



PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 22/2022
INSTITUTO FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL
(Processo Administrativo nº23347.010434.2021-35)

Torna-se público que o que o(a) INSTITUTO FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL por meio da Diretoria de Compras, Licitações e Contratos, sediado(a) na Rua Jornalista Belizário de Lima, 236 - Vila Gloria, Campo Grande-MS, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 17/08/2022

Horário: 08:00 (horário de Brasília)

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

Critério de Julgamento: menor preço por item

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento da merenda escolar dos Campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul, localizados nos municípios Aquidauana, Corumbá, Três Lagoas e Naviraí, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

1.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

2.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

2.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.



2.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

3.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

3.1.2. Para todos os itens, **exceto os Item 04 e 85**, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.1.2.1. Os itens 05 e 86 são referentes a cotas de participação exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, atendendo ao inciso III do Art. 48 da LCP 124/2006.

3.1.2.2. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

3.1.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

3.2.5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;



- 3.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 3.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 3.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual, e desde que a execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.
- 3.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.
- 3.4. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 3.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
- 3.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 3.4.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 3.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 3.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 3.4.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 3.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;
- 3.4.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 3.4.8. que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 3.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.



4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 4.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 4.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 4.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 4.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 4.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 4.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 4.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 5.1.1. Valor unitário e total do item;
 - 5.1.2. Marca;
 - 5.1.3. Fabricante;
 - 5.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



5.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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

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

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

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

6.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

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

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

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

6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,2 (dois centavos).

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



- 7.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 6.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.



- 6.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 6.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto produzido:
- 6.26.1. no país;
 - 6.26.2. por empresas brasileiras;
 - 6.26.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 6.26.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 6.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 6.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 6.28.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 6.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 6.28.3. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 7.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.



- 7.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 7.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 7.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 7.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 04 (quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.6.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
- 7.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 7.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 7.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8. DA HABILITAÇÃO

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



- a) SICAF;
 - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
 - d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);
- 8.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)
- 8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 8.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
 - 8.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
 - 8.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 8.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 8.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação -econômico financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 8.5.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
 - 8.5.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
 - 8.5.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 8.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será



convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 04 (quatro) horas, sob pena de inabilitação.

- 8.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 8.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.9. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.9.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.10. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
- 8.11. **Habilitação jurídica:**
- 8.11.1. no caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.11.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 8.11.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.11.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 8.11.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 8.11.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 8.11.6.1. Nos termos da Instrução Normativa nº 10, de 10 de fevereiro de 2020, empresas estrangeiras que funcionem no País, autorizadas por decreto do Poder Executivo na forma do inciso V, do art. 28, da Lei nº 8.666, de 1993, devem se cadastrar no SICAF com a identificação do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas. As empresas estrangeiras que não funcionem no País poderão se cadastrar no SICAF, mediante código identificador específico fornecido pelo sistema.
- 8.11.7. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 8.11.8. Alvará de funcionamento, expedido pelo órgão sanitário competente (art. 10, inciso IV, da Lei nº 6.437/77, Lei nº 9.872/99 e Decreto-lei nº 986/69)-



- 8.11.9. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- 8.11.10. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 8.12. Regularidade fiscal e trabalhista:**
- 8.12.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.12.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.12.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.12.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.12.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.12.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.12.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 8.13. Qualificação Econômico-Financeira.**
- 8.13.1. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 8.13.1.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
- 8.13.1.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 8.13.1.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
- 8.13.1.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o



artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

- 8.13.2. comprovação da boa situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

- 8.13.2.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

8.14. **Qualificação Técnica:**

- 8.14.1. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 8.14.1.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 8.14.1.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 8.14.1.1.1.1.** Fornecimento de pelo menos 50% do quantitativo estipulado de cada item.
- 8.14.2. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

- 8.15. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

- 8.15.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;
- 8.15.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.15.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- 8.15.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;
- 8.15.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.15.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o



aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.15.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

9.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

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

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

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

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

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

10. DOS RECURSOS

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

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

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

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



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

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

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

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

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



15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 15.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.
- 15.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 15.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame;

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 16.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.
- 16.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 16.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
- 16.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;



- 16.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.
- 16.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.
- 16.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
- 16.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.
- 16.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 16.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.
- 16.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

20. DO PAGAMENTO

- 20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
- 20.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.



21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

- 21.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 21.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 21.1.3. apresentar documentação falsa;
- 21.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 21.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 21.1.6. não manter a proposta;
- 21.1.7. cometer fraude fiscal;
- 21.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

- 21.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 21.4.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 21.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 21.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
 - 21.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

21.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à



autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

- 21.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 21.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 21.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 21.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 21.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 22.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 22.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 22.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 22.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 23.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelos e-mails: licit.cb@ifms.edu.br e comat.cb@ifms.edu.br, até o último dia do prazo, às 17h00min (horário de local), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço rua Pedro de Medeiros, nº 941 – Popular Velha – Corumbá/MS, seção DIRAD/COMAT.
- 23.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.



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

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

23.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

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

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

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

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

24.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

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

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



24.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.ifms.edu.br/aceso-a-informacao/licitacoes-contratos>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos na rua Pedro de Medeiros, nº 941 – Popular Velha – Corumbá/MS, seção DIRAD/COMAT, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 16:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

24.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

13.1.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

24.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.

24.12.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato

Corumbá, 20 de julho de 2022.

Elaborado por:

Gisele Maria Barbosa da Cruz e Oliveira

COMAT/CB

Autorizado por:

Wanderson da Silva Batista

Diretor-Geral do IFMS campus Corumbá

(Portaria nº 1421, publicada no DOU em 12 de dezembro de 2019)



ANEXO I- TERMO DE REFERÊNCIA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
MATO GROSSO DO SUL - PREGÃO SRP Nº 22/2022

[Processo 23347.010434.2021-35](#)

1. DO OBJETO

Aquisição de materiais de consumo, do tipo gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atendimento da merenda escolar do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul.

A. OBJETO DA AQUISIÇÃO:

Nº item	DESCRIÇÃO DO ITEM	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	Quantidade total	Valor unitário	Valor total estimado
1	ARROZ, BRANCO, TIPO 1 , pacote de 05 kg, classe longo fino, subgrupo polido, contendo prazo validade, informações do fabricante e data de fabricação, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original do fabricante, isento de matéria terrosa, parasitas ou fungos, manchas escuras e de fragmentos estranhos.	458904	PCT 5KG	3785	R\$ 19,41	R\$ 73.466,85
2	FILÉ DO PEITO DE FRANGO , sem osso, características adicionais, resfriado ou congelado com cor, odor, sabor e textura característicos do produto, de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pacote entre 0,8kg e 1Kg	447.581	KG	4.090	R\$ 17,56	R\$ 71.820,40
3	COXA/SOBRECOXA , carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa, características adicionais, sem tempero, resfriado ou congelado com cor, odor, sabor e textura característicos do produto, de boa	447636	KG	2330	R\$ 12,99	R\$ 30.266,70



	qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct entre 0,5kg e 1kg					
4	CARNE MOÍDA, CONGELADA, DE BOVINO, ACÉM , características adicionais tipo extra limpa, de primeira qualidade, isenta ao máximo de gordura, congelada, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct entre 0,5kg e 1 Kg	447383	KG			
				2840	R\$ 30,52	R\$ 86.676,80
5	CARNE MOÍDA, CONGELADA, DE BOVINO, ACÉM , características adicionais tipo extra limpa, de primeira qualidade, isenta ao máximo de gordura, congelada, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct entre 0,5kg e 1 Kg. COTA RESERVADA PARA ME e EPP.	447383	KG			
				946	R\$ 30,52	R\$ 28.871,92
6	MACARRÃO ESPAGUETE , pacote de 500g formato espagete com ovos, embalado originalmente pelo fabricante, resistente e transparente com data de fabricação e prazo de validade, com informações do fabricante, isentos de fungos, parasitas e mofos, devem estar inteiros e firmes.	458955	PCT 500G			
				2.942	R\$ 3,86	R\$ 11.356,12



7	EXTRATO DE TOMATE , extrato de tomate concentrado pura polpa de tomate, sem peles e sementes, tolerância de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio, aspecto de massa mole, sem quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto, embalado originalmente pelo fabricante em embalagem contendo aproximadamente 2kg, com especificação dos ingredientes, informação nutricional, dados do fabricante, data de fabricação e vencimento estampados no corpo da embalagem, acondicionado em caixas contendo no mínimo 12 unidades. Se em lata, esta não apresentar ferrugem, amassadura	346922	Embalagem 2KG	160	R\$ 10,69	R\$ 1.710,40
8	ERVILHA EM CONSERVA (salmoura água e sal), com rótulo com impressão clara de identificação, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Se apresentado em embalagem de latas não conter estufamento ou amassados. Validade mínima de 04 meses após a data de entrega.	462823	Embalagem 2kg	206	R\$ 18,17	R\$ 3.743,02
9	MILHO VERDE EM CONSERVA (salmoura água e sal), com rótulo com impressão clara de identificação, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Se apresentado em embalagem de latas não conter estufamento ou amassados. Validade mínima de 04 meses após a data de entrega	462824	Embalagem 2kg	384	R\$ 23,62	R\$ 9.070,08
10	CARNE SUÍNA, CARNE IN NATURA , origem suína, tipo carré, características adicionais, apresentação sem osso congelada, características adicionais sem a copa do lombo, fatiado, congelado com cor, odor, sabor e textura	447508	KG	1501	R\$ 19,49	R\$ 29.254,49



	característicos do produto, de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct entre 0,8kg e 1Kg						
11	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA , características adicionais, congelado com cor, odor, sabor e textura característicos do produto, de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct entre 0,8kg e 1kg	447705	KG		1026	R\$ 17,53	R\$ 17.985,78
12	OVOS , higienizados, tendo peso unitário entre 50g e 55g, classe A, acondicionados em caixas de papelão, com as características organolépticas mantidas	446618	Bandeja 30 unidades		1299	R\$ 16,72	R\$ 21.719,28
13	CHARQUE, TIPO CARNE SECA , resfriado, acém, características adicionais, com cor, odor, sabor e textura característicos do produto, de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct entre 0,5kg e 1kg	44773	KG		1509	R\$ 28,99	R\$ 43.745,91
14	TILÁPIA, PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE TILÁPIA apresentação filé, congelado a -18c, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras; sem aditivos ou conservantes. Aspecto próprio da espécie, cor própria da espécie sem	448953	KG		864	R\$ 38,26	R\$ 33.056,64



