	R\$ 12,99
465549	77	Kg	Pão francês congelado, pacote com no máximo 8 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento e fermentação de 12 horas. Entregue completamente congelado. Entrega quinzenal.	2500		2500	R\$ 10,29
465546	78	Kg	Pão francês sovadinho congelado, pacote com no máximo 8 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento e fermentação de 12 horas. Entrega quinzenal.	3200		3200	R\$ 12,99
465543	79	Kg	Pão francês 12 grãos congelado, pacote com no máximo 8 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento e fermentação de 12 horas. Entrega quinzenal.	800		800	R\$ 9,10
442811	80	Un. 5 L	Suco de laranja integral – pasteurizado, refrigerado, não alcoólico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega.	300		300	R\$ 45,00
458910	81	Pacote	Arroz parboilizado – tipo 1, classe longo fino. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico resistente, transparente e íntegra com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Pacote de 5Kg.	2.800		2.800	R\$ 33,29
463696	82	Frasco	Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro escuro com bico dosador. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser registrado no	200		200	R\$ 49,85



			ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Frasco de vidro 500ml.				
459639	83	Un.	Azeitonas verdes em conserva, sem caroço. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Embalagem de 120g drenado. - <b>Catmat embalagem 160g</b>	150		150	R\$ 6,39
217130	84	Pacote	Biscoito de gergelim – Embalagem resistente com validade mínima de 08 meses a partir da entrega. Pacote com no mínimo 350g. Catmat embalagem 375g	300		300	R\$ 7,44
255973	85	Pacote c/ 144g (6 embalagens individuais de 24g cada)	Biscoito salgado original/tradicional, tipo club social, sem recheio. Pacote com 6 embalagens individuais de aproximadamente 24 g cada, total de 144g. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.	1500		1500	R\$ 6,09
463568	86	Un.	Café solúvel granulado – tradicional com validade mínima de 24 meses a partir da entrega. Frasco de vidro de 200g	1000		1000	R\$ 23,99
225698	87	Pacote	Coco ralado desidratado – fino, sem açúcar, extra branco. Embalagem de plástico atóxico com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Isento de amido. Pacote 100g.	600		600	R\$ 6,84
446534	88	Kg	Creme de leite pasteurizado – 17% de gordura, validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Embalagem tetra pak de 1Kg.	220		220	R\$ 16,89
446537	89	Un.	Creme de leite sem lactose com validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Embalagem tetra pack de 200g.	50		50	R\$ 4,91
462823	90	Kg	Ervilha verde congelada in natura com grãos inteiros, acondicionada em pacote de plástico atóxico resistente. Validade mínima 12 meses a partir da entrega. Pacote de no máximo 2Kg.	500		500	R\$ 25,91
462122	91	Pacote	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 08 a partir da data de entrega. Pacote 500g.	60		60	R\$ 3,89
462824	92	Kg	Milho verde congelado in natura, pacote de plástico atóxico com validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	1.300		1.300	R\$ 21,90

			Ingrediente: milho verde. Pacote de no máximo 2Kg.				
216913	93	Kg	Sal grosso iodado com data de validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalado em saco plástico transparente de 1Kg.	240		240	R\$ 1,70
463760	94	Kg	Batata salsa de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.		100	100	R\$ 19,37
464333	95	Kg	Pêssego in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.		200	200	R\$ 12,95
464436	96	kg	Ponkan, de primeira qualidade e maturação, livre de sujidades, parasitas e larvas, coloração uniforme, com polpa e casca firme e intacta.		200	200	R\$ 6,99
464539	97	Pacote	Amendoim torrado, sem casca, sem pele e sem sal. Embalagem individual, de plástico atóxico, com peso entre 100 e 130g, conforme legislação específica, com data de fabricação e data de validade (mínimo de 6 meses no ato da entrega).		100	100	R\$ 6,60
464374	98	Kg	Abacaxi in natura de ótima qualidade (aparência e maturação).		840	840	R\$ 8,50
464422	99	Kg	Abobora Cabotia (Moranga Cabotia), in natura, ótima aparência e frescor.		252	252	R\$ 4,63
471861	100	Kg	Abóbora tipo menina, in natura, ótima aparência e frescor.		504	504	R\$ 4,90
463938	101	Kg	Alho in natura, de primeira qualidade, sem grãos estragados e sujidades.		84	84	R\$ 45,00
464380	102	Kg	Banana caturra in natura, de ótima qualidade (aparência e maturação). Sem unidades estragadas e sujidades.		2184	2184	R\$ 4,50
464381	103	Kg	Banana prata in natura, de ótima qualidade (aparência e maturação). Sem unidades estragadas e sujidades.		2184	2184	R\$ 6,50
463753	104	Kg	Batata doce de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.		672	672	R\$ 4,99

463754	105	Kg	Batata inglesa lavada especial de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.		924	924	R\$ 9,80
463767	106	Kg	Beterraba in natura, em ótima qualidade. Sem as folhas, íntegra e sem sujidades.		303	303	R\$ 8,90
463780	107	Kg	Cebola roxa in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.		504	504	R\$ 12,50
463781	108	Kg	Cebola tipo nacional in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.		672	672	R\$ 7,90
463770	109	Kg	Cenoura in natura de ótima qualidade. Sem as folhas, íntegra e sem sujidades.		672	672	R\$ 7,70
463778	110	Kg	Chuchu verde in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.		252	252	R\$ 4,99
463900	111	Kg	Gengibre in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.		34	34	R\$ 22,99
464392	112	Kg	Goiaba vermelha in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.		420	420	R\$ 10,00
446704	113	Und	Iogurte de frutas (não pode ser bebida láctea) nos sabores morango e coco, acondicionado em embalagens de plástico atóxico, íntegras de MÍNIMO 900g contendo informações do fabricante, data de fabricação e validade (mínima de 35 dias no ato da entrega). O transporte deve ser realizado conforme legislação vigente. Entrega semanal.		420	420	R\$ 10,15
464396	114	Kg	Laranja in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.		2184	2184	R\$ 5,50
464401	115	Kg	Maçã com peso médio de 150g/unidade, ótima qualidade. Íntegra, isenta de deformidades, pancadas, amassados e sujidades.		2520	2520	R\$ 10,99
464405	116	Kg	Mamão formosa de ótima qualidade (aparência e maturação). Íntegro e sem sujidades.		1260	1260	R\$ 9,50
464404	117	Kg	Mamão papaya de ótima qualidade (aparência e maturação). Íntegro e sem sujidades.		672	672	R\$ 11,90

463795	118	Kg	Mandioca descascada congelada, livre de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico atóxico, de 1Kg, com informações do fornecedor, data de fabricação e data de validade (Mínima de 4 meses no ato da entrega).	588	588	R\$ 9,50
464415	119	Kg	Maracujá in natura	504	504	R\$ 16,99
464407	120	Kg	Manga in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	672	672	R\$ 9,40
446393	121	Kg	Manteiga com sal acondicionada em pote de plástico atóxico, íntegro de no máximo 500g contendo informações sobre o fabricante, data de fabricação e data de validade (mínimo de 4 meses no ato da entrega). O produto e o transporte do mesmo deve estar de acordo com a legislação vigente. Entrega quinzenal	588	588	R\$ 28,00
464418	122	Kg	Melancia in natura de ótima qualidade. Madura. Íntegra e sem sujidades.	672	672	R\$ 3,50
464422	123	Kg	Melão espanhol Melão tipo espanhol in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	504	504	R\$ 8,40
463796	124	Kg	Pepino tipo salada in natura, tipo salada. Íntegro e sem sujidades.	672	672	R\$ 6,30
464426	125	Kg	Pera nacional in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	336	336	R\$ 13,31
463802 -	126	Kg	Pimentão amarelo in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	504	504	R\$ 19,00
463809	127	Kg	Pimentão verde in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	672	672	R\$ 12,00
463808	128	Kg	Pimentão vermelho in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	370	370	R\$ 19,00
446636	129	Kg	Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual de plástico atóxico de no máximo 400g contendo informações do fornecedor, data de fabricação e data de validade (mínima de 45 dias a partir da data da entrega). O produto deve ser embalado e transportado de acordo com a legislação vigente. Entrega semanal.	34	34	R\$ 49,00

