

Termo de Referência 30/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
30/2023	158305-INST.SUL DE MG/CAMPUS INCONFIDENTES	ERIKA PAULA PEREIRA	11/07/2023 08:37 (v 1.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda;		23344.000436.2023-16

1. Definição do objeto

1.1. Aquisição de produtos do gênero alimentício tipo carnes, hortifrútis e de padaria, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. No caso de haver divergências entre a especificação dos materiais constantes neste termo e as do sistema eletrônico Compras.gov.br, prevalecerão as aqui definidas, conforme Tabela 1 abaixo;

1.1.2. O quantitativo mínimo a ser cotado pelos licitantes será a quantidade total estimada para cada item, constante na Tabela 1 abaixo;

1.1.3. 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.

1.1.4. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.1.5. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparados, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender às quantidades ou às condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

1.2. Considerações importantes sobre a Unidade de Fornecimento

1.2.1. Para os itens cuja "Unidade de Fornecimento" esteja definida em "Quilograma", esta unidade de medida se refere à quantidade para a qual o licitante deverá ofertar o preço unitário, mas não necessariamente à quantidade da embalagem para entrega do produto.

1.2.1.1. Para os itens em que os produtos devem ser entregues em peças inteiras, o fornecedor deverá enviar tantas peças quantas forem necessárias para atingir a quantidade total de quilogramas constante na Ordem de Fornecimento, mas sem ultrapassá-la. Considerando a possível dificuldade que o fornecedor possa ter em completar o peso exato da Ordem de Fornecimento, será admitida variação, para menos, de até 5% do quantitativo total solicitado para entrega. Será paga somente a quantidade efetivamente entregue. Se enquadram nesta situação os itens 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11 e 13.

1.2.1.2. Para o item 15 (proteína texturizada de soja), os pedidos serão feitos em Quilograma, sem fração desta unidade de medida, podendo o fornecedor utilizar-se de embalagens com capacidade de peso diversas usuais no mercado, desde que contenham rótulo com o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote. O fornecedor deverá enviar tantas embalagens quantas forem necessárias para atingir a quantidade total de quilogramas constante na Ordem de Fornecimento, mas sem ultrapassá-la. Considerando a possível dificuldade que o fornecedor possa ter em completar o peso exato da Ordem de Fornecimento, será admitida variação, para menos, de até 2% do quantitativo total solicitado para entrega. Será paga somente a quantidade efetivamente entregue.

1.2.1.3. Para os itens 20, 21 e 22 (feijão), os pedidos serão feitos em Quilograma, sem fração desta unidade de medida, e o fornecedor deverá entregar a quantidade exata constante na Ordem de Fornecimento, podendo utilizar-se de embalagens com capacidade de peso diversas usuais no mercado, desde que contenham rótulo com o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote.

1.2.2. Para os demais itens, os licitantes deverão considerar a "Unidade de Fornecimento" indicada em cada item, tanto para entrega como para o preço unitário proposto para a embalagem exigida.

Tabela 1: Estimativas de consumo e valor unitário máximo aceitável por item

ÓRGÃO GERENCIADOR – Campus Inconfidentes			
Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados
1	447431	Cota:	Reservada do Item 2
	<u>Descrição Detalhada:</u>		

Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a) Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 01/09/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Validade mínima: 12 meses . A entrega deve ser feita na temperatura de -12° C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.					
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	39,97	1000	39.970,00	100

Item	Código	Participação:	Ampla			
2	447431	Cota:	Principal do Item 1			
<u>Descrição Detalhada:</u>						
Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a) Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 01/09/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Validade mínima: 12 meses . A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.						
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo

	Quilograma	39,97	3000	119.910,00	300
--	------------	-------	------	------------	-----

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
3	447383	Cota:	Reservada do Item 4			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado(a) Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada) contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 01/09/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Validade mínima: 12 meses . A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		32,18	750	24.135,00	75

Item	Código	Participação:	Ampla
4	447383	Cota:	Principal do Item 3
	<u>Descrição Detalhada:</u>		
	Carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado(a) Embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada) contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145		

	de 01/09/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Validade mínima: 12 meses . A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	32,18	2250	72.405,00	225