	manchas esverdeadas. Odor próprio, isento de parasitas, larvas, fungos e sem odor e sabor impróprio. Apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Atender as características de qualidade previstas na IN nº 33/2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Pct 0,8kg e 1Kg					
15	ORÉGANO condimento, tipo: orégano, apresentação: desidratado	463916	Embalagem 10g	3560	R\$ 5,54	R\$ 19.722,40
16	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 , especial produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isento de terra, sem umidade (tolerado máximo 14% de umidade). Fortificada com ferro e ácido fólico, embalada em embalagem original do fabricante isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmento estranho. Aspecto de pó fino, branco, acondicionada em embalagem de 1 kg, original do fabricante, contendo data de fabricação, prazo de validade, informação do fabricante e informação nutricional.	465332	Pct 1kg	3.244	R\$ 5,05	R\$ 16.382,20
17	LEITE INTEGRAL , de vaca, tipo uht.	445995	litro	10.683	R\$ 5,64	R\$ 60.252,12
18	SAL, REFINADO E IODADO , PACOTE DE 1 KG, EMBALADO ORIGINALMENTE PELO FABRICANTE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DADOS DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, 1º QUALIDADE.	461092	Pacote 1kg	474	R\$ 1,82	R\$ 862,68
19	ÓLEO DE SOJA, REFINADO , FRASCOS 900 ML, EMBALADO ORIGINALMENTE PELO FABRICANTE, DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, 1º QUALIDADE.	46369	FRASCO 900ml	1402	R\$ 11,45	R\$ 16.052,90



20	VINAGRE , vinho, tinto, contendo especificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, embalagem original do fabricante, dados nutricionais, acondicionado em embalagem de polipropileno 750 ml de 1º qualidade, acidez mínima de 4,0%.	269223	FRASCO 750ml	355	R\$ 4,40	R\$ 1.562,00
21	PÃO FRANCÊS de 50g, bem acondicionados em embalagem plástica, assados ao ponto, sem amasso, apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico.	460380	KG	2.548	R\$ 14,19	R\$ 36.156,12
22	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO , apresentação pó, sabor chocolate, cor marrom escuro, enriquecido com vitaminas, embalagem primária própria constando identificação do produto, classificação, marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote visíveis. Validade mínima de 18 meses após data de entrega.	463556	Embalagem 400g	904	R\$ 5,48	R\$ 4.953,92
23	CAFÉ, TIPO TORRADO , APRESENTAÇÃO MOÍDO, TIPO EMBALAGEM A VÁCUO. Pct 500g	463594	Pacote 500g	674	R\$ 12,85	R\$ 8.660,90
24	AÇUCAR CRISTAL , branco, 1º qualidade, pacote de 02 kg, aspecto granuloso fino e médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmento estranho, acondicionada em embalagem original do fabricante, com informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade estampado na embalagem.	463988	PCT 2KG	1589	R\$ 8,02	R\$ 12.743,78
25	FERMENTO QUÍMICO , PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS EM PÓ QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO- LHE O VOLUME E A POROSIDADE,	459.586	PCT 100G	1.289	R\$ 2,79	R\$ 3.596,31



	EMBALAGEM 100GR, DEVE ESTAR SECO E SOLTO, NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, RANÇO. ACONDICIONADO NA EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE.					
26	FUBÁ , PCT DE 1 KG, TIPO 1, EMBALADO NA EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. DEVE ESTAR INTEGRO NÃO CONTENDO NENHUMA ANORMALIDADE.	470688	Pct 1kg	831	R\$ 4,43	R\$ 3.681,33
27	BISCOITO DE MAISENA , Integral, Feito de Farinha Branca e Integral de primeira qualidade.	456469	PCT 400G	500	R\$ 5,24	R\$ 2.620,00
28	BISCOITO, tipo: Cream Cracker , apresentação: quadrado, classificação: salgado.	235.092	PCT 400G	2.525	R\$ 5,62	R\$ 14.190,50
29	BISCOITO TIPO MARIA , apresentação: redondo, sabor: não aplicável, classificação: doce, características adicionais: sem recheio, tipo: maria.	232144	PCT 400G	500	R\$ 5,04	R\$ 2.520,00
30	QUEIJO MUÇARELA , origem de vaca, variedade muçarela, apresentação fatiado em embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso, validade. Na embalagem deverá haver transcrição do registro no SIM, SIF ou IMA.	446633	KG	902	R\$ 28,66	R\$ 25.851,32
31	MARGARINA , composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, embalagem 1kg	463699	Embalagem 1Kg	629	R\$ 13,76	R\$ 8.655,04
32	CANELA , apresentação moída, matéria-prima canela, aspecto físico pó, aplicação alimentação. Embalagem selada contendo data	463872	Embalagem 50g	80	R\$ 6,37	R\$ 509,60



	de fabricação e validade. pacote 50g.					
33	PÃO DE QUEIJO , Base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, ingredientes adicionais: com outros sabores, formato: lanche/grande, apresentação: cru congelado	460495	KG	360	R\$ 12,02	R\$ 4.327,20
34	PÃO DE LEITE , base: de farinha de trigo refinada, tipo: de forma, tipo adicional: de leite, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	460402	KG	705	R\$ 12,89	R\$ 9.087,45
35	CHÁ MATE TOSTADO , com 250g de erva mate constituído de folhas de espécies vegetais genuínos.	236613	PCT 250G	400	R\$ 4,55	R\$ 1.820,00
36	ALHO - in natura cabeça, Alho-cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho, de primeira qualidade, isento de terra, sem umidade, não deve apresentar fungos, mofos ou parasitas.	463938	KG	860	R\$ 18,34	R\$ 15.772,40
37	CEBOLA, IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA, SEM RÉSTIA, TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, NOVO COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS ADEQUADAS E LIMPAS CONTENDO O PESO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER DE MONOBLOCO PLÁSTICO, E LIMPO	463781	KG	3153	R\$ 4,40	R\$ 13.873,20
38	Abacaxi de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	464374	KG	1784	4,06	R\$ 7.243,04
39	ABÓBORA, CABOTIAN , íntegra, sem manchas, coloração e tamanho uniformes. intacta, sem lesões, rachaduras ou cortes. isenta de	463748	KG	691	7,98	R\$ 5.514,18



	danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.					
40	ACELGA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463818	KG	554	4,7	R\$ 2.603,80
41	AGRIÃO , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto	463819	KG	224	9,32	R\$ 2.087,68
42	ALFACE, cressa , em pé, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto	463832	KG	1920	8,14	R\$ 15.628,80
43	ALMEIRÃO , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas danificadas,	470608	KG	481	9,32	R\$ 4.482,92



	sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.					
44	BANANA MAÇÃ , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	464376	KG	400	8,82	R\$ 3.528,00
45	BANANA NANICA , fruta in natura, espécie prata ou nanica, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal. a embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	464.380	KG	3.696	6,32	R\$ 23.358,72
46	BATATA, doce, roxa , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463753	KG	100	4,42	R\$ 442,00



47	BERINJELA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463764	KG	80	7,66	R\$ 612,80
48	BETERRABA , especial, tipo A, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463767	KG	252	6,02	R\$ 1.517,04
49	CEBOLINHA , em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463878	KG	625	6,51	R\$ 4.068,75
50	CENOURA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com	463770	KG	2349	5,4	R\$ 12.684,60



	manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.					
51	CHICÓRIA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463821	KG	200	4,85	R\$ 970,00
52	COENTRO , em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto	463876	KG	220	10,9	R\$ 2.398,00
53	COUVE , folha, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463822	KG	925	9,64	R\$ 8.917,00
54	ESPINAFRE , em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem	463824	KG	237	9,19	R\$ 2.178,03



	desenvolvido, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.					
55	LARANJA , pera, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	464.393	KG	3.628	4,74	R\$ 17.196,72
56	MAÇÃ , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	464.401	KG	2.328	7,03	R\$ 16.365,84
57	MAMÃO FORMOSA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	464.405	KG	1.755	7,5	R\$ 13.162,50



	Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.					
58	MAMÃO PAPAYA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	464404	KG	400	7,75	R\$ 3.100,00
59	MANDIOCA/AIPIM in natura, tipo casca lisa, tamanho médio a grande, características adicionais descascadas. (Mandioca descascada), congelada. Apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote.	463795	KG	951	7,13	R\$ 6.780,63
60	MAXIXE , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463791	KG	180	11,34	R\$ 2.041,20
61	MELANCIA , peso entre 6 a 10 kg, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como	464418	KG	800	2,36	R\$ 1.888,00



	podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.					
62	MELÃO , amarelo, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	464422	KG	360	5,84	R\$ 2.102,40
63	PEPINO , comum, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463796	KG	446	6,24	R\$ 2.783,04
64	PIMENTÃO , verde, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto	463809	KG	499	5,25	R\$ 2.619,75
65	TANGERINA , poncã, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de	464436	KG	240	4,31	R\$ 1.034,40



	sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto					
66	QUIABO , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463792	KG	180	7,82	R\$ 1.407,60
67	RABANETE de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto	463799	KG	160	5,22	R\$ 835,20
68	REPOLHO , verde, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno,	463839	KG	1709	2,61	R\$ 4.460,49



	transparentes, atóxico e intacto. Quilograma					
69	RÚCULA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463826	KG	351	8,62	R\$ 3.025,62
70	SALSA , 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463930	KG	526	9,59	R\$ 5.044,34
71	TOMATE , salada, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463806	KG	3314	5,11	R\$ 16.934,54
72	VAGEM , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com	463814	KG	250	8,79	R\$ 2.197,50



	manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.					
73	FEIJÃO , carioquinha, tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 1 kg	464553	KG	3775	6,72	R\$ 25.368,00
74	SACO PLÁSTICO , tamanho grande, transparente, polietileno, 50x80 cm aprox. Pacote com 100 unidades	460146	PCT 100 un	40	133,14	R\$ 5.325,60
75	SACO PLÁSTICO , tamanho pequeno, transparente, picotado, em bobina, (1 kg) 19x24 cm, aprox. Bobina 500 unidades	481311	Bobina 500 un	40	33,55	R\$ 1.342,00
76	GUARDANAPO de papel, pacote com 100 unidades.	27332	PCT 100 un	60	2,55	R\$ 153,00
77	FÓSFORO de segurança, PCT 10 CX COM 40	241343	PCT 10 CX COM 40	80	3,19	R\$ 255,20
78	Presunto cozido , sem capa de gordura, de carne suína, resfriado. Apresentação: fatiado. Validade mínima: 60 dias	447774	kg	645	21,41	R\$ 13.809,45
79	Bebida láctea, tipo iogurte , com polpa de fruta, sabor morango	339.482	litro	3.647	4,5	R\$ 16.411,50
80	Aromatizante artificial , sabor baunilha, apresentação líquido, para uso culinário em alimentação humana	461222	frasco 30ml	450	3,38	R\$ 1.521,00
81	Mel de abelha , primeira qualidade, para alimentação humana.	413364	embalagem 500ml	136	34,1	R\$ 4.637,60
82	CARNE DEFUMADA , tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína, apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: resfriado(a)	95419	kg	191	32,21	R\$ 6.152,11
83	LINGUIÇA TIPO CALABRESA , características adicionais, cozida defumada, resfriada, com cor, odor, sabor e textura característicos do produto, de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem	447702	kg	309	20,26	R\$ 6.260,34



	lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote.					
84	Farinha de mandioca , seca, de 1ª qualidade, torrada, não deve apresentar fungos, parasitas ou fragmentos estranhos, com data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, dados do fabricante estampados na embalagem. Pacote de 20 kg.	458918	KG	260	7,01	R\$ 1.822,60
85	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, PATINHO , características adicionais, limpa, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura, em pedaços, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pacote entre 1 e 2kg	447448	KG	2293	R\$ 34,99	R\$ 80.232,07
86	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, PATINHO , características adicionais, limpa, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura, em pedaços, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pacote entre 1 e 2kg. COTA RESERVADA PARA ME e EPP	447448	KG	115	R\$ 34,99	R\$ 4.023
Total por Campi						R\$ 1.115.127,21

B. Estimativas de consumo e contratação individualizadas:

Nº item	AQ	CB	NV	TL	Qtd total	Valor unitário	Valor total estimado
1	96	1300	1089	1300	3785	R\$ 19,41	R\$ 73.466,85



2	1.845	720	805	720	4.090	R\$ 17,56	R\$ 71.820,40
3	0	810	710	810	2330	R\$ 12,99	R\$ 30.266,70
4	990	984	344	522	2840	R\$ 30,52	R\$86.676,80
5			484	462	946	R\$ 30,52	R\$ 28.871,92
6	1.080	576	710	576	2.942	R\$ 3,86	R\$ 11.356,12
7	34	57	12	57	160	R\$ 10,69	R\$ 1.710,40
8	0	78	50	78	206	R\$ 18,17	R\$ 3.743,02
9	198	40	106	40	384	R\$ 23,62	R\$ 9.070,08
10	0	360	781	360	1501	R\$ 19,49	R\$ 29.254,49
11	0	300	426	300	1026	R\$ 17,53	R\$ 17.985,78
12	560	172	395	172	1299	R\$ 16,72	R\$ 21.719,28
13	720	300	189	300	1509	R\$ 28,99	R\$ 43.745,91
14	0	432	0	432	864	R\$ 38,26	R\$ 33.056,64
15	0	360	2840	360	3560	R\$ 5,54	R\$ 19.722,40
16	1.980	348	568	348	3.244	R\$ 5,05	R\$ 16.382,20
17	8.478	866	473	866	10.683	R\$ 5,64	R\$ 60.252,12
18	35	144	151	144	474	R\$ 1,82	R\$ 862,68
19	380	240	542	240	1402	R\$ 11,45	R\$ 16.052,90
20	25	120	90	120	355	R\$ 4,40	R\$ 1.562,00
21	1.620	180	568	180	2.548	R\$ 14,19	R\$ 36.156,12
22	590	157	0	157	904	R\$ 5,48	R\$ 4.953,92
23	480	97	0	97	674	R\$ 12,85	R\$ 8.660,90
24	980	210	189	210	1589	R\$ 8,02	R\$ 12.743,78
25	1.150	48	43	48	1.289	R\$ 2,79	R\$ 3.596,31
26	210	50	521	50	831	R\$ 4,43	R\$ 3.681,33
27	0	250	0	250	500	R\$ 5,24	R\$ 2.620,00
28	2.025	250	0	250	2.525	R\$ 5,62	R\$ 14.190,50
29	0	250	0	250	500	R\$ 5,04	R\$ 2.520,00
30	515	75	237	75	902	R\$ 28,66	R\$ 25.851,32
31	300	70	189	70	629	R\$ 13,76	R\$ 8.655,04
32	0	40	0	40	80	R\$ 6,37	R\$ 509,60
33	0	180	0	180	360	R\$ 12,02	R\$ 4.327,20
34	405	150	0	150	705	R\$ 12,89	R\$ 9.087,45
35	0	200	0	200	400	R\$ 4,55	R\$ 1.820,00
36	145	180	355	180	860	R\$ 18,34	R\$ 15.772,40
37	705	315	1818	315	3153	R\$ 4,40	R\$ 13.873,20
38	900	300	284	300	1784	4,06	R\$ 7.243,04
39	180	90	331	90	691	7,98	R\$ 5.514,18
40	0	123	308	123	554	4,7	R\$ 2.603,80
41	0	112	0	112	224	9,32	R\$ 2.087,68
42	0	250	1420	250	1920	8,14	R\$ 15.628,80



43	0	146	189	146	481	9,32	R\$ 4.482,92
44	0	200	0	200	400	8,82	R\$ 3.528,00
45	2.160	200	1136	200	3.696	6,32	R\$ 23.358,72
46	0	50	0	50	100	4,42	R\$ 442,00
47	0	40	0	40	80	7,66	R\$ 612,80
48	0	55	142	55	252	6,02	R\$ 1.517,04
49	115	60	390	60	625	6,51	R\$ 4.068,75
50	760	120	1349	120	2349	5,4	R\$ 12.684,60
51	0	100	0	100	200	4,85	R\$ 970,00
52	0	60	100	60	220	10,9	R\$ 2.398,00
53	140	85	615	85	925	9,64	R\$ 8.917,00
54	0	95	47	95	237	9,19	R\$ 2.178,03
55	1.650	350	1278	350	3.628	4,74	R\$ 17.196,72
56	1.000	250	828	250	2.328	7,03	R\$ 16.365,84
57	1.260	200	95	200	1.755	7,5	R\$ 13.162,50
58	0	200	0	200	400	7,75	R\$ 3.100,00
59	250	90	521	90	951	7,13	R\$ 6.780,63
60	0	90	0	90	180	11,34	R\$ 2.041,20
61	0	400	0	400	800	2,36	R\$ 1.888,00
62	0	180	0	180	360	5,84	R\$ 2.102,40
63	0	140	166	140	446	6,24	R\$ 2.783,04
64	0	84	331	84	499	5,25	R\$ 2.619,75
65	0	120	0	120	240	4,31	R\$ 1.034,40
66	0	90	0	90	180	7,82	R\$ 1.407,60
67	0	80	0	80	160	5,22	R\$ 835,20
68	320	150	1089	150	1709	2,61	R\$ 4.460,49
69	0	140	71	140	351	8,62	R\$ 3.025,62
70	115	60	291	60	526	9,59	R\$ 5.044,34
71	820	300	1894	300	3314	5,11	R\$ 16.934,54
72	0	80	90	80	250	8,79	R\$ 2.197,50
73	0	1000	1775	1000	3775	6,72	R\$ 25.368,00
74	0	20	0	20	40	133,14	R\$ 5.325,60
75	0	20	0	20	40	33,55	R\$ 1.342,00
76	0	30	0	30	60	2,55	R\$ 153,00
77	0	40	0	40	80	3,19	R\$ 255,20
78	430	60	95	60	645	21,41	R\$ 13.809,45
79	2.700	0	947	0	3.647	4,5	R\$ 16.411,50
80	450	0	0	0	450	3,38	R\$ 1.521,00
81	136	0	0	0	136	34,1	R\$ 4.637,60
82	96	40	15	40	191	32,21	R\$ 6.152,11
83	102	80	47	80	309	20,26	R\$ 6.260,34



84	0	0	13	0	260	7,01	R\$ 1.822,60
85	540	650	568	535	2293	R\$ 34,99	R\$80.232,07
86	0	0	0	115	115	R\$ 34,99	R\$ 4.023,85
							R\$
	R\$360.622,33	R\$229.305,35	R\$295.674,87	R\$229.305,35			1.115.127,21

- 1.1. As entregas serão em remessa parcelada, de no mínimo 3% da quantidade total por campi dos itens hortifruti e 5% da quantidade total por campi dos demais itens.
 - 1.1.1. Demais requisitos referentes à entrega estão dispostos no Item 6 - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO, deste Termo de Referência.
- 1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze meses) contados da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.
- 1.3. As entregas dos itens deverão ser efetuadas nos seguintes endereços:
 - 1.3.1. Campus Aquidauana: Rua José Tadao Arima, 222, Bairro Ycaraí Aquidauana-MS, CEP 79200-000. Telefones para contato: (67) 3240-1618 ou (67)3240-1650; e-mail para contato: coalp.aq@ifms.edu.br e/ou dirad.aq@ifms.edu.br. Horário de atendimento: 08h às 11h e 13h às 17h de segunda a sexta.
 - 1.3.2. Campus Corumbá: Rua Pedro de Medeiros, 941, Bairro Popular Velha, Corumbá-MS, CEP 79310-410. Telefones para contato: (67) 3231-9100 ou (67) 99840-4403, e-mail: coalp.cb@ifms.edu.br e/ou dirad.cb@ifms.edu.br, horário de atendimento: 08h às 11h - 13h às 17h.
 - 1.3.3. Campus Ponta Porã: Rodovia BR-463, km 14, s/n, Ponta Porã- MS, CEP 79909-000. e-mail: dirad.pp@ifms.edu.br, telefone: (67) 3437-9600 e (67) 99924-2497, horário de atendimento: 8h às 11h - 13h às 16h, de segunda a sexta-feira.
 - 1.3.4. Campus Três Lagoas: Rua Ângelo Melão, n. 790, Jardim das Paineiras, Três Lagoas, MS, CEP 79641-162. (67) 3509-9500, e-mail: dirad.tl@ifms.edu.br e/ou dirge.tl@ifms.edu.br. Horário de atendimento: 8h às 11h - 14h às 16h, de segunda a sexta-feira.
 - 1.3.5. Campus Naviraí: Rua Hilda, 203, Conjunto Habitacional. Boa Vista, Naviraí-MS, CEP 79950-000. Telefones para contato: (67) 3409-2500 ou (67) 3409-2510, e-mail: comat.nv@ifms.edu.br, horário de atendimento: 08h às 11h - 13h às 17h de segunda a sexta.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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