463799	130	Kg	Rabanete in natura de ótima qualidade. Sem as folhas. Íntegro e sem sujidades.		168	168	R\$ 6,50
463829	131	Kg	Repolho roxo in natura. Íntegro sem sujidades.		336	336	R\$ 10,90
463839	132	Kg	Repolho verde in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.		504	504	R\$ 5,00
463826	133	Kg	Rúcula in natura de ótima qualidade. Íntegra, sem folhas amareladas e sem sujidades.		51	51	R\$ 18,00
463930	134	Kg	Salsinha in natura. Íntegra, não amarelada e sem sujidades.		370	370	R\$ 17,17
463803	135	Kg	Tomate cereja, in natura, ótima qualidade e maturação, sem podridão.		84	84	R\$ 16,14
481106	136	Kg	Tomate Italiano in natura em ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.		1512	1512	R\$ 8,60
464440	137	Kg	Uva niágara branca/rosada in natura, ótima qualidade, sem grãos estragados. Íntegra e sem sujidades.		672	672	R\$ 17,00
463807	138	Kg	Vagem tipo verde de primeira qualidade. Íntegra, não amarelada e sem sujidades.		504	504	R\$ 17,00
446623	139	Duzia	Ovos vermelhos acondicionados em caixa individual de uma dúzia cada. Com data de produção (Não superior a 3 dias) e de validade. Íntegra e sem sujidades.		840	840	R\$ 10,99
460380	140	Kg	Pão francês pronto, assado, fresco (Assado no dia). Peso de cada pão: entre 50 e 60g. Entrega 2X/semana, de segunda à sexta, às 7h30 da manhã no IFC CAVABL.		1344	1344	R\$ 13,20
460381	141	Kg	Pão francês integral, assado, fresco. Peso de cada pão: entre 50 e 60g. Entrega 2X/semana, de segunda à sexta, às 7h30 da manhã no IFC CAVABL.		504	504	R\$ 12,70
465546	142	Kg	Pão francês sovadinho congelado pacote com no máximo 8 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento		840	840	R\$ 16,99

			e fermentação de 12 horas. Entrega 2X /semana, de segunda à sexta, às 7h30 da manhã no IFC CAVABL.				
460404	143	UN	Pão fatiado – Tipo sanduíche, apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor. Entrega 2X/semana, de segunda à sexta, às 7h30 da manhã no IFC CAVABL.		504	504	R\$ 12,85

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da Ata de Registros de Preços é de 12 (doze) meses, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

3. Descrição da solução

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

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

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

4.1.1. Os itens de produtos descritos no Termo de Referência deverão, sempre que possível, seguir as diretrizes de sustentabilidade ambiental, cumprir as recomendações e normas emitidas pelos órgãos ambientais, e, no que couber, os previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010, bem como, observar menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e elaboração dos materiais e equipamentos.

#### **Subcontratação**

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

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

## **5. Modelo de execução do objeto**

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de Entrega**

5.1. A contratação para o fornecimento dos itens será de FORMA PARCELADA, de acordo com a necessidade do órgão, e será formalizada por intermédio de emissão de nota de empenho de despesa.

5.1.1. As entregas de hortifrutigranjeiros para o Campus Concórdia devem ocorrer no MÍNIMO 3 (três) vezes por semana, os pedidos serão enviados ao fornecedor pelo SAN na semana anterior a entrega. Devido oscilações diárias no número de refeições e possíveis problemas nos equipamentos de armazenamento, poderá haver a necessidade de mais 1 ou 2 entregas na semana, totalizando 5 entregas semanais.

5.1.1.1. Problemas nas entregas de hortifrutigranjeiros (produtos em desacordo, estragados, falta, etc.) devem ser resolvidos no mesmo dia ou no máximo no dia seguinte;

5.1.2. As entregas de hortifrutigranjeiros para o Campus Avançado de Abelardo Luz devem ocorrer no MÍNIMO 1(uma) vez por semana, os pedidos serão enviados ao fornecedor pelo SISAE/DEPE/DG na semana anterior a entrega. Se necessário poderá ser solicitada ainda, mais 1 ou 2 entregas na semana.

5.1.3. O prazo de entrega dos produtos (secos) será de até 15 (quinze) dias corridos, contados do recebimento da nota de empenho.

5.1.4. A frequência de entrega dos demais itens consta na descrição dos mesmos;

5.1.5. Quanto ao fornecimento dos itens de produtos elencados na nota de empenho, os mesmos deverão ser entregues em remessa única, quando o empenho for do tipo: Ordinário e, de forma parcelada, quando o empenho for do tipo: GLOBAL. Neste caso, o Campi solicitante deverá repassar o quantitativo desejado conforme cronograma de entrega.

5.1.6. A entrega dos produtos deverão estar devidamente acompanhadas da Nota Fiscal.

5.2. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

#### **a. Instituto Federal Catarinense – Câmpus Concórdia**

Rodovia SC 283, KM 17- Bairro Fragosos, CEP: 89703-720, Concórdia - SC

Telefone: (49) 3441-4800

#### **b. Instituto Federal Catarinense – Câmpus Avançado de Abelardo Luz**

Assentamento José Maria, Estrada da Produção KM 25, Interior, s/n, Centro. CEP: 89830-000

Abelardo Luz/SC.

Telefone: (47) 3331-7880

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.3. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

## **6. Modelo de gestão do contrato**

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

6.1.1 Na presente contratação o instrumento formal de contrato está sendo substituído pela nota de empenho, emitida quando da necessidade de aquisição, por cada unidade participante do certame, desta forma, quando estiver grafado “contrato”, remete-se sempre a Nota de Empenho, visto ser instrumento substituto.

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

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato 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

#### **Fiscalização**

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ( [Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

#### **Fiscalização Técnica**

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

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ( [Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).



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

### **Fiscalização Administrativa**

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

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

### **Gestor do Contrato**

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

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

6.11. O gestor do contrato 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](#)).

6.12. O gestor do contrato 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](#)).

6.13. O gestor do contrato 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](#)).

6.14. O gestor do contrato 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).

6.15. O gestor do contrato 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 do contrato.

## **7. Critérios de medição e pagamento**

### **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

#### **Recebimento**

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (um) dia, mediante cancelamento da Nota fiscal apresentada a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. (alterada)

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. 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 5 (cinco) dias úteis.

7.5. 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.

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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 contrato.

### Liquidação

7.9. 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](#).

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

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

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

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

#### **Prazo de pagamento**

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

7.19. 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 INPC de correção monetária.

#### **Forma de pagamento**

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

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

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

7.22.1. 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.

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

#### **Cessão de crédito**

7.24. 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.

7.24.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

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

7.26. 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](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.27. 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)

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

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

#### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

#### Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado de acordo com a necessidade da Administração e será formalizado por intermédio de emissão de Nota de Empenho de Despesa.

#### Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

8.6. **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> ;

8.7. **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;

8.8. **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](#).

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

8.10. **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

8.11. **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](#).

8.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

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

#### Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.16. 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.

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

8.18. 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;

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

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

8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital 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.

8.22. 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.

