

# Termo de Referência 250/2024

## Informações Básicas

<b>Número do artefato</b>	<b>UASG</b>	<b>Editado por</b>	<b>Atualizado em</b>
250/2024	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	TAISE MARTINS SANTOS	15/10/2024 08:03 (v 4.0)
<b>Status</b>			
CONCLUÍDO			

## Outras informações

<b>Categoria</b>	<b>Número da Contratação</b>	<b>Processo Administrativo</b>
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23354.003415/2024-

## 1. Definição do objeto

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição de hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios processados, conforme necessidade do IFC Campus Santa Rosa do Sul e campis participantes.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOT.
1	ABACATE BREDA (60 a 80% de maturação), Tamanho médio, aproximadamente 500 gramas. Fresco, deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta sem perfurações e cortes. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	430	R\$ 9,13	R\$ 3.921
2	ACELGA Tamanho médio de aproximadamente 1 kg, coloração uniforme deve ter folhas novas, de cor verde claro e talo verde esbranquiçado, devendo ser bem desenvolvida, firme, intacta sem folhas amareladas, sem podridão. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	300	R\$ 7,41	R\$ 2.223
3	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO Com polpa branca, firme e intacta; higienizado e congelado; em tamanho médio; devendo ser bem desenvolvido. Deve ser entregue em saco plástico descartável, transparente, virgem, hermeticamente fechado, próprios para alimentos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	2800	R\$ 7,72	R\$ 21.616
4	ALFACE AMERICANA In Natura, maço, com folhas integras, livres de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, sem folhas murchas, sem podridão. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	7700	R\$ 6,41	R\$ 49.357
5	ALFACE ROXA In Natura, maço, com folhas integras, livres de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, sem folhas murchas., sem podridão. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	600	R\$ 5,38	R\$ 3.228
	ALHO nacional de primeira qualidade – O produto não deverá				

6	apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados, presença de mofo. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	350	R\$ 37,67	R\$ 13.18:
7	ALHO-PORÒ. Verdura in natura, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescendo, são e não queimado (pelo frio, por exemplo). Limpo, tenro e hidratado (não murchado), com folhas íntegras, com coloração característica a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Tamanho médio a grande. Itens muito pequenos serão considerados 1/2 na contagem. Isento de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormal. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	600	R\$ 6,47	R\$ 3.88:
8	BANANA PRATA (60 a 80% de maturação), em pencas, em torno de 100g cada banana. Com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida. Toda a entrega deve ter a mesma quantidade de maturação. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	3000	R\$ 6,03	R\$ 31.95:
9	BATATA DOCE Comum, frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, casca roxa aroma, e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades rachaduras, cortes e perfurações, isenta de partes pútridas. Peso e tamanho padrão. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	kg	3850	R\$ 3,93	R\$ 15.13:
10	BATATA INGLESA Lavada; beneficiada; de primeira qualidade; intacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; desenvolvida; Livre de brotos. Isenta de partes pútridas. Peso e tamanho de médio a grande e padrão. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com mais de 40% podres serão devolvidas.	Kg	6000	R\$ 5,56	R\$ 33.36:
11	BETERRABA Compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; coloração uniforme, Devendo ser bem desenvolvida. Beterraba sem folha, sem sabor terroso. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	3740	R\$ 4,85	R\$ 18.13:
12	BRÓCOLIS CHINÊS colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem defeitos que possam alterar Sua aparência, sem presença de insetos, podridão e mofos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	2750	R\$ 5,19	R\$ 14.27:
13	CEBOLA AMARELA Tamanho médio a grande, com aproximadamente 100g ou mais. Compacta e firme; sem perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; com a haste bem seca, livre de brotos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	4500	R\$ 4,51	R\$ 20.29:
14	CENOURA Primeira qualidade, firme, lisa, sem ruga, bem formada, de aparência e cor laranja vivo, sem folhas, sem sabor terroso. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	3500	R\$ 5,13	R\$ 17.95:
	COUVE MANTEIGA fresca de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme; deve ser bem desenvolvido, firme e intacto; sem perfurações e cortes; isento de enfermidade, sem				

15	partes amareladas pelo sol ou frio. Sem podridão, com folhas medias ( com maços de 20 folhas) ou graúdas ( maços de 15 a 18 folhas). Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Mç	1000	R\$ 5,14	R\$ 5.14
16	COUVE-FLOR graúda, cor creme, livre de fungos e lagartas, sem defeitos que possam alterar sua aparência. Em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Tamanho médio a grande. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Itens muito pequenos serão considerados como 1/2 na contagem.	Un	2500	R\$ 8,13	R\$ 20.32
17	GOIABA VERMELHA (60 a 80% de maturação), pesando entre 80 a 110g; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta, firme e sem manchas escuras na polpa e na casca. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com mais de 40% podres serão devolvidas.	Kg	1600	R\$ 9,75	R\$ 17.35
18	LARANJA PERA peso médio 180g. Sabor levemente doce, ideal para o consumo in natura, bem desenvolvida sem machucaduras, bolores, apresentando casca brilhante, não muito verde. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com mais de 40% podres serão devolvidas.	Kg	2600	R\$ 4,94	R\$ 14.57
19	MAÇÃ FUJI pesando no mínimo 150g; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme, sem podridão, sem machucados e batidas, com sabor e aroma característicos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	6400	R\$ 9,85	R\$ 82.74
20	MAMÃO FORMOSA (60 a 80% de maturação), com maturação uniforme em toda a carga, sem machucaduras, protegidos individualmente, com polpa firme e avermelhada, com sabor doce, casca livre de fungos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	1400	R\$ 7,14	R\$ 11.28
21	MANGA ROSA (60 a 80% de maturação), em torno de 250g Íntegras com consistência firme e casca livre de fungos com coloração predominantemente avermelhada, com sabor doce. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	300	R\$ 7,46	R\$ 2.23
22	MELÃO AMARELO (80% de maturação), com maturação uniforme. Pesando aproximadamente 1,5kg. Com polpa branca, consistência firme, casca íntegra. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	300	R\$ 6,45	R\$ 3.09
23	MILHO VERDE DESCASCADO de 1ª qualidade sem casca; sem cabelo. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvidas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, maturação uniformes, sabor e aroma característicos.	UN	16000	R\$ 2,89	R\$ 46.24
24	MORANGA CABOTIÁ Tamanho e coloração uniformes de no mínimo 2kg. A casca tem que ser grossa e de cor verde escura, sempre brilhante e firme. A polpa deve ser alaranjada. Isenta de enfermidades. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	2000	R\$ 3,82	R\$ 7.64
25	NECTARINA com 80% de maturação, com maturação uniforme, em media 90g/unidade deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta sem perfurações, cortes e machucaduras. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou	Kg	700	R\$ 22,81	R\$ 15.96

	terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.				
26	OVO COLONIAL Fresco de galinha tipo colonial (caipira), com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras; com tamanho desenvolvido para a espécie (cerca de 50g). Entregue em pentes ou sacos plásticos transparentes, desde que os ovos cheguem intactos. Com data de classificação, validade não inferior a 10 dias e inspeção sanitária. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Produtos de origem animal devem ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica, respeitando as regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	Dúzia	1800	R\$ 9,73	R\$ 17.514
27	PEPINO de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas, bolores, sujidades, casca na cor verde e firme. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	2600	R\$ 4,81	R\$ 12.506
28	PERA WILLIAMS, com 60 a 80% de maturação, com maturação uniforme, em média 170g/unidade. A casca precisa ser lisa e macia, sem picada de inseto, sem estar amassada e sem imperfeições. Deve ser doce e suculenta, maciez característica da espécie. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	1300	R\$ 12,22	R\$ 18.690
29	PÊSSEGO IMPORTADO com 80% de maturação, com maturação uniforme, em média 110g/unidade, sem imperfeições, sem machucaduras, devendo ser doce e suculento. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	2200	R\$ 16,86	R\$ 37.092
30	PIMENTÃO VERDE firme, lustroso e com o cabo verde, sem bolores, sujidades ou machucaduras, Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	1000	R\$ 7,17	R\$ 7.170
31	REPOLHO HIBRÍDO ROXO, tamanho médio, tamanhos pequenos serão considerados como 1/2 na contagem, sem folhas, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Un	300	R\$ 5,78	R\$ 1.734
32	REPOLHO HIBRÍDO VERDE tamanho médio fresco; tamanhos pequenos serão considerados como 1/2 na contagem, firme; com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvido; intacto, livre de rachaduras, perfurações e cortes e na cor verde. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	300	R\$ 5,39	R\$ 1.617
33	TANGERINA POCAN, in natura, com grau de maturação de 80%, com maturação uniforme, em torno de 190g/unidade, cor alaranjada, fresca, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	2700	R\$ 6,43	R\$ 18.641
34	TOMATE, liso, com polpa firme e intacta, de cor predominantemente vermelha e maturação média. Isento de enfermidades, machucaduras ou cortes. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	4300	R\$ 6,06	R\$ 26.058
35	VAGEM curta, tamanho e coloração uniformes e verdes, sem descoloração, bem desenvolvida e firme, na cor verde. Devem ser	Kg	1200	R\$ 11,01	R\$ 13.212

	pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.				
36	ADOÇANTE DIETÉTICO – líquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano.	80ml	24	R\$ 7,62	R\$ 18:
37	AMEIXA SEM CAROÇO sem caroço pct 500 gr	500gr	100	R\$ 29,27	R\$ 2.92'
38	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 data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega).	5KG	2200	R\$ 27,04	R\$ 59.48:
39	AZEITE DE OLIVA - puro, extra virgem, acidez máxima 0,8%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	500ML	250	R\$ 36,02	R\$ 9.00:
40	BANANA PASSA, sem açúcar sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termoselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação.	KG	40	R\$ 44,67	R\$ 1.78:
41	BISCOITO DE GERGELIM – Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	400GR	440	R\$ 9,35	R\$ 5.98:
42	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOIDO – Tipo único, torrefação: ponto de torra média, CATMAT 606523, homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza.	pct 500gr	720	R\$ 17,01	R\$ 12.24'
43	CLORETO DE CÁLCIO líquido solução de 40% de concentração (lácteos). Embalagem de 1kg. Fabricação de 30 dias considerando a data de entrega.	Embalagem 1kg	40	R\$ 51,90	R\$ 2.07:
44	COCO RALADO – fino, sem açúcar, extra branco. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Côco ralado, de 1ª qualidade, amêndoa de côco, desidratado e triturado. Isento de amido. Características adicionais desengordurado e desidratado.	100GR	120	R\$ 6,16	R\$ 73:
45	CREME DE LEITE PASTEURIZADO – gordura láctea de no mínimo 35%, embalagem tetra pak, embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	1KG	144	R\$ 49,26	R\$ 7.09:
46	CREME DE LEITE SEM LACTOSE – embalagem tetra pack. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	200GR	48	R\$ 8,85	R\$ 42:
47	DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE Doce de Leite em pasta SEM LACTOSE. PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. Ingredientes: leite, enzima lactase, açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten, NEM LACTOSE. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente	350GR	48	R\$ 10,37	R\$ 2.57:

	da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção ou embalagem Tetra Pak . Peso líquido de mínimo 395 gr VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES contados a partir da data de entrega				
48	ERVILHA VERDE CONGELADA – in natura com grãos inteiros, acondicionada em pacote resistente. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.	2KG	150	R\$ 26,51	R\$ 3.970
49	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05% de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas	Embalagem de 4kg	380	R\$ 34,23	R\$ 13.007
50	FERMENTO LÁCTICO - Fermento lácteo probiótico, para produzir iogurte 100% natural, com sabor suave e boa consistência. O fermento é composto pelas bactérias tradicionais para iogurte a base de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus e Streptococcus salivarius subsp. thermophilus. Sachê para fazer 100 litros de iogurte. Fabricação de 30 dias considerando a data de entrega.	Sachê	44	R\$ 25,48	R\$ 1.121
51	IOGURTE SEM LACTOSE – sabores morango e coco (quantidade de cada sabor a combinar no momento da entrega). Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve estar de acordo com as agências fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante	140GR	100	R\$ 6,75	R\$ 675
52	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE. Leite em pó de vaca, integral 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. lata deve estar intacta na entrega As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. Em LATA DE 380g, resistente, atóxica, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.	380gr	60	R\$ 22,64	R\$ 1.358
53	LEITE SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE – embalagem tetrapak, uht, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	1 litro	48	R\$ 5,78	R\$ 277
54	LEITE UHT SEMIDESNATADO - Leite de vaca semidesnatado homogeneizado e fluido, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T.; com aroma e sabor característicos; composição mínima por litro: valor energético 550 kcal, carboidrato 40 g, proteína 29 g, lipídios 30 g e gordura totais mínimas 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas; contendo data de fabricação, lote, informação nutricional. Produtos de origem animal devem ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica, respeitando as regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - embalagem cartonada Longa Vida 1.000 ml cada. No ato da entrega a data de fabricação do produto não pode ser superior a 15 dias.	Litros	11000	R\$ 4,74	R\$ 52.140
	MAIONESE– tipo tradicional à base de óleo vegetal sem glúten. Aplicação uso culinário. Ingredientes: água, óleo de soja refinado, amido modificado, açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, mostarda, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma				