4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, uma vez que possuem características que podem ser facilmente descritas, a ser contratada mediante licitação na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, nos termos do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos em lei especial que dispõe da aquisição de gêneros alimentícios por licitação desde que cumprido o percentual mínimo de 30% do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios, pelo órgãos ou entidades da Administração Pública Federal Direta, Autárquica ou Fundacional, que deve ser cumprido mediante Chamada Pública para aquisição de produtos provenientes de agricultores familiares, empreendedores familiares rurais, suas organizações e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006.
- 5.2. Para cumprimento do critério de sustentabilidade previsto no Guia Nacional de Licitações o Campus Corumbá instruiu o processo nº 23347.002775.2022-18 para aquisição direta, por Chamada Pública, e exclusiva de gêneros alimentícios proveniente da agricultura familiar que atenderá a alimentação escolar deste campus em complemento aos itens adquiridos por esta contratação.
- 5.3. Não foram localizadas outras sugestões específicas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis que se apliquem aos itens licitados. A inclusão de critérios e práticas de sustentabilidade adicionais, podem, potencialmente, não preservar o caráter competitivo do certame, pois normalmente quem participa da licitação não é o fabricante, mas sim revendedores, distribuidores ou comerciantes em geral, os quais não desempenham diretamente atividades poluidoras ou utilizadoras de recursos ambientais.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- 6.1. O recebimento e aceite do objeto desta compra estará condicionado ao enquadramento das especificações do objeto, que serão descritas no Termo de Referência, e obedecerão ao disposto no Art. 73, inciso II da Lei nº 8.666/93, no que lhes for aplicável.
- 6.2. O prazo de validade dos produtos, no ato da entrega, não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.
- 6.3. O prazo de entrega é de 10 dias, contados da confirmação de recebimento da Nota de Empenho ou da Ordem de fornecimento.
- 6.4. Em se tratando de produtos altamente perecíveis e da reduzida capacidade de armazenamento das unidades demandantes, as entregas deverão ser feitas semanalmente ou quinzenalmente de forma fracionada.
- 6.5. As embalagens dos itens deverão proteger os alimentos de agentes externos, de alterações, contaminações e apresentar-se isenta de adulterações.
- 6.6. Os produtos deverão apresentar nas suas embalagens: informação nutricional conforme determinação da ANVISA, informações sobre o produtor, o lote do produto, a data de



fabricação, o modo de conservação, a lista de ingredientes e o prazo de validade que seja de no mínimo 12 meses após a data de entrega, salvo aqueles que o prazo de validade é menor devido à sua composição ou método de produção (pasteurizados, fermentados, etc), sendo este nunca inferior a 70% da data de validade constante na embalagem;

- 6.7. Todos os produtos cotados deverão atender às normas de legislação vigente do Ministério da Agricultura e Pecuária e da Vigilância Sanitária.
- 6.8. Os alimentos não podem constar em situação irregular no dossiê de fiscalização da ANVISA;
- 6.9. Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.
- 6.10. Para os produtos cárneos e perecíveis, as entregas ocorrerão em veículo fechado isotérmico ou refrigerado e devidamente compatível com o transporte de alimentos;
- 6.11. A entrega dos itens deverá contemplar a alocação na sala/setor do prédio do IFMS indicado pelo servidor no momento da entrega. O IFMS não disponibiliza servidores para ajudar na descarga e transporte dos materiais, sendo de responsabilidade da contratada.
- 6.12. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 6.13. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.14. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
 - 6.14.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 6.15. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

- 7.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 7.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 7.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 7.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;



- 7.1.5.efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 8.1.1.efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade*;
- 8.1.2.responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 8.1.3.substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 8.1.4.comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 8.1.5.manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.1.6.indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 8.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 9.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 9.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não



haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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

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

11. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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



- 11.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 11.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 11.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 11.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 11.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 11.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 11.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 11.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:
- EM = $I \times N \times VP$, sendo:
- EM = Encargos moratórios;
- N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
- VP = Valor da parcela a ser paga.



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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

12. ANTECIPAÇÃO DO PAGAMENTO

12.1. Não haverá antecipação de pagamento.

13. DO REAJUSTE

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

13.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA (*Índice de Preços ao Consumidor Amplo*) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

$$R = V (I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

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

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

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

13.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.9. O reajuste será realizado por apostilamento.



14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas: Em virtude da natureza dos bens, que se tratam de gêneros alimentícios de baixo valor unitário e pronto consumo, não será solicitada garantia contratual, tanto pela incompatibilidade com os mesmos quanto pela possibilidade de onerar o valor final do objeto.

15. A GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

- 15.1. Em virtude da natureza dos bens, que se tratam de gêneros alimentícios de baixo valor unitário e pronto consumo, não será solicitada garantia contratual, tanto pela incompatibilidade com os mesmos quanto pela possibilidade de onerar o valor final do objeto. Requisitos referentes ao prazo de validade dos gêneros alimentícios estão dispostos no Item 06 - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO, deste Termo de Referência.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

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

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

ii) Multa:

1. moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
2. compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

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

v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que



- será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 16.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 16.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 16.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 16.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 16.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 16.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 16.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 16.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 16.8. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **15 (quinze)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 16.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 16.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 16.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 16.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 16.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.



16.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 17.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 17.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 17.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 17.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 17.3.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 17.3.1.1.1. Fornecimento de pelo menos 50% do quantitativo estipulado de cada item.
- 17.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 17.4.1. Valores global e unitário: conforme tabela do Item 1.1 A - Objeto da Aquisição.
- 17.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item.
- 17.6. As regras de desempate entre propostas são discriminadas no edital.

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

- 18.1. *O custo global estimado da contratação é de R\$ 1.115.127,21 (um milhão, cento e quinze mil, cento e vinte e sete reais e vinte e um centavos).*

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

Corumbá, 20 de julho de 2022.



Celly Nataly Cavalcante de Souza

Presidente da Comissão de ETP

SIAPE 2640061

IFMS – Campus Corumbá

Wagner Souza Prado

Vice-presidente

SIAPE 3150201

IFMS – Campus Corumbá

Allan Toniazzo de Matos

Membro

SIAPE 1863582

IFMS - Campus Ponta Porã

Isabel de Oliveira Coelho

Membro

SIAPE 2225634

IFMS – Campus Aquidauana

Joelson Fernandes

Membro

SIAPE 1811249

IFMS – Campus Ponta Porã

Sueli Alves de Almeida

Membro

SIAPE 1914774

IFMS – Campus Três Lagoas

Estudo Técnico Preliminar 15/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23347.010434.2021-35

2. Descrição da necessidade

OBJETO

Aquisição de materiais de consumo do tipo gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento da merenda escolar, tipo quente, do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul, Campi Aquidauana, Corumbá e Três Lagoas.

Objetivo

Garantir uma alimentação escolar segura e de qualidade para a comunidade discente da educação básica do IFMS.

Segundo o artigo 21 da Lei nº 9.394/1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, a educação escolar compõe-se de: “*I - educação básica, formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio; II - educação superior.*” Em seguida, no Capítulo II (da Educação Básica), regulamenta todas as modalidades que compõem a educação básica: educação infantil; ensino fundamental; ensino médio; educação profissional e tecnológica e educação de jovens e adultos.

Especificamente no artigo 36-B, o qual corresponde à seção da educação profissional e tecnológica, há o esclarecimento do desenvolvimento dessa modalidade em nível médio: “*a educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas seguintes formas: I - articulada com o ensino médio; II - subsequente, em cursos destinados a quem já tenha concluído o ensino médio*”.

Justificativa

Justificamos a aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio de alimentação escolar dos alunos objetivando adquirir produtos frescos, saudáveis e visando atender ao artigo 2º da Lei nº 11.947/2009: “*São diretrizes da Alimentação Escolar: I- O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica:*”.

A alimentação escolar mostra-se essencial para o bom desempenho dos alunos durante o período letivo, visto que, uma boa alimentação é uma relevante condição para o melhoramento do intelecto e desenvolvimento das capacidades cognitivas.

Ademais, a aquisição dos gêneros alimentícios faz-se necessária por atender as necessidades nutricionais dos alunos do IFMS e contribuir para sua permanência e êxito.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Dirge - Diretoria Geral	Wanderson da Silva Batista

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. A empresa vencedora deverá observar todas as condições previstas no Termo de Referência para atendimento da demanda;
2. As embalagens dos itens deverão proteger os alimentos de agentes externos, de alterações, contaminações e apresentar-se isenta de adulterações;
3. Os produtos deverão apresentar nas suas embalagens: informação nutricional conforme determinação da ANVISA, informações sobre o produtor, o lote do produto, a data de fabricação, o modo de conservação, a lista de ingredientes e o prazo de validade que seja de no mínimo 12 meses após a data de entrega, salvo aqueles que o prazo de validade é menor devido à sua composição ou método de produção (pasteurizados, fermentados, etc), sendo este nunca inferior a 70% da data de validade constante na embalagem;
4. Todos os produtos cotados deverão atender às normas de legislação vigente do Ministério da Agricultura e Pecuária e da Vigilância Sanitária;
5. Os alimentos não podem constar em situação irregular no dossiê de fiscalização da ANVISA;
6. Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.

5. Levantamento de Mercado

O objeto é a aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar a serem entregues de forma parcelada, conforme cronograma, ao IFMS. A empresa fornecedora deverá atender todas as exigências legais, de transporte, de prazo e descrição detalhada dos produtos.

A saber, parcela do orçamento aplicado na aquisição dos gêneros alimentícios será destinado para aquisição diretamente com agricultores familiares. No entanto, a agricultura familiar não atende a totalidade dos itens necessários para composição dos cardápios planejados pela profissional nutricionista. Desta forma, faz-se necessário a aquisição de gêneros complementares àqueles que não são produzidos pela agricultura familiar, objeto desta licitação.

Por se tratar de aquisição de itens alimentícios facilmente encontrados em qualquer estabelecimento comercial, não foi vislumbrada por esta comissão solução de mercado diferente da usualmente adotada por outros órgãos.