8.23. Será consultado o CADIN (Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais) por força do art. 6º-A da lei 10.522/2002, pois a inclusão dos licitantes no cadastro impedirá a emissão do empenho e a assinatura de contrato.

8.24. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.24.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

8.24.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.24.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.24.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

8.24.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.24.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.24.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 1.784.954,15

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. custo estimado total da contratação é de R\$ 1.784.954,15 (Hum milhão, setecentos e oitenta e quatro mil, novecentos e cinquenta e quatro reais e quinze centavos), conforme custos unitários apostos na tabela constante do subitem 1.1. deste TR.

9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

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

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

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

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

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. Por se tratar de Pregão SRP, a indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

## 11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

### 11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)-

#### São obrigações do Contratante

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

11.2. Receber os itens de produtos licitados verificando minuciosamente as especificações dos produtos, prazos e condições estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência e, no prazo fixado, proceder com o recebimento provisório para fins de aceitação e recebimento definitivo;

11.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

11.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

11.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e neste Termo de Referência.

11.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

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

11.9. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

11.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, admitida a prorrogação motiva, por igual período.

11.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

11.13. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

## 12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

### 12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII-)

#### São obrigações do Contratado

12.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, em seus anexos e sua proposta assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

12.2. Entregar o objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado neste Termo de Referência, os bens nos quais se verificarem defeitos ou avarias.

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

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

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

12.9. Apresentar Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre - Certidão Negativa de Débito Estadual e Municipal (inclusão) (Ambas CND's também serão verificadas na emissão da Nota de Empenho).

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

12.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade/entrega de produtos que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

12.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

12.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

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

12.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança de contratante;

## 13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

### 13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

#### **Infrações e Sanções Administrativas**

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

#### 13.2.1 Multa

a) Moratória de 0,5% (zero, virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

b) Compensatória de 1% a 30% sobre o valor do contrato ou da parcela inadimplida, alíneas “a”, “b”, considerando o grau de gravidade de cada caso concreto.



c) Compensatória de 1% a 30 % sobre o valor do contrato, alíneas “ c ”, “ d ”, “ e ”, “ f ”, “ g ”, “ h ”, considerando o grau de gravidade de cada caso concreto.

13.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

13.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

13.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

13.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

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

(INCLUSÃO POR NÃO HAVER PREVISÃO DE ASSINATURA DE CONTRATO E SIM, ASSINATURA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS)

## 14. Responsáveis

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

Despacho: A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Termo de Referência

**ALESSANDRA CARINE PORTOLAN**

Autoridade competente

## 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 - ETP324\_2024.pdf (176.56 KB)

**Anexo I - ETP324\_2024.pdf**

# Estudo Técnico Preliminar 324/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23351.005998/2024-30

## 2. Descrição da necessidade

**Objeto:** Aquisição de Hortifrutigranjeiros e Gêneros Alimentícios para atender às necessidades Setor de Alimentação e Nutrição(SAN) e de aulas práticas do Instituto Federal Catarinense - IFC Campus Concórdia e Campus Avançado Abelardo Luz

### 2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal Catarinense (IFC) é uma autarquia de natureza jurídica, detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, tendo como missão: "Proporcionar educação profissional, atuando em ensino, pesquisa e extensão comprometidos com a formação cidadã, a inclusão social e o desenvolvimento regional".

O IFC tem em suas finalidades a formação e qualificação de profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, pautada na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com sua prática pedagógica.

Seu propósito é formar e qualificar cidadãos com vistas à atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase e estreita articulação com os setores produtivos e sociedade, auxiliando no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional; desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração; auxiliar na adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades locais e regionais; oferecer mecanismos para a educação continuada de qualidade, promovendo ainda, a acessibilidade e sustentabilidade.

Dessa forma, para o desempenho de suas atividades, faz-se necessário o uso de produtos de hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios, a fim de prover a realização de atividades práticas de ensino, pesquisa e extensão nos laboratórios dos cursos multidisciplinares da Instituição, nas Áreas Engenharias que são responsáveis pela realização de análises relacionadas a saúde vegetal, alimentar; análises e avaliação de parâmetros de qualidade físico-química e microbiológicas, entre outros de cunho pedagógico e, principalmente, ao Setor de Alimentação e Nutrição, responsável pela alimentação escolar aos alunos e servidores.

A aquisição dos produtos de consumo de hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios, visam:

- Garantir o acesso à Alimentação escolar, conforme normatização e políticas institucionais;
- Manutenção de fornecimento de refeições no Restaurante/Refeitório do Campus Concórdia: o qual atende refeições diárias durante todo o período letivo, sendo 100 (cem) cafés da manhã para alunos internos, aproximadamente 730 (setecentos e trinta) almoços para alunos dos cursos técnicos e superiores ofertados pelo IFC, servidores e visitantes, em média 380 (trezentos e oitenta) lanches da tarde para os alunos dos cursos técnicos, 200 (duzentos) jantares e 140 (cento e quarenta) ceias para alunos internos. Totalizando em média 1.550 (mil, quinhentos e cinquenta) refeições dia;
- Manutenção de fornecimento de refeições no Restaurante/Refeitório do Campus Avançado Abelardo Luz: o qual atende refeições diárias durante todo o período letivo, , sendo almoço e lanche a todos os alunos matriculados e, café da manhã, almoço, jantar e lanche aos alunos que residem na moradia estudantil. Totalizando em média 130 (cento e trinta) refeições dia;
- Contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis: garantindo assim a segurança alimentar e nutricional, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos, garantindo melhoria do

rendimento escolar, proporcionando a melhoria da qualidade de vida ao atendimento das necessidades humanas básicas, bem como, lembrando que a alimentação é uma das principais políticas/ações de permanência e êxito do aluno na escola;

- Suporte às Práticas Laboratoriais de diversas disciplinas: Desenvolvimento dos componentes curriculares dos Cursos de Agropecuária, Agronomia, Técnico de Alimentos e Engenharia de Alimentos, com aulas didáticas e experimentos para preparar soluções, analisar amostras e investigar fenômenos naturais, contribuindo para uma aprendizagem prática e significativa, proporcionando o fortalecimento das potencialidades dos indivíduos;
- Garantia da Qualidade dos Resultados: A qualidade e a procedência hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios influenciam diretamente nos resultados das análises e experimentos realizados. A aquisição de produtos de boa qualidade e assegura a precisão e a confiabilidade dos dados obtidos, sendo crucial para o desenvolvimento científico e acadêmico dos alunos e pesquisadores.
- Diversidade de Experimentos: A variedade de produtos disponíveis permite a realização de uma ampla gama de experimentos e investigações em diferentes áreas científicas. Isso enriquece o currículo acadêmico, possibilitando a exploração de diversas temáticas e aplicações práticas dos conceitos teóricos abordados em sala de aula.
- Inovação e Pesquisa: Alguns produtos são específicos para pesquisas avançadas e projetos de inovação. A aquisição desses produtos possibilita o desenvolvimento de estudos científicos de ponta, contribuindo para a produção de conhecimento e para a reputação acadêmica da instituição.
- Conformidade com Normas de Segurança: A compra de hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios de qualidade e seguros está alinhada com as normas e regulamentos de segurança alimentar; a quantidade licitada é justificada pela demanda prevista para atender às atividades específicas.
- Suprimento adequado: Consideramos o número de alunos matriculados, a frequência das práticas experimentais e a diversidade de experimentos realizados, garantindo assim o suprimento adequado para as necessidades acadêmicas e de pesquisa e, principalmente ao atendimento alimentar ( café da manhã – lanche- almoço e jantar) aos alunos.