55	xantana, conservador sorbato de potássio, corante natural beta caroteno, sequestrante edta cálcico dissódico, antioxidante tbhq e aromatizante. Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração levemente amarelada, odor e sabor característicos. Obtido a partir de óleo vegetal, ovo, vinagre, sal e condimentos. Embalagem: balde com tampa inviolável, de 3kg, rotulado, dentro dos padrões da legislação, com data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	3 kg	116	R\$ 27,42	R\$ 3.180
56	MANTEIGA EXTRA sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	pote 200gr	1000	R\$ 12,49	R\$ 18.730
57	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL SEM LEITE Margarina vegetal de primeira qualidade cremosa com sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto). O produto deve ser livre de gordura trans e conter de 70% a 80% DE LIPÍDIOS NÃO DEVE CONTER LEITE NEM TRAÇOS DE LACTOSE NA SUA COMPOSIÇÃO. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela, envasada em pote plástico contendo 500 g cada, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	pacote 500gr	24	R\$ 10,64	R\$ 2.380
58	MASSA DE NHOQUE – tipo pré-cozida, de batata, sem molho. Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade.	500 gr	200	R\$ 9,53	R\$ 1.900
59	MEL DE ABELHA – puro e centrifugado. Inspeccionado por serviço de inspeção federal ou serviço de inspeção estadual. Embalagem lacrada contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	1 kg	24	R\$ 40,65	R\$ 970
60	MILHO PARA PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	400gr	60	R\$ 3,69	R\$ 400
61	MILHO VERDE CONGELADO in natura, pacote com no máximo 300g. Ingrediente: milho verde. Validade mínima de 18 meses na entrega.	300 gr	50	R\$ 16,27	R\$ 810
62	MILHO VERDE EM CONSERVA – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	Lata 2kg drenado	90	R\$ 29,38	R\$ 2.640
63	MISTURA PARA PÃO DE CENTEIO INTEGRAL – especial tipo 1, pacote de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 15 dias) e data de validade	1kg	220	R\$ 7,21	R\$ 1.580
64	NOZ MOSCADA – bola, aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de validade e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) . Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	50gr	48	R\$ 10,56	R\$ 500
65	ÓLEO DE SOJA – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser 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 lata, intacta, resistente, sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	18 litros	160	R\$ 136,47	R\$ 21.830
	PRÉ-MISTURA PARA PÃO DOCE, hambúrguer e cachorro-				

66	quente – acondicionado em embalagem plástica, limpa, resistente, atóxica, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. .	25 kg	180	R\$ 110,43	R\$ 19.87
67	SELETA DE LEGUMES- a base de vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. Sem conservantes.	Embalagem 2kg drenado	130	R\$ 27,58	R\$ 3.58
68	CLORETO DE CÁLCIO líquido solução de 40% de concentração (lácteos). Embalagem de 1kg. Fabricação de 30 dias considerando a data de entrega.	Embalagem 1kg	2	R\$ 51,90	R\$ 10
69	FERMENTO LÁCTICO - Fermento lácteo probiótico, para produzir iogurte 100% natural, com sabor suave e boa consistência. O fermento é composto pelas bactérias tradicionais para iogurte a base de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus e Streptococos salivarius subsp. thermophilus. Sachê para fazer 100 litros de iogurte. Fabricação de 30 dias considerando a data de entrega.	Sachê	15	R\$ 25,48	R\$ 38
70	MANTEIGA EXTRA sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	pote 200gr	4	R\$ 12,49	R\$ 4
71	BISCOITO DE GERGELIM – Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	400GR	100	R\$ 9,35	R\$ 93
72	Adoçante dietético – líquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano.	80ml	25	R\$ 7,62	R\$ 19
73	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 data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega).	5kg	1500	R\$ 27,04	R\$ 40.56
74	Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	500ml	100	R\$ 36,02	R\$ 3.60
75	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOIDO – Tipo único, torrefação: ponto de torra média, CATMAT 606523, homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza.	500g	400	R\$ 17,01	R\$ 6.80
76	Coco ralado – fino, sem açúcar, extra branco. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Côco ralado, de 1ª qualidade, amêndoa de côco, desidratado e triturado. Isento de amido. Características adicionais desengordurado e desidratado, aplicação alimentação de pessoas em sacos plásticos de 1kg.	100g	100	R\$ 6,16	R\$ 61
77	Creme de leite pasteurizado – gordura láctea de no mínimo 35%, embalagem tetra pak, embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	1kg	400	R\$ 49,26	R\$ 19.70
	Creme de leite sem lactose – embalagem tetra pack. Embalagem				

78	contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	200g	30	R\$ 8,85	R\$ 26,
79	DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE Doce de Leite em pasta SEM LACTOSE. PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. Ingredientes: leite, enzima lactase, açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten, NEM LACTOSE. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção ou embalagem Tetra Pak . Peso líquido de mínimo 395 gr VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES contados a partir da data de entrega	400gr	30	R\$ 10,37	R\$ 31,
80	Ervilha em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto.	2kg drenado	100	R\$ 26,51	R\$ 2.65,
81	Extrato de tomate concentrado – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	Lata 4kg	250	R\$ 34,23	R\$ 8.55,
82	FERMENTO LÁCTICO - Fermento lácteo probiótico, para produzir iogurte 100% natural, com sabor suave e boa consistência. O fermento é composto pelas bactérias tradicionais para iogurte a base de Lactobacillus delbruechii subsp. bulgaricus e Streptococos salivarius subsp. thermophilus. Pacote 3g para fazer 100 litros de iogurte. Marca comercial preferencial: DOCINA . Fabricação de 30 dias considerando a data de entrega.	Pacote 3gr	200	R\$ 25,48	R\$ 5.09,
83	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE. Leite em pó integral 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. lata deve estar intacta na entrega As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. Em LATA DE 380g, resistente, atóxica, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.	380g	50	R\$ 22,64	R\$ 1.13,
84	Leite semidesnatado zero lactose – embalagem tetrapak, uht, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	1 litro	100	R\$ 5,78	R\$ 57,
85	LEITE UHT SEMIDESNATADO - Leite de vaca semidesnatado homogeneizado e fluido, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T.; com aroma e sabor característicos; composição mínima por litro: valor energético 550 kcal, carboidrato 40 g, proteína 29 g, lipídios 30 g e gordura totais mínimas 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas; contendo data de	1 litro	1000	R\$ 4,74	R\$ 4.74,