Vários órgão utilizam a mesma metodologia de compras do objeto deste documento, ou seja, licitação mediante pregão eletrônico por sistema de registro de preços, tais como:

UASG: 1587301 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE	Pregão 01 /2021
UASG 782802 - COMANDO DA MARINHA	Pregão 22 /2020
UASG: 153165 -UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO	Pregão 21 /2020
UASG: 984387 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO	Pregão 13 /2020
UASG: 257036 - SECRETARIA ESPECIAL DE SAÚDE INDÍGENA	Pregão 2 /2021
UASG: 154618-IF BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA	Pregão 01 /2020

6. Descrição da solução como um todo

A solução de mercado existente para a aquisição dos gêneros alimentícios seria realizada por meio de licitação tradicional, na qual se teria a obrigatoriedade de adquirir todos os bens deste documento ou por licitação mediante registro de preços, no qual a administração não possui a obrigatoriedade de realizar a contratação da totalidade dos itens deste documento.

Destaca-se que a aquisição pretendida por meio deste documento é realizada tendo como base a solicitação de aquisição pelos *campis* do IFMS mediante quantidades fornecidas pelos próprios campi.

Devido à natureza da aquisição pretendida, em que o consumo é sob demanda a depender do número de refeições produzidas diariamente, o ideal é que a aquisição seja realizada mediante licitação por sistema de registro de preços e por item

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O cálculo da quantidade a ser contratada é dada a partir da multiplicação dos fatores: per capita de alimentos, número de comensais e nº de dias letivos. O número de comensais para as unidades Aquidauana e Corumbá foi estimada a partir do histórico de consumo da merenda escolar nestes campi. Para o campus Três Lagoas que ainda não possui alimentação escolar, a estimativa de comensais foi baseada a partir do número de matriculados.

Os cardápios de merenda quente foram elaborados por profissional nutricionista de modo a observar a seguinte composição básica:

GRUPO ALIMENTAR	FONTE	ALIMENTO BASE
CONSTRUTORES	PROTEÍNA ANIMAL	Prato Principal com Legumes
ENERGÉTICOS	CARBOIDRATOS	Arroz
CONSTRUTORES	PROTEÍNA VEGETAL	Feijão
REGULADORES	VITAMINAS E MINERAIS	Salada
		Fruta

a exceção à composição básica são os cardápios que contém os grupos alimentares dispostos em uma única preparação (Torta de Legumes, Macarrão com Legumes, Arroz Carreteiro).

O quantitativo de gêneros a contratar considerou o per capita dos cardápios padrão FNDE min 20% necessidades - ensino médio parcial - 1 refeição, exemplificados abaixo:

	SEGUNDA -FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Semana 1	Pão de Queijo Leite Integral Batido com Maçã Mamão	Picadinho de Carne Bovina com Mandioca Arroz Feijão Alface Abacaxi	Filé de Frango com Cenoura Arroz Feijão Rúcula Melancia	Carne em Tiras Cebolada Arroz Feijão Cenoura Goiaba	Tilápia ao Forno Arroz Feijão Tomate Maçã
Semana 2	Pão Francês com Manteiga Leite Integral Goiaba	Carne Moída com Batatas Arroz Feijão Almeirão Maçã	Frango Grelhado com Milho <i>in natura</i> Arroz Feijão Rabanete Banana	Carne Refogada com Abóbora Arroz Feijão Almeirão Mamão	Pão Francês com Frai Desfiado e Queijo Suco de Acerola Manga

Abaixo tem-se uma listagem do per capita de cada alimento, de uma lista não exaustiva, a disposição para consulta dos Campi para composição e gestão da merenda escolar. Todo e qualquer documento técnico mencionado neste ETP foi retirado de manifestações técnicas da nutricionista do IFMS. Coloca-se aqui para demonstrar o cálculo da quantidade de gêneros a contratar.

TABELA PER CAPITA DOS ALIMENTOS
Carne com Legumes: Carne Bovina, Suína ou de Frango s/osso: 80-100g Legumes: 20-30g
Sanduíche de Carne ou Frango: Carne Moída ou Frango Desfiado: 50-60g, Queijo: 15-20g, Extrato de Tomate: 15g
Ovos Mexidos para Sanduíche: Ovos: 50-60g, Queijo:15g, Tomate: 30g
Carne Moída com Calabresa: Carne Moída:70-80g, Calabresa: 20g, Extrato de Tomate: 20g
Omelete com Legumes: Ovo: 50-60g, Cenoura, Milho ou Ervilha: 20-30g
Carne Cebolada: Carne Bovina, Suína, Linguíça ou Frango: 80 -100g, Cebola: 15-20g
Macarrão à Bolonhesa com Legumes: Macarrão (qualquer tipo): 60-70g, Carne Moída: 80-100g, Extrato de Tomate: 20g, Leg 20-30g
Linguíça Bovina, Suína ou de Ave Assada: 80-100g
Panqueca de Carne Moída: Carne Moída: 80g, Farinha de Trigo: 30g, Leite: 25ml, Ovos: 10g, Extrato de Tomate:10g

Demonstração do memorial de cálculo da quantidade de gêneros a contratar foi realizada conforme demonstrado abaixo considerando o número de comensais de cada unidade, o número de repetições dos cardápios para o total de duzentos dias letivos, correspondente a um ano letivo.

	Nome da preparação /alimento	per capita do alimento (g)	nº de comensais	nº de dias letivos	quantidade para aquisição
SEMANA 1 DIA 1	carne bovina sem gordura	70g	300	1	$70*300*2 = 21\text{kg}$
	mandioca crua	30g	300	1	$30*300*1 = 9\text{kg}$
	tempero completo	35g	300	1	$35*300*1 = 10,5\text{kg}$
	arroz, tipo 1, cru	70g	300	1	$70*300*1 = 21\text{kg}$
	feijão, carioca, cru	25g	300	1	$25*300*1 = 7,5\text{kg}$
	alface, lisa, crua	60g	300	1	$60*300*1 = 18\text{kg}$
	abacaxi, cru	80g	300	1	$80*300*1 = 24\text{kg}$
	Nome da preparação /alimento	per capita do alimento (g)	nº de comensais	nº de dias letivos	quantidade para aquisição

SEMANA 1 DIA 2	filé de frango	70g	300	1	70*300*2 = 21kg
	cenoura crua	30g	300	1	30*300*1 = 9kg
	tempero completo	35g	300	1	35*300*1 = 10,5kg
	arroz, tipo 1, cru	70g	300	1	70*300*1= 21kg
	feijão, carioca, cru	25g	300	1	25*300*1= 7,5kg
	rúcula, crua	60g	300	1	60*300*1= 18kg
	melancia, crua	80g	300	1	80*300*1= 24kg

DESCRIÇÃO DOS ALIMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	U
1	ARROZ, BRANCO, TIPO 1 , pacote de 05 kg, classe longo fino, subgrupo polido, contendo prazo validade, informações do fabricante e data de fabricação, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original do fabricante, isento de matéria terrosa, parasitas ou fungos, manchas escuras e de fragmentos estranhos.	458904	PC
2	FILÉ DO PEITO DE FRANGO , sem osso, características adicionais, resfriado ou congelado com cor, odor, sabor e textura característicos do produto, de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct 0,8kg e 1Kg	447581	
3	COXA/SOBRECOXA , carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa, características adicionais, sem tempero, resfriado ou congelado com cor, odor, sabor e textura característicos do produto, de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct entre 0,5kg e 1kg	447636	
4	CARNE MOÍDA, CONGELADA, DE BOVINO, ACÉM , características adicionais tipo extra limpa, de primeira qualidade, isenta ao máximo de gordura, congelada, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct entre 0,5kg e 1 Kg	447383	
5	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, PATINHO , características adicionais, limpa, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura, em pedaços, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Carne Bovina em pedaços, Patinho, pct entre 1 e 2kg	447448	
6	MACARRÃO ESPAGUETE , pacote de 500g formato espaguete com ovos, embalado originalmente pelo fabricante, resistente e transparente com data de fabricação e prazo de validade, com informações do fabricante, isentos de fungos, parasitas e mofos, devem estar inteiros e firmes.	458955	PC
7	EXTRATO DE TOMATE , extrato de tomate concentrado pura polpa de tomate, sem peles e sementes, tolerância de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio, aspecto de massa mole, sem quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto, embalado originalmente pelo fabricante em embalagem contendo aproximadamente 1.1kg, com		

	<i>especificação dos ingredientes, informação nutricional, dados do fabricante, data de fabricação e vencimento estampados no corpo da embalagem, acondicionado em caixas contendo no mínimo 12 unidades. se em lata, esta não apresentar ferrugem, amassadura</i>	346922	Embal
8	ERVILHA EM CONSERVA (salmoura água e sal), com rótulo com impressão clara de identificação, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Se apresentado em embalagem de latas não conter estufamento ou amassados. Validade mínima de 04 meses após a data de entrega.	462823	Embal
9	MILHO VERDE EM CONSERVA (salmoura água e sal), com rótulo com impressão clara de identificação, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Se apresentado em embalagem de latas não conter estufamento ou amassados. Validade mínima de 04 meses após a data de entrega	462824	Embal
10	CARNE SUÍNA, CARNE IN NATURA , origem suína, tipo carré, características adicionais, apresentação sem osso congelada, características adicionais sem a copa do lombo, fatiado, congelado com cor, odor, sabor e textura característicos do produto, de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct entre 0,8kg e 1Kg	447508	
11	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA , características adicionais, congelado com cor, odor, sabor e textura característicos do produto, de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct entre 0,8kg e 1kg	447705	
12	OVOS , higienizados, tendo peso unitário entre 50g e 55g, classe A, acondicionados em caixas de papelão, com as características organolépticas mantidas	446618	Ban um
13	CHARQUE, TIPO CARNE SECA , resfriado, acem, características adicionais, com cor, odor, sabor e textura característicos do produto, de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Pct entre 0,5kg e 1kg	347	
14	TILÁPIA, PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE TILÁPIA apresentação filé , congelado a -18c, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras; sem aditivos ou conservantes. Aspecto próprio da espécie, cor própria da espécie sem manchas esverdeadas. Odor próprio, isento de parasitas, larvas, fungos e sem odor e sabor impróprio. Apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote. Atender as características de qualidade previstas na IN nº 33/2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Pct 1Kg	448953	
15	ORÉGANO condimento, tipo:orégano, apresentação:desidratado	463916	Embal
16	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 , especial produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isento de terra, sem umidade (tolerado máximo 14% de umidade). Fortificada com ferro e ácido fólico, embalada em embalagem original do fabricante isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmento estranho. Aspecto de pó fino, branco, acondicionada em embalagem de 1 kg, original do fabricante, contendo data de fabricação, prazo de validade, informação do fabricante e informação nutricional.	465332	PC