O certame conta também com inclusão de itens remanescentes do Pregão eletrônico Institucional de Gêneros Alimentícios, em razão dos mesmos ficarem desertos ou os itens terem as propostas desclassificados/inabilitadas

A proposta de aquisição destes itens está cadastrado no Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC 2024 ID 10635424000186-0-000001/2024, o qual, objetiva consolidar a aquisição de produtos de hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios necessários para manutenção das atividades de ensino, pesquisa e extensão do planejamento operacional dos Campi.

O IFC Câmpus Concórdia será o Câmpus Gerenciador neste certame licitatório de Aquisição de Hortifrutigranjeiros e Gêneros Alimentícios, sendo o Campus Avançado de Abelardo Luz – participante, o qual conta com o respaldo do planejamento de aquisições da respectiva unidade, bem como, aos itens e quantitativos que, eventualmente, serão adquiridos para suprir a demanda da Instituição.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor Requisitante - SAN	Francieli Bizzotto
Setor Requisitante - SAN	Sofia Schultz
Curso de Engenharia de Alimentos	Samantha Lemke Gonzalez
Setor Requisitante - SISAE/ABLUZ	Setor Requisitante - SISAE Daniel Petravicius

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se de eventual Aquisição de Hortifrutigranjeiros e Gêneros Alimentícios para atender às necessidades Setor de Alimentação e Nutrição(SAN) e de aulas práticas do Instituto Federal Catarinense - IFC Campus Concórdia e Campus Avançado Abelardo Luz.

O tipo de solução a contratar se justifica por ser o Pregão Eletrônico a modalidade de licitação preconizada pela Lei nº 14.133/21 e, será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, conforme Decreto 11.462/2023.

No que tange à classificação do objeto, tratam-se de **bens comuns**, nos termos do parágrafo do art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/2021, considerando que os padrões de desempenho, de qualidade e especificações técnicas dos itens (especificações usuais de mercado) a serem licitados, serão elencados no Termo de Referência, anexado ao respectivo Edital.

Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, para o fornecimento de hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios.

A empresa, durante a apresentação da proposta deverá cumprir as recomendações e normas emitidas pelos órgãos ambientais, e, no que couber, os previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010, além das Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre, segurança, armazenamento, movimentação de produtos embalados (fracionados),bem como a utilização de material atóxico, reciclado e biodegradável.

Os itens de produtos deverão, sempre que possível, seguir as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e elaboração dos materiais e equipamentos.

As licitantes deverão observar estritamente as especificações técnicas dos materiais constantes do Termo de Referência. Divergências técnicas poderão implicar na desclassificação da proposta apresentada pela licitante, bem como, devolução do produto se a entrega não atender a estas especificações. E, neste cenário, os fretes e encargos, devem ser de responsabilidade do fornecedor.

A contratação para o fornecimento dos itens será de FORMA PARCELADA, de acordo com a necessidade do órgão, e será formalizada por intermédio de emissão de nota de empenho de despesa.

5.1.1. As entregas de hortifrutigranjeiros para o Campus Concórdia devem ocorrer no **MÍNIMO** 3 (três) vezes por semana, os pedidos serão enviados ao fornecedor pelo SAN na semana anterior a entrega. Devido oscilações diárias no número de refeições e possíveis problemas nos equipamentos de armazenamento, poderá haver a necessidade de mais 1 ou 2 entregas na semana, totalizando 5 entregas semanais.

5.1.1.1. Problemas nas entregas de hortifrutigranjeiros (produtos em desacordo, estragados, falta, etc.) devem ser resolvidos no mesmo dia ou no máximo no dia seguinte;

5.1.2. As entregas de hortifrutigranjeiros para o Campus Avançado de Abelardo Luz devem ocorrer no **MÍNIMO** 1(uma) vez por semana, os pedidos serão enviados ao fornecedor pelo SISA/DEPE/DG na semana anterior a entrega. Se necessário poderá ser solicitada ainda, mais 1 ou 2 entregas na semana.

5.1.3. O prazo de entrega dos produtos (secos) será de até 15 (quinze) dias corridos, contados do recebimento da nota de empenho.

5.1.4. A frequência de entrega dos demais itens consta na descrição dos mesmos;

Endereço dos Câmpus Solicitantes:

a. Instituto Federal Catarinense – Câmpus Concórdia

Rodovia SC 283, KM 17- Bairro Fragosos, CEP: 89703-720, Concórdia - SC

Telefone: (49) 3441-4800

b. Instituto Federal Catarinense – Câmpus Abelardo Luz

Assentamento José Maria, Estrada da Produção KM 25, Interior, s/n, Centro. CEP:

89830-000 , Abelardo Luz/SC.

Telefone: (47) 3331-7880

## 5. Levantamento de Mercado

### 5. Levantamento de Mercado

A realização de pesquisa de preços, iniciou-se utilizando os parâmetros definidos no Inciso I do artigo 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, de 07 de julho de 2021, com prioridade o método do Inciso I e II para a composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item de produto correspondente nos sistemas oficiais de governo como Painel de Preços, em execução ou concluídas.

Neste caso, foi elaborado relatórios, sendo que para cada item de produto, houve 01(um) ou mais processos licitatórios, os quais constituíram o valor da mediana. Este valor foi repassado para o Mapa de formação de preços como pesquisa 1 – Painel Preços.

No entanto, em razão da impossibilidade de encontrar determinados itens no Painel de Preços, e/ou encontrar, mas os descritivos, e/ou quantitativos não serem equivalentes conforme especificação do item de produto, também foram realizadas pesquisas baseados no inciso III da IN, com dados de pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo. Bem como, pesquisas diretamente com empresas especializadas, no ramo, pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, devidamente comprovados no processo.

### DA ANÁLISE CRÍTICA DOS PREÇOS OBTIDOS E JUSTIFICATIVAS

A metodologia utilizada para o cálculo do valor de referência foi a mediana dos preços pesquisados, incluindo a mediana pesquisada no Painel de Preços.

No entendimento da Unidade, este foi o método que melhor representa a realidade do mercado, pois leva em consideração a mediana de valores das empresas atuantes no setor com valores de outros certames licitatórios (mediana Painel de Preços).

Quanto a pesquisa de preço realizada através do painel de preços, considerando os parâmetros dispostos no art. 5º, § 1º, da Instrução Normativa Nº 65, de 07 de julho de 2021, do Ministério da Economia, foram constatadas muitas inconsistências nos valores apresentado no painel de preço comparado com a pesquisa de preço realizada no mercado local. As licitações elencadas na pesquisa de mercado do painel de preço são licitações ocorrida em toda extensão territorial brasileira, o que justifica a disparidade de preços do mercado local – quando comparado com tabela do CEASA/SC, levando em consideração que somos um município que encontra-se distante da Unidade de distribuição e, precisa ser registrado valores de logística relacionados a compra e entrega da mercadoria. Além disso, no pregão institucional realizado anteriormente verificou-se que diversos itens elencados no certame, não tiveram êxito em sua homologação fracassado e/ou deserto em razão dos valores estimados estarem abaixo do mercado local.

A fim de evitar a ocorrência de nova licitação deserta, optou-se por estruturar na metodologia de composição dos preços no mapa comparativo de preço a contabilização dos valores da pesquisa de mercado realizada no painel de preços (mediana), mais as pesquisas de mercado atendendo ao § 2º nos termos do inciso IV (fornecedores/sites) – procedendo com o lançamento da mediana de seus valores.

Lembramos que em todos os processos (anteriores/atual) a pesquisa de mercado realizada pelo painel de preço fora utilizada.

Diante ao cenário e em procedimento prévio e indispensável para a verificação de efetiva aquisição, necessidade da urgência de aquisição para atendimento a necessidade demandada e em detrimento de diagnósticos precedentes, foram encaminhados e-mails as empresas de setores de fornecimento de produtos hortifrutigranjeiro, além da pesquisa de preço realizada com fornecedores locais.