	fabricação, lote, informação nutricional. Produtos de origem animal devem ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica, respeitando as regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - embalagem cartonada Longa Vida 1.000 ml cada. No ato da entrega a data de fabricação do produto não pode ser superior a 15 dias.				
86	Maionese – tipo tradicional à base de óleo vegetal sem glúten. Aplicação uso culinário. Ingredientes: água, óleo de soja refinado, amido modificado, açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, mostarda, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio, corante natural beta caroteno, sequestrante edta cálcico dissódico, antioxidante tbhq e aromatizante. Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração levemente amarelada, odor e sabor característicos. Obtido a partir de óleo vegetal, ovo, vinagre, sal e condimentos. Embalagem: balde com tampa inviolável, de 3kg, rotulado, dentro dos padrões da legislação, com data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	3kg	50	R\$ 27,42	R\$ 1.370,00
87	Manteiga extra sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	200g	1000	R\$ 12,49	R\$ 12.490,00
88	Margarina com sal – cremosa, com no mínimo 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	500g	50	R\$ 10,64	R\$ 532,00
89	Massa de nhoque – tipo pré-cozida, de batata, sem molho. Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade.	500g	100	R\$ 9,53	R\$ 953,00
90	Mel de abelha – puro e centrifugado. Inspeccionado por serviço de inspeção federal ou serviço de inspeção estadual. Embalagem lacrada contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	1kg	50	R\$ 40,65	R\$ 2.032,50
91	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	500g	100	R\$ 3,69	R\$ 369,00
92	Milho verde em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	Lata 2kg drenado	200	R\$ 29,38	R\$ 5.876,00
93	Mistura para pão de centeio integral – especial tipo 1, pacote de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 15 dias) e data de validade	1kg	50	R\$ 7,21	R\$ 360,50
94	Noz moscada – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de validade e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) . Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	100g	20	R\$ 10,56	R\$ 211,20
95	Pré-mistura para pão de forma, hambúrguer e cachorro-quente – acondicionado em embalagem plástica, limpa, resistente, atóxica, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. .	Embalagem 25kg	50	R\$ 110,43	R\$ 5.521,50
96	Seleta de legumes - a base de vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. Sem conservantes.	Lata 2kg drenado	100	R\$ 27,58	R\$ 2.758,00
		Embalagem			

97	Coagulante líquido enzima quimosina microbiana, para fabricação de queijos embalagem de 200ml.	de 200 gr	20	R\$ 12,11	R\$ 244
TOTAL					R\$ 1.013.830

1.2 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3 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.

1.4 O adjudicatário terá um prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para aceitar a Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.4.1 O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

a) referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecidas as disposições da Lei nº 14.133/2021;

b) a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital/termo de referência e seus anexos;

c) a contratada reconhece que as hipóteses de extinção contratual são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos no artigo 139 da mesma Lei."

## 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

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 Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448 e 15448-2.

4.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do instituto nacional de metrologia, normalização e qualidade industrial – INMETRO, com produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental aos seus similares.

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

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

4.1.5 Com base no que se aplica a todos os itens do citado no Catálogo de padronização do Governo Federal, os critérios de sustentabilidade devem abranger cada fase do ciclo de vida do objeto quais sejam: produção, distribuição, uso e destinação final.

#### 4.1.5.1 Produção:

a. Os processos de plantio, colheita e processamento devem atender às exigências sociais, ambientais e econômicas em conformidade aos normativos que tratam do tema.

b. As embalagens primária e secundária dos produtos devem ser recicláveis e/ou conter percentual de material reciclado em sua composição em observância aos normativos que tratam do tema.

#### 4.1.5.2 Distribuição:

a. Devem ser observados os normativos que dispõem sobre as boas práticas para distribuição e comercialização dos produtos.

#### 4.1.5.3 Uso

a. A forma de consumo dos produtos devem evitar desperdício.

#### 4.1.5.4 Destinação final:

a. Deve ser realizado o descarte seletivo das embalagens a fim de favorecer a correta destinação no pós-consumo.

### Subcontratação

4.2 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### Da exigência de amostra

4.3 Não será exigido amostras.

### Garantia da contratação

4.4 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 O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados da emissão de empenho, conforme cronograma, a ser encaminhado pelo responsável do Setor de Alimentação dos campi.

5.1.2 Os itens referentes a produtos hortifrutigranjeiros tem entrega uma vez por semana nos campi, conforme cronograma.

5.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3 Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

IFC CAMPUS SANTA ROSA DO SUL: Rua das Rosas, s/nº, Bairro Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC

IFC CAMPUS SOMBRIO: Av. Pref. Francisco Lumertz Júnior, 931 - Januária, Sombrio - SC, 88960-000

IFC CAMPUS ARAQUARI BR-280, km 27, nº 5.200 – Bairro Colégio Agrícola, Araquari/SC – CEP 89.245-000.

IFC CAMPUS RIO DO SUL: Estrada do Redentor, nº 5665 – Caixa Postal 441 – Rio do Sul/SC – CEP 89.163-356.

5.3.1 Os itens para os campi Santa Rosa do Sul e Sombrio foram identificados com mesma numeração e quantias separadas, pois são Campi localizados na mesma região, e portanto, similares na questão de logística.

5.3.2 O campus Araquari e Rio do Sul foram identificados com numeração própria também em razão da logística.

## 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.

6.2 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 conterà 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).

6.7 Para aquisições de produtos de pronta entrega, a fiscalização poderá ser exercida por um único servidor que acompanhará a execução das entregas.

#### 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 anotará 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 n 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2 Identificada qualquer inexatidão 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 contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.7.4 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 comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação 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 ocorra 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, junto 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 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) 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.

7.6 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 dos bens 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, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança 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, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

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

7.13 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 contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14 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 máximo 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 IPCA (índice de preços ao consumidor amplo) de correção monetária, considerando-se que este é o índice oficial da inflação de produtos utilizado pelo Governo Federal.

### **Forma de pagamento**

7.20 O pagamento será realizado através 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.

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

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, 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 E REGIME DE EXECUÇÃO**

#### **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 com entregas de acordo com cronograma, sendo que os hortifrutigranjeiros serão entregues semanalmente em um dia da semana.

8.3 Pela natureza do objeto, será considerada a entrega por item, sendo divisível a entrega do objeto, conforme demanda e disponibilidade de recursos financeiros. Não há a obrigatoriedade do consumo da ata de registro de preços ser realizada em sua totalidade.

8.4. Os bens que contemplam o item 1.1 do Termo de Referência não são considerados de pronta entrega.

#### **Exigências de habilitação**

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

a) SICAF;

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

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

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

- 8.5 Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 8.6 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.7 O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- 8.8 Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- 8.9 É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.
- 8.10 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.11 Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.12 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.13 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício
- 8.14 Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

#### Habilitação jurídica

- 8.15 **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;
- 8.16 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.17 **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>;
- 8.18 **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;
- 8.19 **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.
- 8.20 **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.21 **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;
- 8.22 **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.
- 8.23 **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.
- 8.24 **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).
- 8.25 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.26 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.27 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.
- 8.28 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.29 Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.
- 8.30 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;
- 8.31 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;
- 8.32 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.33 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais 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.
- 8.34 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.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

- 8.25. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 8.26. Certidão negativa de falência (atualizada) expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 8.27. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, comprovando;
- 8.27.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 8.27.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 8.27.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 8.27.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 8.27.4.1. por fotocópia das constantes no Livro Diário, com a indicação da numeração das páginas do Livro, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou,
- 8.27.4.2. constantes no arquivo SPED, acompanhadas dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário e o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital
- 8.27.4.3. O Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício deverão estar assinados pelo titular ou representante legal da entidade e por contador ou por outro profissional equivalente devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade
- 8.28. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação Patrimônio Líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação dos itens pertinentes.

8.29 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.30. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 1.013.882,76

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.013.882,73 (um milhão, treze mil, oitocentos e oito reais e quarenta e oito centavos), conforme custos apostos no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

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:

9.2.3.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 16/09/2024;

9.2.3.2. Dentro do prazo de vigência da ata de registro de preços e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.2.3.3 A formalização do aditamento de prazo sem a concessão do reajuste, ou ressalva de sua superveniente análise, será considerada como renúncia ou preclusão lógica do direito.

## 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 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 158462/26422;

II) Fonte de Recursos: 100000000000;

III) Programa de Trabalho: 231502 e 231503

IV) Elemento de Despesa: 33.90.30.07;

V) Plano Interno: L20RLP0100N;

## 11. Vigência e Prorrogação

11.1 O prazo de vigência da nota de empenho é de 30 (trinta) contados da convocação para recebimento da nota de empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.1.1 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

## 12. Obrigações do contratante

12.1 São obrigações do Contratante:

12.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Edital e seus anexos;

12.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

12.1.3 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;

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

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

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

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

12.1.8 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.

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

12.1.10 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **30 (trinta) dias**.

~~Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. [A3]~~

12.1.11 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. *da Lei nº 14.133, de 2021.*

### 13. Obrigações do contratado

13.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

13.1.2 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;

13.1.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

13.1.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A1]

13.1.5 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;

13.1.6 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;

~~14.1.7 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;~~

~~Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.~~

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

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

~~14.1.9 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);~~

~~14.1.10 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);~~

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

~~14.1.10 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.~~

## 14. Dos casos omissos

14.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## 15. Foro

Fica eleito o Foro da Justiça Federal Criciúma/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste ~~Termo de Contrato~~ Edique não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

## 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](#).

**RITA DE ALBERNAZ GONCALVES DA SILVA**

Membro da comissão de contratação

**CRISTIANO ANTONIO POCHMANN**

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 - ETP282\_2024.pdf (208.58 KB)

**Anexo I - ETP282\_2024.pdf**

# Estudo Técnico Preliminar 282/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23354003415/2024-14

## 2. Descrição da necessidade

2. O Setor de Alimentação e Nutrição (SAN), vinculado ao SISAIE atende em média 1200 refeições/dia de segunda a sexta-feira (desjejum, almoço, lanche e jantar) e recesso e em média 80 refeições/dia. Além disso, como temos alunos em Regime de Internato Pleno (RIP), apresentamos uma responsabilidade ainda maior sobre o estado nutricional dos mesmos.

Há necessidade de preparar os alimentos, no refeitório do Campus e, para isso, esta contratação visa adquirir alimentos hortifrutigranjeiros para fornecimento de alimentação no período de um ano, a ser adquirido de forma parcelada, conforme calendário agrícola e cronograma a ser enviado às empresas pela nutricionista do Campus.

Visa também adquirir os alimentos processados, a serem disponibilizados pelo mesmo período, cuja relação é remanescente do pregão para compra institucional e que restauram fracassados ou desertos, após análise e readequação quanto a descrição e/ou valor.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SAN/SISAIE	RITA ALBERNAZ GONÇALVES
DAP/SRS	MARCELOS SANTOS BITENCOURT

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa deverá fazer a entrega conforme cronograma.

Todos os alimentos devem ser entregues conforme horário estipulado pelo campus, em embalagens plásticas resistentes e íntegras, próprias para alimentos. O veículo de transporte deve ser limpo e não deve transportar materiais que são incompatíveis com alimentos, como produtos de limpeza, etc. No valor já deve estar incluso frete e demais despesas necessárias a entrega.

## 5. Levantamento de Mercado

Alternativa 1 - Terceirizar toda a oferta de refeições aos alunos. Contudo, além do alto custo, como o repasse de orçamento, algumas vezes atrasa, esse tipo de contratação poderia ser um risco para continuidade do serviço.

Alternativa 2 - Comprar por meio de Pregão Eletrônico tradicional os alimentos necessários a partir do cardápio conforme planejamento anual. Neste tipo de compra, as aquisições ficariam restritas ao pedido inicial.

Alternativa 3- Comprar os alimentos por Pregão Eletrônico SRP, conforme a necessidade, com entregas semanais, a serem enviadas à empresa pela responsável pelo SAN, e ser preparado pelas cozinheiras terceirizadas, onde o Campus se responsabiliza por todas as etapas e materiais necessários para efetivação da oferta.

Optou-se pela alternativa 3 pois apesar de aumentar a demanda de serviço para os agentes responsáveis, em vez de terceirizar o refeitório, esta escolha permitirá um maior controle, do ponto de vista orçamentário, para garantir o pleno atendimento aos alunos.

Também garantirá que seja solicitado somente o necessário, sem perda, por conta da sazonalidade dos hortifrutigranjeiros.

Outro ponto referente a escolha pelo sistema de Registro de Preços é que, se houver algum fato posterior que altere consideravelmente o valor do produto, ficará garantido o direito ao reajuste. Assim, sem perda para o fornecedor que registrará o preço por um ano, nem para a Administração.

Quanto aos alimentos processados, para otimizar o trabalho na elaboração das contratações o IFC optou por fazer compras compartilhadas. Contudo, nesse caso específico, alguns itens restaram como desertos e fracassados. Como são indispensáveis ao refeitório, esses alimentos serão inseridos neste pregão eletrônico que garante, por meio do registro de preços, a oferta dos produtos pelo prazo de um ano.

## 6. Descrição da solução como um todo

Registro de preços para a aquisição de hortifrutigranjeiro e alimentos processados, para entrega conforme cronograma de pedidos, no Campus Santa Rosa do Sul.

A entrega nesse formato, garante que os alimentos cheguem frescos para o fornecimento e que sejam solicitados conforme demanda

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para atender a demanda de 2025, para refeição do Campus, além dos alimentos oriundos do PNAE e do Pregão Institucional 90557/2024 serão necessários os seguintes itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR DE REFERÊNCIA
1	ABACATE BREDA (60 a 80% de maturação), Tamanho médio, aproximadamente 500 gramas. Fresco, deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta sem perfurações e cortes. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	430	R\$ 9,13
2	ACELGA Tamanho médio de aproximadamente 1 kg, coloração uniforme deve ter folhas novas, de cor verde claro e talo verde esbranquiçado, devendo ser bem desenvolvida, firme, intacta sem folhas amarelaras, sem podridão. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	300	R\$ 7,41
3	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO Com polpa branca, firme e intacta; higienizado e congelado; em tamanho médio; devendo ser bem desenvolvido. Deve ser entregue em saco plástico descartável, transparente, virgem, hermeticamente fechado, próprios para alimentos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	2800	R\$ 7,72
	ALFACE AMERICANA In Natura, maço, com folhas integras, livres de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou			

4	manchas, sem folhas murchas, sem podridão. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	7700	R\$ 6,41
5	ALFACE ROXA In Natura, maço, com folhas integras, livres de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, sem folhas murchas., sem podridão. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	600	R\$ 5,38
6	ALHO nacional de primeira qualidade – O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados, presença de mofo. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	350	R\$ 37,67
7	ALHO-PORÔ. Verdura in natura, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescente, são e não queimado (pelo frio, por exemplo). Limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras, com coloração característica a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Tamanho médio a grande. Itens muito pequenos serão considerados 1/2 na contagem. Isento de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e /ou sabor anormal. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	600	R\$ 6,47
8	BANANA PRATA (60 a 80% de maturação), em pencas, em torno de 100g cada banana. Com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida. Toda a entrega deve ter a mesma quantidade de maturação. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	3000	R\$ 6,03
9	BATATA DOCE Comum, frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, casca roxa aroma, e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades rachaduras, cortes e perfurações, isenta de partes pútridas. Peso e tamanho padrão. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	kg	3850	R\$ 3,93
10	BATATA INGLESA Lavada; beneficiada; de primeira qualidade; intacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; desenvolvida; Livre de brotos. Isenta de partes pútridas. Peso e tamanho de médio a grande e padrão. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com mais de 40% podem ser devolvidas.	Kg	6000	R\$ 5,56
11	BETERRABA Compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; coloração uniforme, Devendo ser bem desenvolvida. Beterraba sem folha, sem sabor terroso. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	3740	R\$ 4,85
12	BRÓCOLIS CHINÊS colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem defeitos que possam alterar Sua aparência, sem presença de insetos, podridão e mofos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	2750	R\$ 5,19
13	CEBOLA AMARELA Tamanho médio a grande, com aproximadamente 100g ou mais. Compacta e firme; sem perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; com a haste bem seca, livre de brotos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	4500	R\$ 4,51
14	CENOURA Primeira qualidade, firme, lisa, sem ruga, bem formada, de aparência e cor laranja vivo, sem folhas, sem sabor terroso. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	3500	R\$ 5,13
15	COUVE MANTEIGA fresca de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme; deve ser bem desenvolvido, firme e intacto; sem perfurações e cortes; isento de enfermidade, sem partes amareladas pelo sol ou frio. Sem podridão, com folhas medias ( com maços de 20 folhas) ou graúdas ( maços de 15 a 18 folhas). Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Mç	1000	R\$ 5,14

16	COUVE-FLOR graúda, cor creme, livre de fungos e lagartas, sem defeitos que possam alterar sua aparência. Em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Tamanho médio a grande. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Itens muito pequenos serão considerados como 1/2 na contagem.	Un	2500	R\$ 8,13
17	GOIABA VERMELHA (60 a 80% de maturação), pesando entre 80 a 110g; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta, firme e sem manchas escuras na polpa e na casca. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com mais de 40% podres serão devolvidas.	Kg	1600	R\$ 9,75
18	LARANJA PERA peso médio 180g. Sabor levemente doce, ideal para o consumo in natura, bem desenvolvida sem machucaduras, bolores, apresentando casca brilhante, não muito verde. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com mais de 40% podres serão devolvidas.	Kg	2600	R\$ 4,94
19	MAÇÃ FUJI pesando no mínimo 150g; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme, sem podridão, sem machucados e batidas, com sabor e aroma característicos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	6400	R\$ 9,85
20	MAMÃO FORMOSA (60 a 80% de maturação), com maturação uniforme em toda a carga, sem machucaduras, protegidos individualmente, com polpa firme e avermelhada, com sabor doce, casca livre de fungos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	1400	R\$ 7,14
21	MANGA ROSA (60 a 80% de maturação), em torno de 250g Íntegras com consistência firme e casca livre de fungos com coloração predominantemente avermelhada, com sabor doce. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	300	R\$ 7,46
22	MELÃO AMARELO (80% de maturação), com maturação uniforme. Pesando aproximadamente 1,5kg. Com polpa branca, consistência firme, casca íntegra. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	300	R\$ 6,45
23	MILHO VERDE DESCASCADO de 1ª qualidade sem casca; sem cabelo. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvidas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, maturação uniformes, sabor e aroma característicos.	UN	16000	R\$ 2,89
24	MORANGA CABOTIÁ Tamanho e coloração uniformes de no mínimo 2kg. A casca tem que ser grossa e de cor verde escura, sempre brilhante e firme. A polpa deve ser alaranjada. Isenta de enfermidades. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	2000	R\$ 3,82
25	NECTARINA com 80% de maturação, com maturação uniforme, em média 90g/unidade deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta sem perfurações, cortes e machucaduras. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	700	R\$ 22,81
26	OVO COLONIAL Fresco de galinha tipo colonial (caipira), com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras; com tamanho desenvolvido para a espécie (cerca de 50g). Entregue em pentes ou sacos plásticos transparentes, desde que os ovos cheguem intactos. Com data de classificação, validade não inferior a 10 dias e inspeção sanitária. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Produtos de origem animal devem ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica, respeitando as regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	Dúzia	1800	R\$ 9,73

27	PEPINO de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas, bolores, sujidades, casca na cor verde e firme. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	2600	R\$ 4,81
28	PERA WILLIANS, com 60 a 80% de maturação, com maturação uniforme, em média 170g/unidade. A casca precisa ser lisa e macia, sem picada de inseto, sem estar amassada e sem imperfeições. Deve ser doce e succulenta, maciez característica da espécie. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	1300	R\$ 12,22
29	PÊSSEGO IMPORTADO com 80% de maturação, com maturação uniforme, em média 110g/unidade, sem imperfeições, sem machucaduras, devendo ser doce e succulento. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	2200	R\$ 16,86
30	PIMENTÃO VERDE firme, lustroso e com o cabo verde, sem bolores, sujidades ou machucaduras, Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Kg	1000	R\$ 7,17
31	REPOLHO HIBRÍDO ROXO, tamanho médio, tamanhos pequenos serão considerados como 1/2 na contagem, sem folhas, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Un	300	R\$ 5,78
32	REPOLHO HIBRÍDO VERDE tamanho médio fresco; tamanhos pequenos serão considerados como 1/2 na contagem, firme; com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvido; intacto, livre de rachaduras, perfurações e cortes e na cor verde. Entregue sem sujeiras, poeiras ou terra em caminhão fechado apropriado para o transporte de alimentos.	Un	300	R\$ 5,39
33	TANGERINA POCAN, in natura, com grau de maturação de 80%, com maturação uniforme, em torno de 190g/unidade, cor alaranjada, fresca, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	2700	R\$ 6,43
34	TOMATE, liso, com polpa firme e intacta, de cor predominantemente vermelha e maturação média. Isento de enfermidades, machucaduras ou cortes. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	4300	R\$ 6,06
35	VAGEM curta, tamanho e coloração uniformes e verdes, sem descoloração, bem desenvolvida e firme, na cor verde. Devem ser pré-selecionadas, cargas com muitas podres serão devolvidas.	Kg	1200	R\$ 11,01
36	ADOÇANTE DIETÉTICO – líquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano.	80ml	24	R\$ 7,62
37	AMEIXA SEM CAROÇO sem caroço pct 500 gr	500gr	100	R\$ 29,27
38	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 data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega).	5KG	2200	R\$ 27,04
39	AZEITE DE OLIVA - puro, extra virgem, acidez máxima 0,8%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	500ML	250	R\$ 36,02
40	BANANA PASSA, sem açúcar sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação.	KG	40	R\$ 44,67
	BISCOITO DE GERGELIM – Embalagem resistente, com data de			

41	fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	400GR	440	R\$ 9,35
42	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOIDO – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza.	pct 500gr	720	R\$ 17,01
43	CLORETO DE CÁLCIO líquido solução de 40% de concentração (lácteos). Embalagem de 1kg. Fabricação de 30 dias considerando a data de entrega.	Embalagem 1kg	40	R\$ 51,90
44	COCO RALADO – fino, sem açúcar, extra branco. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Côco ralado, de 1ª qualidade, amêndoa de côco, desidratado e triturado. Isento de amido. Características adicionais desengordurado e desidratado.	100GR	120	R\$ 6,16
45	CREME DE LEITE PASTEURIZADO – gordura láctea de no mínimo 35%, embalagem tetra pak, embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	1KG	144	R\$ 49,26
46	CREME DE LEITE SEM LACTOSE – embalagem tetra pack. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	200GR	48	R\$ 8,85
47	DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE Doce de Leite em pasta SEM LACTOSE. PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. Ingredientes: leite, enzima lactase, açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten, NEM LACTOSE. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção ou embalagem Tetra Pak . Peso líquido de mínimo 395 gr VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES contados a partir da data de entrega	350GR	48	R\$ 10,37
48	ERVILHA VERDE CONGELADA – in natura com grãos inteiros, acondicionada em pacote resistente. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.	2KG	150	R\$ 26,51
49	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05% de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas	Embalagem de 4kg	380	R\$ 34,23
50	FERMENTO LÁCTICO - Fermento lácteo probiótico, para produzir iogurte 100% natural, com sabor suave e boa consistência. O fermento é composto pelas bactérias tradicionais para iogurte a base de Lactobacillus delbruechii subsp. bulgaricus e Streptococos salivarius subsp. thermophilus. Sachê para fazer 100 litros de iogurte. Fabricação de 30 dias considerando a data de entrega.	Sachê	44	R\$ 25,48
51	IOGURTE SEM LACTOSE – sabores morango e coco (quantidade de cada sabor a combinar no momento da entrega). Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve estar de acordo com as agencias fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante	140GR	100	R\$ 6,75
52	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE. Leite em pó de vaca, integral 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. lata deve estar intacta na entrega As	380gr	60	R\$ 22,64

	embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. Em LATA DE 380g, resistente, atóxica, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.			
53	LEITE SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE – embalagem tetrapak, uht, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	1 litro	48	R\$ 5,78
54	LEITE UHT SEMIDESNATADO - Leite de vaca semidesnatado homogeneizado e fluido, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H. T.; com aroma e sabor característicos; composição mínima por litro: valor energético 550 kcal, carboidrato 40 g, proteína 29 g, lipídios 30 g e gordura totais mínimas 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas; contendo data de fabricação, lote, informação nutricional. Produtos de origem animal devem ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica, respeitando as regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - embalagem cartonada Longa Vida 1.000 ml cada. No ato da entrega a data de fabricação do produto não pode ser superior a 15 dias.	Litros	11000	R\$ 4,74
55	MAIONESE– tipo tradicional à base de óleo vegetal sem glúten. Aplicação uso culinário. Ingredientes: água, óleo de soja refinado, amido modificado, açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, mostarda, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio, corante natural beta caroteno, sequestrante edta cálcico dissódico, antioxidante tbhq e aromatizante. Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração levemente amarelada, odor e sabor característicos. Obtido a partir de óleo vegetal, ovo, vinagre, sal e condimentos. Embalagem: balde com tampa inviolável, de 3kg, rotulado, dentro dos padrões da legislação, com data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	3 kg	116	R\$ 27,42
56	MANTEIGA EXTRA sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	pote 200gr	1000	R\$ 12,49
57	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL SEM LEITE Margarina vegetal de primeira qualidade cremosa com sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto). O produto deve ser livre de gordura trans e conter de 70% a 80% DE LIPÍDIOS NÃO DEVE CONTER LEITE NEM TRAÇOS DE LACTOSE NA SUA COMPOSIÇÃO. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela, envasada em pote plástico contendo 500 g cada, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	pacote 500gr	24	R\$ 10,64
58	MASSA DE NHOQUE – tipo pré-cozida, de batata, sem molho. Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade.	500 gr	200	R\$ 9,53
59	MEL DE ABELHA– puro e centrifugado. Inspeccionado por serviço de inspeção federal ou serviço de inspeção estadual. Embalagem lacrada contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	1 kg	24	R\$ 40,65
60	MILHO PARA PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	400gr	60	R\$ 3,69
61	MILHO VERDE CONGELADO in natura, pacote com no máximo 300g, Ingrediente: milho verde. Validade mínima de 18 meses na entrega.	300 gr	50	R\$ 16,27
62	MILHO VERDE EM CONSERVA – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	Lata 2kg drenado	90	R\$ 29,38
63	MISTURA PARA PÃO DE CENTEIO INTEGRAL – especial tipo 1, pacote de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 15 dias) e data de validade	1kg	220	R\$ 7,21

64	NOZ MOSCADA – bola, aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de validade e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) . Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	50gr	48	R\$ 10,56
65	ÓLEO DE SOJA – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser 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 lata, intacta, resistente, sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	18 litros	160	R\$ 136,47
66	PRÉ-MISTURA PARA PÃO DOCE, hambúrguer e cachorro-quente – acondicionado em embalagem plástica, limpa, resistente, atóxica, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. .	25 kg	180	R\$ 110,43
67	SELETA DE LEGUMES- a base de vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. Sem conservantes.	Embalagem 2kg drenado	130	R\$ 27,58

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 772.641,17

O valor estimado para a contratação é de **R\$772.644,17**

Os valores estão detalhados no mapa de preço anexado ao processo.

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

Os itens descritos neste instrumento não requerem parcelamento.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

É necessário serviços terceirizados com dedicação exclusiva de de mão de obra para preparação dos alimentos para ofer, já contratada.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação também está ligada aos seguintes objetivos estratégicos do Planejamento estratégico do IFC 2023/2024

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Garantir a oferta de uma alimentação adequada proporciona um maior rendimento escolar, o equilíbrio necessário para o crescimento e desenvolvimento, especialmente na fase da adolescência, contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um bem-estar geral.

A alimentação escolar é um direito constitucional que visa proporcionar uma alimentação saudável e adequada, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos Alunos.

A aquisição dos produtos no modelo proposto garante o fornecimento de produtos sazonais e dentro da necessidade.

## 13. Providências a serem Adotadas

O almoxarifado do Campus deverá ter condições de armazenar o estoque que deverá ser de curto prazo, em decorrência do cronograma.

O setor SAN deverá ter, no seu planejamento, o cardápio anual previamente definido.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há implicações e ou impactos ambientais aparentes no presente processo de aquisição pretendida.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Pelas razões expostas e por considerar imprescindível para a manutenção do refeitório e, em razão disso, a oferta escolar de alimentação, e por haver orçamento para custear esse processo.

## 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](#).

**RITA DE ALBERNAZ GONCALVES DA SILVA**

Equipe de apoio

**TAISE MARTINS SANTOS**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 16/09/2024 às 14:34:46.*

**MARCELO SANTOS BITENCOURT**

Membro da comissão de contratação

## 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 - DFD814\_2024.pdf (44.97 KB)

**Anexo I - DFD814\_2024.pdf**

Número do Documento de Formalização da Demanda: 814/2024

## 1. Informações Básicas

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
Santa Rosa do Sul - DAP	01/10/2024 00:00	158125	TAISE MARTINS SANTOS

### Descrição sucinta do objeto

Eventual aquisição de gêneros alimentícios (Hortifrutigranjeiros e alimentos processados) para o IFC Campus Santa Rosa do Sul.

### Justificativa da prioridade

O objeto dessa licitação visa atender ao refeitório do Campus Santa Rosa do Sul e, portanto, garantir alimentação aos alunos do Campus.

## 2. Justificativa de necessidade

O Setor de Alimentação e Nutrição (SAN), vinculado ao SISAE atende em média 1200 refeições/dia de segunda a sexta-feira (desjejum, almoço, lanche e jantar) e recesso e em média 80 refeições/dia. Além disso, como temos alunos em Regime de Internato Pleno (RIP), apresentamos uma responsabilidade ainda maior sobre o estado nutricional dos mesmos.

Esta contratação visa adquirir alimentos hortifrutigranjeiros para fornecimento de alimentação no período de um ano, a ser adquirido de forma parcelada, conforme calendário agrícola e cronograma a ser enviado às empresas pela nutricionista do Campus.

Visa também adquirir os alimentos processados, a serem disponibilizados pelo mesmo período, cuja relação é remanescente do pregão para compra institucional e que restauram fracassados ou desertos, após análise e readequação quanto a descrição e/ou valor.

## 3. Materiais/Serviços

### 3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	FRUTA		1,00	555.000,00	555.000,00
2	PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS			1,00	179.000,00	179.000,00

### 3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

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](#).

**RITA DE ALBERNAZ GONCALVES DA SILVA**

Membro da comissão de contratação

## MARCELO SANTOS BITENCOURT

Membro da comissão de contratação

### 5. Acompanhamento

Id Acompanhamento	Responsável	Data
1 Demanda de 2024 e remanescente de pregão como item fracassado ou deserto.	TAISE MARTINS SANTOS	10/09/2024 10:40

### 6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.