17	LEITE INTEGRAL , de vaca, tipo uht.	448733	
18	SAL, REFINADO E IODADO , PACOTE DE 1 KG, EMBALADO ORIGINALMENTE PELO FABRICANTE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DADOS DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, 1º QUALIDADE.	461092	Pat
19	ÓLEO DE SOJA, REFINADO , FRASCOS 900 ML, EMBALADO ORIGINALMENTE PELO FABRICANTE, DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, 1º QUALIDADE.	46369	FRASO
20	VINAGRE , vinho, tinto, contendo especificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, embalagem original do fabricante, dados nutricionais, acondicionado em embalagem de polipropileno 750 ml de 1º qualidade, acidez mínima de 4,0%.	269223	FRASO
21	PÃO FRANCÊS de 50g, bem acondicionados em embalagem plástica, assados ao ponto, sem amasso, apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico.	460386	
22	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO , apresentação pó, sabor chocolate, cor marrom escuro, enriquecido com vitaminas, embalagem primária própria constando identificação do produto, classificação, marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote visíveis. Validade mínima de 18 meses após data de entrega.	463556	Embalc
23	CAFÉ, TIPO TORRADO , APRESENTAÇÃO MOÍDO, TIPO EMBALAGEM A VÁCUO. Pct 500g	463594	Pacc
24	AÇUCAR CRISTAL , branco, 1º qualidade, pacote de 02 kg, aspecto granuloso fino e médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmento estranho, acondicionada em embalagem original do fabricante, com informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade estampado na embalagem.	463988	PC
25	FERMENTO QUÍMICO , PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS EM PÓ QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE, EMBALAGEM 100GR, DEVE ESTAR SECO E SOLTO, NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, RANÇO. ACONDICIONADO NA EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE.	459586	PC
26	FUBÁ , PCT DE 1 KG, TIPO 1, EMBALADO NA EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. DEVE ESTAR INTEGRO NÃO CONTENDO NENHUMA ANORMALIDADE.	470688	PC
27	BISCOITO DE MAIZENA , Integral, Feito de Farinha Branca e Integral de primeira qualidade.	456469	PC
28	BISCOITO , tipo: Cream Cracker , apresentação: quadrado, classificação: salgado.	235092	PC
29	BISCOITO TIPO MARIA , apresentação: redondo, sabor: não aplicável, classificação: doce, características adicionais: sem recheio, tipo: maria.	232144	PC

30	QUEIJO MUÇARELA , origem de vaca, variedade muçarela, apresentação fatiado em embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso, validade. Na embalagem deverá haver transcrição do registro no SIM, SIF ou IMA.	446633	
31	MARGARINA , composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, embalagem 1kg	463699	Embalc
32	CANELA , apresentação moída, matéria-prima canela, aspecto físico pó, aplicação alimentação. embalagem selada contendo data de fabricação e validade. pacote 50g.	463872	Embalc
33	PAO DE QUEIJO , Base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, ingredientes adicionais: com outros sabores, formato: lanche/grande, apresentação: cru congelado	460495	
34	PÃO DE LEITE , base: de farinha de trigo refinada, tipo: de forma, tipo adicional: de leite, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual	460402	
35	CHÁ MATE TOSTADO , com 250g de erva mate constituído de folhas de espécies vegetais genuínos.	210	PC
36	ALHO PORRO IN - NATURA , NOME ALHO PORRO IN - NATURA: Alho - in natura cabeça, Alho-cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho, de primeira qualidade, isento de terra, sem umidade, não deve apresentar fungos, mofo ou parasitas.	463938	
37	CEBOLA, IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA, SEM RÉSTIA, TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, NOVO COM CASCAS Sãs, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS ADEQUADAS E LIMPAS CONTENDO O PESO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER DE MONOBLOCO PLÁSTICO, E LIMPO	463781	
38	Abacaxi de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	464374	
39	ABÓBORA, CABOTIAN , íntegra, sem manchas, coloração e tamanho uniformes. intacta, sem lesões, rachaduras ou cortes. isenta de danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	463748	
40	ACELGA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463818	
41	AGRIÃO , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto	463819	

42	<i>ALFACE, crespa, em pé, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto</i>	463832	
43	<i>ALMEIRÃO, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	470608	
44	<i>BANANA, MAÇÃ, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	464376	
45	<i>BANANA NANICA, fruta in natura, espécie prata ou nanica, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal. a embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.</i>	464380	
46	<i>BATATA, doce, roxa, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	463753	
47	<i>BERINJELA, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	463764	
48	<i>BETERRABA, especial, tipo A, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	463767	
49	<i>CEBOLINHA, em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	463878	
50	<i>CENOURA, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	463770	

51	CHICÓRIA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463821
52	COENTRO , em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto	463876
53	COUVE , folha, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463822
54	ESPINAFRE , em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463824
55	LARANJA , pera, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	464393
56	MAÇÃ , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	464401
57	MAMÃO FORMOSA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	464405
58	MAMÃO PAPAYA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	464404
59	MANDIOCA/AIPIM in natura, tipo casca lisa, tamanho médio a grande, características adicionais descascadas. (Mandioca descascada), congelada. Apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote.	463795

60	<i>MAXIXE, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	463791	
61	<i>MELANCIA, peso entre 6 a 10 kg, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	464418	
62	<i>MELÃO, amarelo, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	464422	
63	<i>PEPINO, comum, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	463796	
64	<i>PIMENTÃO, verde, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto</i>	463809	
65	<i>TANGERINA, poncã, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto</i>	464436	
66	<i>QUIABO, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</i>	463792	
67	<i>RABANETE de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto</i>	38	
68	<i>REPOLHO, verde, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Quilograma</i>	463839	

69	RÚCULA , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463826	
70	SALSA , 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463930	
71	TOMATE , salada, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463806	
72	VAGEM , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	463814	
73	FEIJÃO , carioquinha, tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 1 kg	464553	
74	SACO PLÁSTICO , tamanho grande, transparente, polietileno, 50x80 cm aprox. Pacote com 100 unidades	460146	PCT
75	SACO PLÁSTICO , tamanho pequeno, transparente, picotado, em bobina, (1 kg) 19x24 cm, aprox. Bobina 500 unidades	464553	Bobin
76	GUARDANAPO de papel, pacote com 100 unidades.	27332	PCT
77	FÓSFORO , grande, PCT 10 CX COM 40	241343	PCT CC
78	Presunto cozido , sem capa de gordura, de carne suína, resfriado. Apresentação: fatiado. Validade mínima: 60 dias	447774	
79	Bebida láctea , tipo iogurte, com polpa de fruta, sabor morango	339482	I
80	Aromatizante artificial, sabor baunilha, apresentação líquido, para uso culinário em alimentação humana	461222	Fraso
81	Mel de abelha , primeira qualidade, para alimentação humana		

		413364	Embal
82	CARNE DEFUMADA , tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína, apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: resfriado(a) (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote	95419	
83	LINGUIÇA TIPO CALABRESA , características adicionais, cozida defumada, resfriada, com cor, odor, sabor e textura característicos do produto, de boa qualidade, apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registo no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação, validade e lote.	447702	

QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA DE ITENS, POR CAMPI:

Nº item	AQ	CB	TL	Quantidade Total Estimada	Unidade de Medida
1	96	1300	1300	2696	pacote 5kg
2	1845	720	720	3285	Kg
3		810	810	1620	Kg
4	990	984	984	2958	Kg
5	540	650	650	1840	Kg
6	1080	576	576	2232	pacote 500g
7	34	57	57	148	embalagem 4kg
8		78	78	156	embalagem 2kg
9	198	40	40	278	embalagem 2kg
10		360	360	720	Kg
11		300	300	600	Kg
12	560	172	172	904	bandeja 30 unidades
13	720	300	300	1320	Kg
14		432	432	864	Kg
15		360	360	720	embalagem 10g
16	1980	348	348	2676	pacote 1kg
17	8478	866	866	10210	litro
18	35	144	144	323	pacote 1kg
19	380	240	240	860	frasco 900ml
20	25	120	120	265	frasco 750ml
21	1620	180	180	1980	Kg
22	590	157	157	904	embalagem 400g
23	480	97	97	1074	pacote 500g
24	980	210	210	1840	pacote 2kg
25	1150	48	48	1246	pacote 100g
26	210	50	50	310	pacote 1kg
27		250	250	500	pacote 400g
28	2025	250	250	2525	pacote 400g
29		250	250	500	pacote 400g
30	515	75	75	665	Kg
31	300	70	70	440	embalagem 500g
32		40	40	80	embalagem 500g
33		180	180	360	Kg
34	405	150	150	705	Kg
35		200	200	500	pacote 250g

36	145	180	180	505	Kg
37	705	315	315	1335	Kg
38	900	300	300	1500	Kg
39	180	90	90	360	Kg
40		123	123	246	Kg
41		112	112	224	Kg
42		250	250	500	Kg
43		146	146	292	Kg
44		200	200	400	Kg
45	2160	200	200	2560	Kg
46		50	50	100	Kg
47		40	40	80	Kg
48		55	55	110	Kg
49	115	60	60	235	Kg
50	760	120	120	1000	Kg
51		100	100	200	Kg
52		60	60	120	Kg
53	140	85	85	310	Kg
54		95	95	190	Kg
55	1650	350	350	2350	Kg
56	1000	250	250	1500	Kg
57	1260	200	200	1660	Kg
58		200	200	400	Kg
59	250	90	90	430	Kg
60		90	90	180	Kg
61		400	400	800	Kg
62		180	180	360	Kg
63		140	140	280	Kg
64		84	84	168	Kg
65		120	120	240	Kg
66		90	90	180	Kg
67		80	80	160	Kg
68	320	150	150	620	Kg
69		140	140	280	Kg
70	115	60	60	235	Kg
71	820	300	300	1420	Kg
72		80	80	160	Kg
73		1000	1000	2000	Kg
74		20	20	40	pacote 100un
75		20	20	40	bobina 500un
76		30	30	60	pacote 100un
77		40	40	80	pacote de 10 caixas com 40 un
78	430	60	60	550	Kg
79	2700			2700	litro
80	450			450	frasco 30ml
81	136			136	embalagem 500ml
82	96	40	40	176	Kg
83	102	80	80	262	Kg

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 752.144,04

A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais por campi, tendo por base a quantidade total estimada de cada item e seu preço unitário.