Aos demais itens incorporados ao certame, em razão de fracassados e desertos em certame institucional anterior, optou-se por pesquisa em sites. A qual, conjuntamente com a mediana do painel de preços compõem a mediana unitária de preços.

Certifico que as pesquisas de preços foram realizadas conforme as normas estabelecidas pela Instrução Normativa do Ministério da Economia/Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital/Secretaria de Gestão nº 65, de 07 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública Autárquica e Fundacional.

Ainda de acordo com o art. 3º da IN ora citada acima, foram adotados as informações necessárias para a Pesquisa de Preços que integra esse Processo.

Estas informações subsidiam a elaboração do Mapa de Preços no qual constam as medianas das cotações de preços para o estabelecimento dos valores unitários máximos dos itens a serem licitados.

O Mapa de Preços também é um anexo em formato PDF que compõe o processo; considerando o Art. 6º dessa IN foi utilizado, como método para obtenção do preço estimado por item, a mediana dos valores obtidos através dos valores do painel de preços e a pesquisa de preços de mercado, sobre um conjunto de no mínimo três preços. Com exceção de dez itens os quais constam dois preços.

Diante a pesquisa de preços nos apresentar que há um número expressivo de fornecedores aptos para participar do certame licitatório, por tratam-se os itens natureza de **bens comuns**, considerando que os padrões de qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado; os produtos são comumente adquiridos por meio de pregão eletrônico.

Diante ao descrito, a administração depara-se com duas opções para análise:

- Opção 1 - Aquisição dos bens por pregão tradicional – Nesta opção há a obrigatoriedade de aquisição de todos os itens, seu quantitativo na integralidade, em uma única vez. Diante ao exposto a opção torna-se inviável, tendo em vista, a necessidade de lugar apropriado para armazenamento dos itens (não há), bem como, a necessidade de haver disponibilidade orçamentária no momento do encaminhamento do processo até a emissão da solicitação da nota de empenho.
- Opção 2 - Aquisição dos bens por pregão Sistema de Registro de Preço (SRP) que é um procedimento utilizado pelo setor público para realizar aquisições de bens e contratação de serviços de forma mais ágil e econômica.

Em atendimento ao princípio de eficiência, também conhecido como “dever da boa administração”, o qual obriga a administração pública a maximizar os resultados pretendidos, do modo mais adequado e econômico. Assim, há a obrigatoriedade em buscar e realizar as aquisições na modalidade mais apropriada, com base no que indica a legislação, e utilizar os mecanismos disponíveis com vistas a otimizar a aplicação dos recursos públicos atendendo aos princípios da impessoalidade, isonomia, economicidade e celeridade.

Considerando o Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, o qual regulamenta o Sistema de Registro de Preços, bem como o Regulamento da Agenda de compras e Contratações Institucionais no âmbito do Instituto Federal Catarinense – IFC, o qual preconiza em seu Art. 3º: As licitações, por meio de Pregão, serão, preferencialmente, realizadas como Sistema de Registro de Preço (SRP), de acordo com a Lei nº 14.133/2021, nas seguintes hipóteses:

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

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

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

Considera-se então, que o pregão eletrônico efetivamente atende aos princípios elencados, para aquisição de hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios e que a modalidade de **Sistema de Registro de Preços**, nesta demanda caracteriza-se como o mais profícuo e flexível para a Administração Pública,

Vale frisar que o lançamento de licitações por meio de SRP propicia a participação dos outros entes institucionais para bens comuns, por meio da Intenção de Registro de Preços (IRP).

E, quanto à utilização do SRP, destacamos ainda as seguintes vantagens:

1. Otimização dos processos de contratação de bens e serviços pela Administração com perspectiva de aumento da eficiência administrativa e favorecimento o planejamento financeiro;
2. Confere facultatividade à consolidação das aquisições, favorecendo a discricionariedade da Administração, principalmente em situações de mudanças repentinas no cenário de utilização dos bens e/ou da disponibilidade orçamentária;
3. Promove a redução do número de licitações anuais e dos custos operacionais durante o exercício financeiro, consequentemente, otimiza o trabalho das equipes administrativas;
4. A solicitação de fornecimento ocorre somente quando surgir a necessidade em se adquirir os bens e serviços registrados, ou seja, confere maior facilidade para adquirir bens, inclusive com otimização de recursos orçamentários.
5. Possibilita a participação de pequenas e médias empresas em virtude da entrega ou fornecimento do bem ou serviço registrado ocorrer de forma parcelada.
6. Redução de volume de estoques e consequentemente do custo de armazenagem, bem como de perdas por perecimento ou má conservação, uma vez que a Administração Pública contrata na medida de suas necessidades.

Considerando a aplicabilidade do SRP devido às características da demanda, existe ainda a possibilidade de realização da compra por meio de adesão à Ata de Registro de Preços na condição de Órgão Não Participante, no caso de serem verificadas atas vigentes em que a adesão seja permitida. Visto que consubstancia um importante mecanismo de gestão diante de emergências ocasionadas pelas mais diversas situações, como por exemplo, pelo prolongamento da fase externa de licitação por impugnações e recursos, fato este que foge da seara de atuação do gestor. Para tanto, necessário que sejam comprovados os requisitos previstos na legislação:

## 6. Descrição da solução como um todo

### 6. Descrição da solução como um todo

Diante ao descrito, a administração depara-se com duas opções para análise:

- Opção 1 - Aquisição dos bens por pregão tradicional – Nesta opção há a obrigatoriedade de aquisição de todos os itens, seu quantitativo na integralidade, em uma única vez. Diante ao exposto a opção torna-se inviável, tendo em vista, a necessidade de lugar apropriado para armazenamento dos itens (não há), bem como, a necessidade de haver disponibilidade orçamentária no momento do encaminhamento do processo até a emissão da solicitação da nota de empenho.
- Opção 2 - Aquisição dos bens por pregão Sistema de Registro de Preço (SRP) que é um procedimento utilizado pelo setor público para realizar aquisições de bens e contratação de serviços de forma mais ágil e econômica.
- Opção 3 - Adesão a Ata de registro de Preços

Em atendimento ao princípio de eficiência, também conhecido como “dever da boa administração”, o qual obriga a administração pública a maximizar os resultados pretendidos, do modo mais adequado e econômico. Assim, há a obrigatoriedade em buscar e realizar as aquisições na modalidade mais apropriada, com base no que indica a legislação, e utilizar os mecanismos disponíveis com vistas a otimizar a aplicação dos recursos públicos atendendo aos princípios da impessoalidade, isonomia, economicidade e celeridade.

Na análise crítica consolidou-se que a Aquisição dos Hortifrutigranjeiros:

a) Pregão de Compras conjuntas – parcialmente inviável. Em razão que: considerando que muitos itens constantes em nosso pedido são utilizados apenas pelos Campi que possuem autogestão do serviço de alimentação e nutrição (Refeitório) necessitando entregas de gêneros alimentícios frequentes durante a semana (3 vezes) e pelos laboratórios que precisa itens específicos para produção de produtos, assim muitos itens não são uso comum dos Campus e não constam nas listas prévias de compras conjuntas.

b) Adesão a Ata – Inviável. Embora a adesão de atas seja uma maneira rápida e econômica para a administração adquirir seus bens e serviços, considerando que o processo já está finalizado e à disposição, neste caso especificamente, se torna inviável em razão da burocracia empregada, dos quantitativos necessários para atender as mais diversas demandas e também pela diversidade e especificidade dos itens.

c) Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços - VIÁVEL. Considerando os quantitativos solicitados, as especificidades e a diversidade de itens, a melhor solução apresentada é por meio da execução de um Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços.