O custo estimado foi apurado a partir de pesquisas de preços conforme preceitua a Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2022, conforme consta no documento - Mapa Comparativo de Preços.

A pesquisa foi realizada através do Painel de Preços do Ministério do Planejamento. Como metodologia para obtenção do preço de referência para contratação foi utilizada a média ou mediana (o que for menor) dos preços unitários de cada item, incidindo sobre um conjunto de 03 ou mais preços. Foram desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, sendo considerados estes como os 75% superiores ou inferiores à mediana dos valores obtidos. Diante do exposto, o custo estimado da contratação é de R\$ 752.144,04 (setecentos e cinquenta e dois mil, cento e quarenta e quatro reais e quatro centavos) conforme demonstrado abaixo.

Nº item	Qtade do item AQ	Qtade do item CB	Qtade do item TL	Quantidade Total Estimada	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	96	1300	1300	2696	R\$ 19,51	R\$ 52.598,96
2	1845	720	720	3285	R\$ 17,50	R\$ 57.487,50
3		810	810	1620	R\$ 12,00	R\$ 19.440,00
4	990	984	984	2958	R\$ 29,45	R\$ 87.113,10
5	540	650	650	1840	R\$ 31,70	R\$ 58.328,00
6	1080	576	576	2232	R\$ 3,46	R\$ 7.722,72
7	34	57	57	148	R\$ 18,06	R\$ 2.672,88
8		78	78	156	R\$ 19,18	R\$ 2.992,08
9	198	40	40	278	R\$ 19,18	R\$ 5.332,04
10		360	360	720	R\$ 19,00	R\$ 13.680,00
11		300	300	600	R\$ 18,47	R\$ 11.082,00
12	560	172	172	904	R\$ 15,25	R\$ 13.786,00
13	720	300	300	1320	R\$ 34,45	R\$ 45.474,00
						R\$

14		432	432	864	R\$ 33,02	28.529,28
15		360	360	720	R\$ 4,81	R\$ 3.463,20
16	1980	348	348	2676	R\$ 3,20	R\$ 8.563,20
17	8478	866	866	10210	R\$ 4,10	R\$ 41.861,00
18	35	144	144	323	R\$ 1,96	R\$ 633,08
19	380	240	240	860	R\$ 7,88	R\$ 6.776,80
20	25	120	120	265	R\$ 4,00	R\$ 1.060,00
21	1620	180	180	1980	R\$ 10,50	R\$ 20.790,00
22	590	157	157	904	R\$ 5,12	R\$ 4.628,48
23	480	97	97	674	R\$ 7,48	R\$ 5.041,52
24	980	210	210	1400	R\$ 5,14	R\$ 7.196,00
25	1150	48	48	1246	R\$ 2,81	R\$ 3.501,26
26	210	50	50	310	R\$ 3,48	R\$ 1.078,80
27		250	250	500	R\$ 4,66	R\$ 2.330,00
28	2025	250	250	2525	R\$ 4,15	R\$ 10.478,75
29		250	250	500	R\$ 4,55	R\$ 2.275,00
30	515	75	75	665	R\$ 30,12	R\$ 20.029,80
31	300	70	70	440	R\$ 6,10	R\$ 2.684,00
32		40	40	80	R\$ 9,09	R\$ 727,20
33		180	180	360	R\$ 11,59	R\$ 4.172,40
34	405	150	150	705	R\$ 10,27	R\$ 7.240,35
35		200	200	400	R\$ 5,40	R\$ 2.160,00
36	145	180	180	505	R\$ 19,50	R\$ 9.847,50
37	705	315	315	1335	R\$ 3,53	R\$ 4.712,55
38	900	300	300	1500	R\$ 5,14	R\$ 7.710,00
39	180	90	90	360	R\$ 3,20	R\$ 1.152,00
40		123	123	246	R\$ 9,52	R\$ 2.341,92
41		112	112	224	R\$ 10,26	R\$ 2.298,24
42		250	250	500	R\$ 13,25	R\$ 6.625,00
43		146	146	292	R\$ 7,84	R\$ 2.289,28
						R\$

44		200	200	400	R\$ 5,94	2.376,00
45	2160	200	200	2560	R\$ 4,71	R\$ 12.057,60
46		50	50	100	R\$ 3,04	R\$ 304,00
47		40	40	80	R\$ 5,21	R\$ 416,80
48		55	55	110	R\$ 3,60	R\$ 396,00
49	115	60	60	235	R\$ 9,95	R\$ 2.338,25
50	760	120	120	1000	R\$ 3,50	R\$ 3.500,00
51		100	100	200	R\$ 9,93	R\$ 1.986,00
52		60	60	120	R\$ 11,96	R\$ 1.435,20
53	140	85	85	310	R\$ 11,10	R\$ 3.441,00
54		95	95	190	R\$ 12,99	R\$ 2.468,10
55	1650	350	350	2350	R\$ 2,65	R\$ 6.227,50
56	1000	250	250	1500	R\$ 7,50	R\$ 11.250,00
57	1260	200	200	1660	R\$ 3,80	R\$ 6.308,00
58		200	200	400	R\$ 3,89	R\$ 1.556,00
59	250	90	90	430	R\$ 3,39	R\$ 1.457,70
60		90	90	180	R\$ 6,99	R\$ 1.258,20
61		400	400	800	R\$ 2,20	R\$ 1.760,00
62		180	180	360	R\$ 4,64	R\$ 1.670,40
63		140	140	280	R\$ 4,00	R\$ 1.120,00
64		84	84	168	R\$ 5,80	R\$ 974,40
65		120	120	240	R\$ 4,60	R\$ 1.104,00
66		90	90	180	R\$ 6,78	R\$ 1.220,40
67		80	80	160	R\$ 3,99	R\$ 638,40
68	320	150	150	620	R\$ 2,95	R\$ 1.829,00
69		140	140	280	R\$ 11,54	R\$ 3.231,20
70	115	60	60	235	R\$ 13,16	R\$ 3.092,60
71	820	300	300	1420	R\$ 4,90	R\$ 6.958,00
72		80	80	160	R\$ 8,92	R\$ 1.427,20
73		1000	1000	2000	R\$ 6,98	R\$ 13.960,00
74		20	20	40	R\$ 58,08	R\$ 2.323,20
75		20	20	40	R\$ 23,91	R\$ 956,40
76		30	30	60	R\$ 2,25	R\$ 135,00

77		40	40	80	R\$ 3,46	R\$ 276,80
78	430	60	60	550	R\$ 20,65	R\$ 11.357,50
79	2700			2700	R\$ 8,93	R\$ 24.111,00
80	450			450	R\$ 3,25	R\$ 1.462,50
81	136			136	R\$ 37,02	R\$ 5.034,72
82	96	40	40	176	R\$ 23,70	R\$ 4.171,20
83	102	80	80	262	R\$ 17,74	R\$ 4.647,88
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO POR CAMPUS	R\$ 322.316,64	R\$ 214.913,70	R\$ 214.913,70			R\$ 752.144,04

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

De acordo com § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, as compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas que se comprovarem técnica e economicamente viáveis, uma vez que não seria viável receber os produtos de uma só vez, devido aos locais de armazenamento, perecibilidade dos itens e, também, porque o objetivo é receber produtos frescos e de qualidade.

Além disso, a compra dos produtos é economicamente viável em sua divisão, evitando assim desperdícios, que podem ocorrer por motivos de paralisação, falta de energia ou outra força maior que atrapalhe o andamento normal das aulas e oferta da alimentação escolar.

Destaca-se que o parcelamento da contratação é regra geral, tendo o Tribunal de Contas da União (TCU), no Acórdão 757/2015-Plenário, TC 021.893/2014-4, adotado o seguinte entendimento: *"em licitações para registro de preços, é obrigatória a adjudicação por item como regra geral, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes e a seleção das propostas mais vantajosas, sendo a adjudicação por preço global medida excepcional que precisa ser devidamente justificada, além de ser incompatível com a aquisição futura por itens"*.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Contratação de mão de obra terceirizada de cozinheiro e auxiliar de cozinha;

Contratação de recarga de gás de cozinha;

Contratação de serviço especializado de teste de estanqueidade;

Aquisição de utensílios, eletrodomésticos e equipamentos de refrigeração;

Contratação de serviço de dedetização, desratização e limpeza de caixa d'água;

E outros que se fizerem necessários para adequação física do local de preparo e consumo das refeições.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens, isoladamente, estão contidos no Plano Anual de Contratação (PAC) unificado de 2021, uma vez que seriam utilizados para o preparo da merenda escolar nos campi.

ALINHAMENTO COM O PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL 2019-2023.

OBJETIVO 3.1 Garantir e ampliar as políticas internas de assistência estudantil.

META 3.1.1 Institucionalizar a oferta de alimentação escolar nos dez campi do IFMS

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição almeja contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Ademais, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o ser humano: além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos, econômicos e uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. Desta maneira, a oferta de merenda escolar tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos ou mesmo inviabilizar sua permanência no Campus.

13. Providências a serem Adotadas

Cada unidade participante desta contratação deverá observar o disposto no item contratações correlatas e avaliar individualmente as providências que deverão ser adotadas para viabilização da alimentação escolar.

Após a Celebração do Contrato, a Diretoria Geral de cada campus providenciará, dentre seu corpo de servidores, a nomeação da equipe de fiscalização, devendo-se ao Gestor e ao Fiscal o papel de analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar se todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Dessa forma, não haverá risco de impacto ambiental.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

Os campi instituídos pela Portaria nº 1281, de 30 de novembro de 2021 e não presentes no ETP argumentaram os seguintes motivos:

"O Campus Naviraí não incluirá nenhum item no referido ETP, tendo em vista que ainda não realizamos a formação de nova Comissão para avaliar como será a oferta da merenda em 2022 no Campus".

"O Campus Jardim não preencherá a planilha por ser ainda incerta a forma como será operacionalizada a oferta da alimentação escolar".

"O Campus Coxim não incluirá nenhum item no referido ETP pois o relatório da Comissão de Estudo de Viabilidade para Implantação da Merenda Escolar não foi finalizado".

"O campus Nova Andradina não participará deste processo de aquisição de gêneros alimentícios. ”

Em suma, as unidades participantes deverão avaliar, individualmente, a necessidade e extensão do atendimento das providências citadas no item 13.