Considerando o Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, o qual regulamenta o Sistema de Registro de Preços, bem como o Regulamento da Agenda de compras e Contratações Institucionais no âmbito do Instituto Federal Catarinense – IFC, o qual preconiza em seu Art. 3º: As licitações, por meio de Pregão, serão, preferencialmente, realizadas como Sistema de Registro de Preço (SRP), de acordo com a Lei nº 14.133/2021, nas seguintes hipóteses:

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

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

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

Considera-se então, que o pregão eletrônico efetivamente atende aos princípios elencados, para aquisição de hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios e que a modalidade de **Sistema de Registro de Preços**, nesta demanda caracteriza-se como o mais profícuo e flexível para a Administração Pública,

Vale frisar que o lançamento de licitações por meio de SRP propicia a participação dos outros entes institucionais para bens comuns, por meio da Intenção de Registro de Preços (IRP).

E, quanto à utilização do SRP, destacamos ainda as seguintes vantagens:

1. Otimização dos processos de contratação de bens e serviços pela Administração com perspectiva de aumento da eficiência administrativa e favorecimento o planejamento financeiro;
2. Confere facultatividade à consolidação das aquisições, favorecendo a discricionariedade da Administração, principalmente em situações de mudanças repentinas no cenário de utilização dos bens e/ou da disponibilidade orçamentária;
3. Promove a redução do número de licitações anuais e dos custos operacionais durante o exercício financeiro, consequentemente, otimiza o trabalho das equipes administrativas;
4. A solicitação de fornecimento ocorre somente quando surgir a necessidade em se adquirir os bens e serviços registrados, ou seja, confere maior facilidade para adquirir bens, inclusive com otimização de recursos orçamentários.
5. Possibilita a participação de pequenas e médias empresas em virtude da entrega ou fornecimento do bem ou serviço registrado ocorrer de forma parcelada.

6. Redução de volume de estoques e consequentemente do custo de armazenagem, bem como de perdas por perecimento ou má conservação, uma vez que a Administração Pública contrata na medida de suas necessidades.

Considerando a aplicabilidade do SRP devido às características da demanda, existe ainda a possibilidade de realização da compra por meio de adesão à Ata de Registro de Preços na condição de Órgão Não Participante, no caso de serem verificadas atas vigentes em que a adesão seja permitida. Visto que consubstancia um importante mecanismo de gestão diante de emergências ocasionadas pelas mais diversas situações, como por exemplo, pelo prolongamento da fase externa de licitação por impugnações e recursos, fato este que foge da seara de atuação do gestor. Para tanto, necessário que sejam comprovados os requisitos previstos na legislação:

Quanto as quantidades a serem efetivamente adquiridas estão justificadas em função do consumo pelas diferentes unidades e áreas requisitantes, de modo que a estimativa foi elaborada com base nos dados de consumo históricos registrados.

A licitação será dividida apenas em itens conforme tabela constante no Termo de Referência

Justifica-se assim, a solução de opção de realizar o presente certame licitatório, por meio de Pregão Eletrônico SRP.

Para tal, esta Unidade Gestora, terá provisão orçamentária específica para tais contratações, bem como, será solicitada, declarações orçamentárias das unidades participantes, demandando fiel observância aos preceitos legais que regem as compras governamentais na Administração Pública.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

### 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

É imperativo ressaltar que os quantitativos dos materiais a serem adquiridos foram estabelecidos no PCG 2024 e a estimativa dos quantitativos levantados para efetiva contratação, considera a base nos dados estatísticos de consumo dos produtos pela da Instituição. O histórico de consumo está baseado nos dados dos últimos 12 (doze) meses, para atendimento às refeições das respectivas unidades; e sem esquecer a expansão da quantidade de alunos que ocorre ano a ano.

Ressaltamos ainda que as quantidades a serem adquiridas, de cada item de produto, devem ser consideradas como uma estimativa, para que não haja despesas inoportunas com a formação de grandes estoques no almoxarifado do órgão, ou prejuízo com a perda desse produto, o que pode ocorrer em último caso. Essa alternativa se deve ao fato de que a demanda está sujeita a alterações que muitas vezes não podem ser antecipadamente previstas, tais como, situações alheias a vontade do gestor local, alterações de calendário acadêmico, bem como fatores imprevisíveis, emergência de saúde em decorrência de epidemia, entre outros.

Esses produtos possuem alta prioridade de compra, visto que, a falta destes poderá comprometer as atividades finalísticas da instituição e, seu quantitativo atenderão a demanda recorrente anual.

No que versa sobre os quantitativos, estimou-se com base em estudos na elaboração da demanda necessária em virtude da necessidade das quantidades requeridas, obedecendo uma margem de segurança dos estoques, para evitar o desabastecimento dos materiais considerados essenciais para as atividades.

O pedido foi realizado com base no planejamento/cardápio do Setor de Alimentação e Nutrição, as quantidades que constam no histórico não refletem o mesmo devido diversas situações:

- Não há um número aproximado de refeições, tem muita oscilação, visitantes, etc.
- A solicitação de alguns itens depende da produção da horta do Campus, que não tem uma quantidade fixa de fornecimento devido diversos fatores (por exemplo: clima);
- No ano passado, foi necessário reduzir pedidos de empenho e ajustar /reduzir o cardápio devido à restrição orçamentária;
- Foi necessário diversas alterações no cardápio (redução) devido equipamentos em manutenção;

- Alguns itens solicitados, são de época (uva, melancia, ameixa, entre outros), no momento de solicitar o empenho não havia disponibilidade, por isso não empenhados ou empenhados em pequena quantidade;
- Alguns itens (queijo, leite, iogurte sem lactose) são para alunos do ensino médio que tem necessidades alimentares específicas, não há como prever a quantidade de alunos que irá necessitar, não há como armazenar os produtos, precisamos ter disponível para solicitar;
- Dentro do histórico apresentado, tivemos aproximadamente 2 meses de greve, período em que o número de refeições reduziu significativamente, já que as aulas foram suspensas (incluído na planilha);
- Alguns itens não temos histórico pois foram solicitados somente uma vez ou estão sendo solicitados pela primeira vez;

Ainda, deve-se considerar um possível aumento na demanda devido novas turmas e também possíveis atrasos na realização dos pregões.

UN	DESCRIÇÃO	Consumo do último ano	30% (Greve)	Margem 20%	Total
Kg	Abacaxi in natura de ótima qualidade (aparência e maturação).	596	30%	20%	894
Kg	Abobrinha italiana (Verde) in natura de ótima qualidade, limpa e íntegra.	95	30%	20%	143
Kg	Acelga (Couve-chinesa) in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	316	30%	20%	474
Un.	Alface crespa in natura hidropônica. De primeira qualidade, íntegra, sem sujidades.		30%	20%	0
Un.	Alface americana in natura, de primeira qualidade, íntegra, sem sujidades.		30%	20%	0
Kg	Alho in natura, de primeira qualidade, sem grãos estragados e sujidades.	225	30%	20%	338
Kg	Ameixa vermelha nacional de primeira qualidade. Íntegra e sem sujidades.		30%	20%	0
Kg	Banana caturra in natura, de ótima qualidade (aparência e maturação). Sem unidades estragadas e sujidades.	6.410	30%	20%	9.615
Kg	Banana prata in natura, de ótima qualidade (aparência e maturação). Sem unidades estragadas e sujidades.	530	30%	20%	795
Kg	Batata doce de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	690	30%	20%	1.035

Kg	Batata inglesa lavada especial de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	5.000	30%	20%	7.500
Kg	Batata salsa de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	500	30%	20%	750
Kg	Beterraba in natura, em ótima qualidade. Sem as folhas, íntegra e sem sujidades.	1.900	30%	20%	2.850
Kg	Brócolis tipo chinês in natura, sem folhas e talo /caule, não amarelado. Ótimo ponto de maturação. Íntegro e sem sujidades.	1.640	30%	20%	2.460
Kg	Caqui tipo chocolate preto. Íntegro e sem sujidades.	450	30%	20%	675
Kg	Carambola in natura, ótima qualidade e maturação, sem podridão.	10	30%	20%	15
Kg	Cebola in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	4.446	30%	20%	6.669
Kg	Cebola roxa in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	30	30%	20%	45
Kg	Cenoura in natura de ótima qualidade. Sem as folhas, íntegra e sem sujidades.	1.271	30%	20%	1.907
Kg	Chuchu verde in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	751	30%	20%	1.127
Kg	Couve-flor in natura sem folhas de ótima qualidade, não amarelado. Íntegra sem sujidades.	1.045	30%	20%	1.568
Kg	Couve folha manteiga in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	55	30%	20%	83
Kg	Goiaba vermelha in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	15	30%	20%	23
Kg	Kiwi in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	10	30%	20%	15
Kg	Laranja in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	2.170	30%	20%	3.255
Kg	Limão taiti in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	202	30%	20%	303

Kg	Maçã de ótima qualidade. Íntegra, isenta de deformidades, pancadas, amassados e sujidades.	4.632	30%	20%	6.948
Kg	Mamão formosa de ótima qualidade (aparência e maturação). Íntegro e sem sujidades.	2.173	30%	20%	3.260
Kg	Mamão papaya de ótima qualidade (aparência e maturação). Íntegro e sem sujidades.		30%	20%	0
Kg	Mandioca descascada congelada, livre de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico atóxico, de 1Kg, com informações do fornecedor, data de fabricação e data de validade (Mínima de 8 meses no ato da entrega). A entrega deve ser realizada de acordo com a legislação sanitária vigente.	1.623	30%	20%	2.435
Kg	Manga in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	595	30%	20%	893
Kg	Melancia in natura de ótima qualidade. Madura. Íntegra e sem sujidades.	2.000	30%	20%	3.000
Kg	Melão colonial in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.		30%	20%	0
Kg	Melão espanhol Melão tipo espanhol in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	1.596	30%	20%	2.394
Kg	Moranga cabotia in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	535	30%	20%	803
Kg	Morango in natura de ótima qualidade acondicionados em bandeja. Íntegro e sem sujidades.	15	30%	20%	23
Kg	Noz tipo pecã seca, sem casca, inteira, de primeira qualidade. Embalagem à vácuo de no máximo de 1Kg contendo informações sobre o fabricante, data de fabricante e data de validade (mínimo de 6 meses no ato da entrega).		30%	20%	0
Dúzia	Ovos vermelhos acondicionados em caixa de individual de uma dúzia cada. Com data de produção (Não superior a 3 dias) e de validade. Íntegros e sem sujidades.	3.636	30%	20%	5.454
Kg	Pepino tipo salada in natura, tipo salada. Íntegro e sem sujidades.	526	30%	20%	789

Kg	Pera nacional in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	210	30%	20%	315
Kg	Pêssego in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	120	30%	20%	180
Kg	Pimentão amarelo in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	76	30%	20%	114
Kg	Pimentão verde in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	572	30%	20%	858
Kg	Pimentão vermelho in natura de ótima qualidade. Íntegro e sem sujidades.	76	30%	20%	114
Kg	Pitaya branca (casca rosa escuro e polpa branca) in natura, íntegra, de ótima qualidade.		30%	20%	0
kg	Ponkan, de primeira qualidade e maturação, livre de sujidades, parasitas e larvas, coloração uniforme, com polpa e casca firme e intacta.	50	30%	20%	75
Kg	Rabanete in natura de ótima qualidade. Sem as folhas. Íntegro e sem sujidades.	129	30%	20%	194
Kg	Repolho roxo in natura. Íntegro sem sujidades.	257	30%	20%	386
Kg	Repolho verde in natura de ótima qualidade. Íntegra e sem sujidades.	246	30%	20%	369
Kg	Rúcula in natura de ótima qualidade. Íntegra, sem folhas amareladas e sem sujidades.	318	30%	20%	477
Kg	Salsa (tempero) in natura. Íntegra, não amarelada e sem sujidades.	174	30%	20%	261
Kg	Tomate variedade cereja, in natura, ótima qualidade e maturação, sem podridão.		30%	20%	0
Kg	Tomate in natura em ótima qualidade e maturação. Íntegro e sem sujidades.	4.615	30%	20%	6.923
Kg	Uva Itália cacho com 150 g. Íntegra e sem sujidades.		30%	20%	0
Kg	Uva níagara branca/rosada in natura, ótima qualidade, sem grãos estragados. Íntegra e sem sujidades.	320	30%	20%	480



Kg	Vagem tipo verde de primeira qualidade. Íntegra, não amarelada e sem sujidades.	256	30%	20%	384
Pacote	Amendoim torrado, sem casca, sem pele e sem sal. Embalagem individual, de plástico atóxico, com peso entre 100 e 130g, conforme legislação específica, com data de fabricação e data de validade (mínimo de 6 meses no ato da entrega).	3.130	30%	20%	4.695
Kg	Carne bovina tipo costela fracionada, in natura, congelada, cortada em pedaços com peso entre 300 a 350 gramas, máximo 20% de gordura. Embalagem primária de plástico atóxico, resistente, transparente, à vácuo, própria para alimentos, limpa e íntegra de no máximo 5Kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária de papelão íntegro com identificação do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Carimbo do serviço de inspeção federal, estadual ou municipal. Transporte: deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Não pode ser carne maturada. data de validade mínima 08 meses na data da entrega. Entrega quinzenal	2.000	30%	20%	3.000
Un.	Iogurte de frutas (não pode ser bebida láctea) nos sabores morango e coco, acondicionado em embalagens de plástico atóxico, íntegras de 900g contendo informações do fabricante, data de fabricação e validade (mínima de 35 dias no ato da entrega). O transporte deve ser realizado conforme legislação vigente. Entrega quinzenal.	600	30%	20%	900
Un.	Iogurte sem lactose nos sabores morango e coco, acondicionado em embalagem de plástico atóxico, íntegras de 140g, contendo informações sobre o fabricante, data de fabricação e data de validade (na entrega não superior a 30 dias). O produto e o transporte do mesmo deve estar de acordo com a legislação vigente. Entrega quinzenal.	60	30%	20%	90
Pacote 300g	Leite de vaca em pó zero lactose, instantâneo ZERO LACTOSE, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. As embalagens não deverão estar abauladas, estufadas, amassada, sujas e nem enferrujadas. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses no ato da entrega.	50	30%	20%	75
	Manteiga com sal acondicionada em pote de plástico atóxico, íntegro de no máximo 500g contendo informações sobre o fabricante, data de				

kg	fabricação e data de validade (mínimo de 4 meses no ato da entrega). O produto e o transporte do mesmo deve estar de acordo com a legislação vigente. Entrega quinzenal	200	30%	20%	300
15,8 litros	Óleo de algodão - em balde, intacto, resistente, sem amassamento e vazamento. Constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	8	30%	20%	12
18 litros	Óleo de soja com aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem intacta, resistente, sem amassamento e vazamento. Constando a data de fabricação e validade (mínimo de 06 meses no ato da entrega), número de lote e condições de armazenagem.	100	30%	20%	150
Kg	Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual de plástico atóxico de no máximo 400g contendo informações do fornecedor, data de fabricação e data de validade (mínima de 45 dias a partir da data da entrega). O produto deve ser embalado e transportado de acordo com a legislação vigente. Entrega quinzenal.	2.000	30%	20%	3.000
Kg	Queijo mussarela sem lactose fatiado com embalagem individual de plástico atóxico de no máximo 200g contendo informações do fornecedor, data de fabricação e data de validade (mínima de 60 dias a partir da data da entrega). O produto deve ser embalado e transportado de acordo com a legislação vigente. Entrega quinzenal.	30	30%	20%	45
Kg	Pão frances pronto, assado, fresco (Assado no dia). Peso de cada pão: entre 50 e 60g. Entrega diária, de segunda à sexta às 6h da manhã no IFC Campus Concórdia.	200	30%	20%	300
Kg	Pão francês congelado, pacote com no máximo 8 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento e fermentação de 12 horas. Entregue completamente congelado. Entrega quinzenal.	899	30%	20%	1.349
Kg	Pão francês sovadinho congelado, pacote com no máximo 8 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento e fermentação de 12 horas. Entrega quinzenal.	2.845	30%	20%	4.268

Kg	Pão francês 12 grãos congelado, pacote com no máximo 8 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento e fermentação de 12 horas. Entrega quinzenal.	687	30%	20%	1.031
Un. 5 L	Suco de laranja integral – pasteurizado, refrigerado, não alcoólico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega.	300	30%	20%	450
Pacote	Arroz parboilizado – tipo 1, classe longo fino. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico resistente, transparente e íntegra com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Pacote de 5Kg.	1.800	30%	20%	2.700
Frasco	Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro escuro com bico dosador. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Frasco de vidro 500ml.	200	30%	20%	300
Un.	Azeitonas verdes em conserva, sem caroço. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Embalagem de 120g drenado.	150	30%	20%	225
Pacote	Biscoito de gergelim – Embalagem resistente com validade mínima de 08 meses a partir da entrega. Pacote 350g	300	30%	20%	450
Pacote c/ 144g (6 embalagens individuais de 24g cada)	Biscoito salgado original/tradicional, tipo club social, sem recheio. Pacote com 6 embalagens individuais de aproximadamente 24 g cada, total de 144g. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.	1.500	30%	20%	2.250
Un.	Café solúvel granulado – tradicional com validade mínima de 24 meses a partir da entrega. Frasco de vidro de 200g	1.000	30%	20%	1.500
Pacote	Coco ralado desidratado – fino, sem açúcar, extra branco. Embalagem de plástico atóxico com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Isento de amido. Pacote 100g.	600	30%	20%	900
Kg	Crema de leite pasteurizado – 17% de gordura, validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Embalagem tetra pak de 1Kg.	220	30%	20%	330

Un.	Creme de leite sem lactose com validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Embalagem tetra pack de 200g.	50	30%	20%	75
Kg	Ervilha verde congelada in natura com grãos inteiros, acondicionada em pacote de plástico atóxico resistente. Validade mínima 12 meses a partir da entrega. Pacote de no máximo 2Kg.	500	30%	20%	750
Pacote	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 08 a partir da data de entrega. Pacote 500g.	60	30%	20%	90
Kg	Milho verde congelado in natura, pacote de plástico atóxico com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Ingrediente: milho verde. Pacote de no máximo 2Kg.	1.300	30%	20%	1.950
Kg	Sal grosso iodado com data de validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Embalado em saco plástico transparente de 1Kg.	240	30%	20%	360

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 1.773.208,15

### 8. Estimativa do Valor da Contratação

Para a estimativa do valor da contratação foram utilizados nesta pesquisa de preços os parâmetros descritos nos incisos I, III e IV, do art. 5º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 07 de julho de 2021, que regulamenta o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

Contudo, ponderamos que os valores para fins de verificação da conformidade e aceitabilidade de proposta estão ser refinados, em procedimento de pesquisa de preços.

Os detalhes dos orçamentos constam em planilha anexa ao Processo.

A contratação está previamente estimada em R\$ 1.773.208,15 (Hum milhão, setecentos e setenta e três mil, duzentos e oito reais e quinze centavos).

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

### 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em consonância com os princípios constitucionais da economicidade e da eficiência, tendo em vista que a prática do mercado consiste em ofertar maiores descontos a medida em que se aumenta a quantidade de itens solicitados, as aquisições deverão realizadas por item de produto, o que torna o parcelamento da solução viável.

Além de que, na licitação por itens, o objeto é dividido em partes específicas, cada qual representando um bem de forma autônoma, razão pela qual aumenta a competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores. Bem como, a utilização dos materiais em apreço é diretamente proporcional à demanda analítica, que pode variar ao longo do ano, a parcelamento da entrega dos bens é medida que se impõe como forma de mitigar o risco de formação de grandes estoques e desperdício de produto. Assim, à qualquer momento, durante o período de vigência das Atas de Registro de Preços, pode ser solicitada a entrega dos materiais, conforme necessidade, observando-se as quantidades mínimas e máximas indicadas.

Também para facilitar o dimensionamento da formação de propostas dos fornecedores, o processo de compra os quantitativos serão feitos por pedido emitidos pelos requisitantes de cada Campi para seus respectivo cronograma de entrega.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

### **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Considerando as características dos materiais a serem adquiridos não foram identificadas contratações correlatas e /ou interdependentes que impactam diretamente a efetivação da presente contratação

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

### **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A presente contratação foi devidamente cadastrada e aprovada no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações do Governo Federal, PGC 2024 (10635424000186-0-000001/2024)., visando atender ao objetivo estratégico do IFC conforme disposto no Plano Estratégico: “Desenvolver e articular a prática da gestão Institucional Integrada” e também “aperfeiçoar diretrizes educacionais”, “ fortalecer a política de comunicação institucional” entre outros.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

### **12. Resultados Pretendidos: Benefícios a serem alcançados com a contratação**

Com o presente certame licitatório pretende-se negociar os itens descritos neste ETP pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência.

A aquisição desses produtos tem como finalidade prestar um atendimento imediato a demanda de refeições diárias, bem como, a garantir a não interrupção das aulas práticas, aulas didáticas, sem que haja interrupção, o que comprometeria as ações vinculadas de forma a cumprir a missão institucional e as atribuições estabelecidas por meio de seu Regimento Interno.

## **13. Providências a serem Adotadas**

### **13. Providências a serem Adotadas**

Os campi já possuem estruturas adequadas para armazenamento e uso seguros de tais produtos, sendo assim, estes materiais não necessitam de demais providências a serem adotadas.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

### 14. Possíveis Impactos Ambientais Nenhum impacto ambiental previsto.

Ao adquirir produtos orgânicos, temos ciência de seus impactos no meio ambiente,. Para isso, a disposição e o descarte dos produtos especificados neste Estudo Técnico Preliminar serão destinados em coleta seletiva de cada Campi, bem como, em casos específicos destinadas a composteiras, com o intuito de mitigar os impactos ambientais.

Os itens de produtos descritos no Termo de Referência deverão, sempre que possível, seguir as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante dos fatos expostos neste Estudo Preliminar, tomando como diretriz superior a necessidade de prover o fornecimento de hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios considerando o orçamento e prioridades, conforme justificado neste instrumento, esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

## 16. Responsáveis

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

**FRANCIELI BIZZOTTO**

Nutricionista

**DANIEL PETRAVICIUS**

Coordenador

Despacho: A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Abelardo Luz, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar

**ELODIR LOURENCO DE SOUZA**

Autoridade competente

Despacho: A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar.

**ALESSANDRA CARINE PORTOLAN**

Autoridade competente

**MARIANGELA SCAPINELO**

Equipe de apoio