16. Responsáveis

CELLY NATALY CAVALCANTE DE SOUZA

Tecnólogo Formação

WAGNER SOUZA PRADO
ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

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 - GERENCIAMENTO DE RISCOS - COMPRA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.pdf (469.71 KB)

**Anexo I - GERENCIAMENTO DE RISCOS - COMPRA
DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.pdf**



MAPA DE RISCOS

AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE CONSUMO

(Processo nº 23347.010434.2021-35)

FASE DE ANÁLISE

Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor

RISCO: GREVE NO SETOR DE TRANSPORTES		
Probabilidade	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta
Id	Dano	
1	DESABASTECIMENTO NÃO EXECUÇÃO DO CONTRATO	
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)
1	FATOR DE RISCO DE ORIGEM EXTERNA À ADMINISTRAÇÃO	NÃO SE APLICA
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)
1	POSSUIR ESTOQUE DE SEGURANÇA	EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO
2	COMPRA EMERGENCIAL POR DISPENSA	EQUIPE DE LICITAÇÕES

RISCO: Fornecimento de alimentos com alta rejeição		
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta
Id	Dano	
1	Fornecimento de alimentos da merenda escolar com alta rejeição pelos alunos, ocasionando risco nutricional.	
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)
1	Aplicação de teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pelo nutricionista da Entidade Executora.	Responsável Técnico pela unidade de alimentação



Id	Ação de Contingência	Responsável (is)
1	Flexibilidade para adequação do cardápio; variedade no cardápio a fim de garantir maior aceitação.	Nutricionista e/ou Técnico

RISCO: Quantidade do objeto incorreta (alimentos e equipamentos)			
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Id	Dano		
1	Necessidade de atualização dos documentos e sistemas com as novas informações durante o andamento da estimativa de preços		
2	Contratação de serviço em quantidade inferior ou superior à necessidade do campus		
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)	
1	Incluir no estudo preliminar da contratação estimativa de consumo de unidades e/ou órgãos com características de consumo semelhantes	Equipe de Estudos Preliminares	
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)	
1	Em caso de quantidade inferior, gerir estoque de segurança de forma amenizar impacto	Nutricionista e/ou Técnico responsável	
2	em caso de quantidade superior, adequar preparações a fim de amenizar perdas.	Nutricionista e/ou Técnico	

RISCO: Coordenação das ações de compra dos alimentos não adequados			
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Id	Dano		



1	Coordenação e realização de ações da alimentação escolar por profissionais não habilitados. Ocasionalmente ocasionando risco nutricional desnutrição e/ou obesidade.	
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)
1	Existência de nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, vinculado ao setor de alimentação escolar.	Dirigente do IFMS DIGEP
2	Parâmetro numérico mínimo de nutricionistas em conformidade com a Resolução CFN nº 465/2010.	DIGEP
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)
1	Contratação de funcionário técnico especializado	COGEP / DIRAD Apontam necessidade

RISCO: Não disponibilização e otimização de Recursos Financeiros, que visam garantir os recursos financeiros para execução das atividades da Alimentação Escolar.			
Probabilidade	() Baixa	() Média	(X) Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(x) Alta
Id	Dano		
1	Recursos insuficientes para execução PNAE (Programa de alimentação escolar)		
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)	
1	Realização de aporte tempestivo de recursos financeiros por parte da Entidade executora.	Autoridade competente	
2	Atuação efetiva do Comissão Alimentação Escolar na verificação dos aportes financeiros	Autoridade competente	
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)	
1	Capacitar os Gestores e Fiscais para o acompanhamento dos	gestão de pessoas	



	procedimentos de gestão e fiscalização	
--	--	--

RISCO: Não padronização de especificações mais comuns dos alimentos		
Probabilidade	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Id	Dano	
1	Contratações sem padronização das especificações dos gêneros alimentícios, levando a multiplicidade de esforços para realizar contratações semelhantes, com conseqüente esforço desnecessário para elaborar especificações da contratação e fornecimento dos alimentos	
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)
1	Padronização de especificações dos gêneros alimentícios com apoio da nutricionista, responsável técnico, para uso da equipe de planejamento da contratação nas licitações	Autoridade competente nutricionista RT
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)
1	Readequação do processo de compra de alimentos com base no PNAE	Autoridade competente

RISCO:Falta de programação de compras de gêneros alimentícios para disponibilidade dos alimentos nas quantidades adequadas e no tempo oportuno para atender às necessidades dos alunos.		
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta
Id	Dano	
1	Estimativa de quantidade de gêneros alimentícios sem conhecimento da demanda real dos alunos, impedindo a disponibilização da quantidade necessária de alimentos ao público alvo	
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)



1	Elaboração de pauta, lista ou relação de compras pelo nutricionista, com demonstração do cálculo efetuado para estimar as quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos.	Autoridade competente nutricionista RT
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)
1	Readequação do processo de compra de alimentos com base no PNAE	Autoridade competente

RISCO:Falta de normatização de critérios para pesquisa de preços.			
Probabilidade	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Id	Dano		
1	Coleta insuficiente de preços de gêneros alimentícios, levando a estimativas sem embasamento, resultando na aceitação de preços acima do preço de mercado, gerando gasto público além do estimado.		
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)	
1	Capacitar os servidores envolvidos no processo de elaboração de pesquisas de preços na entidade.	Autoridade competente Gestão de pessoas	
2	Utilizar-se de preços oficiais publicados	Equipe de estudos preliminares e licitações	
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)	



1	Readequação do processo licitatório	Autoridade competente
---	-------------------------------------	-----------------------

RISCO: Recebimento dos gêneros alimentícios de forma inadequada		
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta	
Id	Dano	
1	Recebimento de alimentos em desconformidade com as especificações do objeto e com a proposta da contratada, não atendendo a critérios higiênico-sanitários também.	
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)
1	Existência de Comissão/servidor com formação técnica designada para recebimento dos alimentos, apoiada em instrumentos adequados para recebimento do objeto, objetivando avaliar as especificações, prazos de validade, data de entrega, etc.	Autoridade competente Fiscal de contrato Nutricionista
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)
1	Fiscal acompanhar todo o processo de recebimento de alimentos	Autoridade competente / Fiscal

RISCO: Controle de Estoque ineficiente		
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta	
Id	Dano	
1	Saldo físico real de estoque de gêneros alimentícios em desacordo com os registros de saldo e movimentação nas planilhas e sistemas informatizados.	
2	Falta de informações gerenciais do estoque de gêneros alimentícios	



Id	Ação Preventiva	Responsável (is)
1	Realização de inventários de acordo com cada situação específica, com vista a fornecer subsídios para a avaliação e controle gerencial dos gêneros alimentícios	Servidor competente
2	Utilização de sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual.	Servidor competente
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)
1	Realização de inventário Físico e correção de etapas que causam dano ao estoque	Nutricionista RT e/ou servidor responsável

RISCO: Falta de limpeza e higiene: nos equipamentos e/ou utensílios e/ou nas instalações.			
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Id	Dano		
1	Contaminação da merenda escolar, causando possível dano à integridade da saúde dos alunos.		
2	Dano aos equipamentos utilizados na cozinha		
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)	
1	Confecção e utilização de POP (Procedimentos operacionais padrão) para controle e padronização da execução	nutricionista RT	
2	Existência de Comissão/servidor com formação técnica designada para realização de treinamentos de higiene e manipulação de alimentos e equipamentos de forma contínua para equipe	Autoridade competente Nutricionista	
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)	



1	Treinamento em caráter de urgência, controle de amostras, apontamento e correção de falha no processo	Autoridade competente Nutricionista RT
---	---	---

RISCO: Atraso ou não entrega dos itens solicitados			
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Id	Dano		
1	Inviabilização de fornecimento de alimentação aos estudantes		
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)	
1	Estabelecer um cardápio flexível, viabilizando a substituição dos itens a ser ofertados	Comissão de Alimentação Escolar da unidade	
2	Estabelecer um cronograma de entrega viável à contratada	Comissão de Alimentação Escolar da unidade e Equipe de Planejamento da contratação	
3			
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)	
1	Substituir os itens do cardápio por outros disponíveis na unidade	Equipe de execução da Alimentação Escolar	
2			

RISCO: Recusa dos itens entregues por não atendimento de requisitos de qualidade			
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Id	Dano		



1	Inviabilização de fornecimento de alimentação aos estudantes	
Id	Ação Preventiva	Responsável (is)
1	Estabelecer um cardápio flexível, viabilizando a substituição dos itens a ser ofertados	Equipe de execução da Alimentação Escolar
2	Definir critérios claros e objetivos de qualidade a ser atendidos pelos licitantes/contratantes	Equipe de Planejamento da contratação
Id	Ação de Contingência	Responsável (is)
1	Substituir os itens do cardápio por outros disponíveis na unidade	Equipe de execução da Alimentação Escolar

Portaria nº 1.281 de 30 de novembro de 2021

Documento Digitalizado Público

ETP nº 15/2022

Assunto: ETP nº 15/2022
Assinado por: Celly Souza
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Celly Nataly Cavalcante de Souza, **TECNOLOGO-FORMACAO**, em 11/04/2022 11:18:06.

Este documento foi armazenado no SUAP em 11/04/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 328086

Código de Autenticação: 5c9f07674a





ANEXO II
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul, com sede no(a) Rua Jorn. Belizário Lima, 236, Vila Glória – Campo Grande/MS, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.673.078/0001-20, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 200..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 22/2022, publicada no de/...../200....., processo administrativo nº 23347.010434.2021-35, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento da merenda escolar, especificados no Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* nº 22/2022, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)						
X	Especificação	<i>Marca (se exigida no edital)</i>	<i>Modelo (se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade	Valor Un	<i>Prazo garantia ou validade</i>

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

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

3.1. O *órgão gerenciador* será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul

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

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade



4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

5. VALIDADE DA ATA

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

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou



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

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

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

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

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

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

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

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data
Assinaturas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul



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



ANEXO III

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

COMPRA

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL E A EMPRESA

.....

A Autarquia Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul, com sede na Rua Jornalista Belizário de Lima, 236 - Vila Glória, Campo Grande-MS, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.673.078/0001-20, neste ato representado(a) pelo(a)(cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20...., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20...., por Sistema de Registro de Preços nº 22/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento da merenda escolar, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1					
2					
3					
...					



2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

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

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

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

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

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



10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

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

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

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

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

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

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

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

13.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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



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

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

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

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

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

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul