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
5	447636	Cota:	Reservada do Item 6			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso. Cor amarelo rosada, embalada a vácuo, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com a resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Validade mínima: 12 meses. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		14,97	2000	29.940,00	200

Item	Código	Participação:	Ampla
6	447636	Cota:	Principal do Item 5
	<u>Descrição Detalhada:</u>		

	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso. Cor amarelo rosada, embalada a vácuo, embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com a resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. A entrega deve ser feita na temperatura de -12° C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Validade mínima: 12 meses. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	14,97	6000	89.820,00	300

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
7	447594	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: peito, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso. Embalada a vácuo, sem pele e sem gordura, apresentando cor amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento, informação do fabricante especificação do produto e da data de vencimento e carimbos, de acordo com a resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Validade mínima: 12 meses. A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		20,40	3000	61.200,00	300

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
8	447518	Cota:	Reservada do Item 9			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Carne suína in natura, lombo, apresentação peça inteira, sem osso, sem pele, estado de conservação congelado, com aspecto firme, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Validade mínima: 12 meses . A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		24,12	1000	24.120,00	100

Item	Código	Participação:	Ampla
9	447518	Cota:	Principal do Item 8
	<u>Descrição Detalhada:</u>		
	Carne suína in natura, lombo, apresentação peça inteira, sem osso, sem pele, estado de conservação congelado, com aspecto firme, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05 /1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Validade mínima: 12 meses . A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.		

	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	24,12	3000	72.360,00	300

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
10	447525	Cota:	Reservada do Item 11			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Carne suína in natura, pernil, apresentação peça inteira, sem osso, sem pele, estado de conservação congelado, com aspecto firme, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Validade mínima: 12 meses . A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		22,49	1000	22.490,00	100

Item	Código	Participação:	Ampla
11	447525	Cota:	Principal do Item 10
	<u>Descrição Detalhada:</u>		
	Carne suína in natura, pernil, apresentação peça inteira, sem osso, sem pele, estado de conservação congelado, com aspecto firme, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05		

/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Validade mínima: 12 meses . A entrega deve ser feita na temperatura de -12° C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.					
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	22,49	3000	67.470,00	300

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
12	447705	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Linguiça, tipo toscana, suína, crua e curada, resfriada. Embalada em plástico atóxico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou do Ministério da Saúde. DIPOA nº 304 de 22/04/1996, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Validade mínima: 90 dias A entrega deve ser feita na temperatura de até 5º C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 15 dias da data de fabricação. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		17,24	1000	17.240,00	100

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados
13	447771	Cota:	Única
	<u>Descrição Detalhada:</u>		
	Frios, variedade: presunto de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a). Embalado a vácuo peça com aproximadamente 2 kg. Embalagem com marcas e carimbos oficiais, de		

	acordo com a Resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Validade mínima: 60 dias. A entrega deve ser feita na temperatura de até 5° C. No momento da entrega o produto não poderá ter passado 20% da data de fabricação. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	28,47	100	2.847,00	10

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
14	448897	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Peixe in natura, variedade merluza, tipo corte filé, apresentação sem pele, estado de conservação congelado. Medidas mínimas 15 cm de comprimento x 4 cm de largura x 1 cm de espessura, com gelo, embalado a vácuo, acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a Resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo de inspeção do órgão competente. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Validade mínima: 12 meses. A entrega deve ser feita na temperatura de –12º C. No momento da entrega a carne não poderá ter passado 20% da data de fabricação. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas. Carnes parcialmente ou completamente descongeladas não serão aceitas. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		27,90	1500	41.850,00	100

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados
15	383472	Cota:	Única
	<u>Descrição Detalhada:</u>		

	Proteína texturizada soja, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada, sabor carne bovina. Validade mínima: 1 ano a contar da data de fabricação do produto, que não poderá ter transcorrido mais que 20% no ato da entrega. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas ou que não correspondam à descrição do produto.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	22,92	250	5.730,00	20

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
16	464883	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Fruta in natura, tipo 1: uva passa, apresentação: desidratada , seca, adicional: preta, sem caroço. Validade mínima: 12 meses da data de fabricação não podendo exceder 20% no ato da entrega do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		30,70	30	921,00	3

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
17	459639	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Legume em conserva, tipo: azeitona verde, tamanho: grande, apresentação: sem caroço. Embalagem com 2 kg. As embalagens não podem apresentar ferrugem, abaulamento ou qualquer outro dano mecânico, Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima: 24 meses não sendo permitida a entrega de produtos com mais de 20% do tempo de fabricação . Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas.					

	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Embalagem com peso drenado de 2 kg	66,69	150	10.003,50	10

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
18	462823	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Legume em conserva, tipo: ervilha. Deverá apresentar aspecto de cozimento adequado, cor verde, cheiro e odor próprios. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso, peso drenado de 2 kg. Embalagem: na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote. Validade: mínima de 24 meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20% na data de entrega. Reposição do produto: No caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Embalagem com peso drenado de 2 kg		29,91	150	4.486,50	10

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
19	462824	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Legume em conserva, tipo: milho verde. Ingredientes: grãos de milho verde cozidos, peso drenado de 2 kg. Características do produto: deverá apresentar aspecto de cozimento adequado, cor amarela, cheiro e odor próprios. Isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote. Validade: mínima de 24 meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20% na data de entrega. Reposição do produto: No caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo

	Embalagem com peso drenado de 2 kg	34,94	150	5.241,00	10
--	------------------------------------	-------	-----	----------	----

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
20	464553	Cota:	Reservada do Item 21			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Leguminosa, variedade: feijão carioca, tipo: tipo 1. O produto deverá ser de 1ª qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos, na cor característica a variedade correspondente; grãos de tamanhos e formatos naturais, secos, limpos e com umidade máxima de 15%. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Não deve apresentar mal estado de conservação (fermentado). Embalagem: na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote. Validade: mínima de 60 dias a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20% na data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		12,84	1750	22.470,00	175

Item	Código	Participação:	Ampla		
21	464553	Cota:	Principal do Item 20		
	<u>Descrição Detalhada:</u>				
	Leguminosa, variedade: feijão carioca, tipo: tipo 1. O produto deverá ser de 1ª qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos, na cor característica a variedade correspondente; grãos de tamanhos e formatos naturais, secos, limpos e com umidade máxima de 15%. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Não deve apresentar mal estado de conservação (fermentado). Embalagem: na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote. Validade: mínima de 60 dias a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20% na data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas.				

	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	12,84	5250	67.410,00	500

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados
22	464552	Cota:	Única

Descrição Detalhada:

Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo: tipo 1, tipo classe preto, características adicionais: maquinado. O produto deverá ser de 1ª qualidade, extra, na cor característica a variedade correspondente; grãos de tamanhos e formatos naturais, secos, limpos e com umidade máxima de 15%. Os grãos não devem apresentar furos de insetos, odor e nem cor estranhos de qualquer natureza; não apresentar grãos avariados e ou de classe diferente da predominante e/ou impurezas, matéria estranha e não deve apresentar mal estado de conservação (fermentado). Embalagem: na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote. Validade: mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20% na data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas.

	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	11,23	2000	22.460,00	200

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados
23	464371	Cota:	Única

Descrição Detalhada:

Fruta, tipo: abacate manteiga, apresentação: natural, de 1ª qualidade, tamanho e coloração, uniformes. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte. validade semanal.

	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	7,43	500	3.715,00	25

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados		
24	464374	Cota:	Única		
	<u>Descrição Detalhada:</u>				
	Fruta, tipo: abacaxi pérola, apresentação: natural, tamanho médio. Fruta fresca, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentação com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência. Devidamente acondicionados em caixas plásticas limpas. Validade semanal.				
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total
	Quilograma		9,97	500	4.985,00
					Lote Mínimo
					25

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
25	464381	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Fruta, tipo: banana-prata, banana branca, apresentação: natural, tamanho médio, em pencas, fresca, de primeira, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		5,44	2000	100,00	100

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados		
26	464401	Cota:	Única		

	<u>Descrição Detalhada:</u>				
	Fruta, tipo: maçã fuji, apresentação: natural, primeira qualidade, tamanho médio, primeira qualidade, bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	12,69	500	6.345,00	25

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
27	464407	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Fruta, tipo: manga palmer, apresentação: natural, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; casca e polpa intactas e firmes. Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		6,48	500	3.240,00	25

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
28	464418	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Fruta, tipo melancia vermelha, apresentação natural, fresca, de primeira qualidade, tamanho médio, não murcha, bem desenvolvida, bem formada, perfeitas condições de conservação e maturação. Devidamente acondicionada em caixas plásticas limpas, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo

	Quilograma	4,19	500	2.095,00	40

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
29	464441	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Fruta, tipo uva rubi, apresentação natural, primeira qualidade. Acondicionada em caixa de papelão reforçado, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		20,34	500	10.170,00	25

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
30	463753	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Legume in natura, tipo batata-doce, porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Devidamente acondicionadas em caixas plásticas limpas, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		5,36	1500	8.040,00	100

--	--	--	--	--	--

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
31	463754	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Legume in natura, tipo batata-inglesa, tipo extra, devidamente identificada, rotulada e classificada. Com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12 /11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		5,32	4000	21.280,00	150

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
32	463760	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Legume in natura, tipo batata-baroa / mandioquinha, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devidamente acondicionadas em caixas plásticas limpas, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		9,73	2000	19.460,00	100

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados
33	463764	Cota:	Única
	<u>Descrição Detalhada:</u>		

	Legume in natura, tipo berinjela, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), Devidamente acondicionadas em caixas plásticas limpas, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente. Validade semanal.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	4,84	300	1.452,00	15

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
34	463767	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Legume in natura, tipo beterraba, de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, coloração uniforme, bem desenvolvida. Devidamente acondicionadas em caixas plásticas limpas, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		4,22	1000	4.220,00	50

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados		
35	463781	Cota:	Única		
	<u>Descrição Detalhada:</u>				
	Legume in natura, tipo cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, pesando entre cem a duzentos gramas a unidade, bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Devidamente acondicionadas em caixas plásticas limpas, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente. Validade semanal.				

	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	7,24	1600	11.584,00	50

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
36	463770	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Legume in natura, tipo cenoura, porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida. Apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Devidamente acondicionadas em caixas plásticas limpas, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		6,05	2000	12.100,00	100

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
37	463778	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Legume in natura, tipo chuchu verde, porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvido. Apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Devidamente acondicionados em caixas plásticas limpas, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		4,74	1000	4.740,00	50

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados		
38	463795	Cota:	Única		
	<u>Descrição Detalhada:</u>				
	Legume in natura, tipo mandioca / aipim, processada, extra, sem casca, embalada a vácuo. Devidamente acondicionada em caixas plásticas limpas, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados e refrigerados Validade semanal.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	8,48	1500	12.720,00	100

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
39	463808	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Legume in natura, tipo pimentão vermelho, vegetal in natura. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos, cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme, bem desenvolvido, de tamanho médio, isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Acondicionados em caixas plásticas limpas. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		15,40	300	4.620,00	10

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados
40	463806	Cota:	Única

	<u>Descrição Detalhada:</u>				
	Legume in natura, tipo tomate salada, coloração em função do seu estado de maturação. Apresentação: limpo, firme, com pele lisa e brilhante, sem danos, cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme, bem desenvolvido, de tamanho médio, isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Acondicionados em caixas plásticas limpas. Validade semanal.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	7,53	1500	11.295,00	50

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
41	235950	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Lentilha, tipo: 1, tipo classe: média, apresentação: seca. Pacote com 1 kg características adicionais: embalagem em saco plástico transparente. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade: mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20% na data de entrega. Reposição do produto: No caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Pacote com 1 kg		26,14	250	6.535,00	20

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
42	240574	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Biscoito, classificação salgado, tipo peta, ingredientes polvilho					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo

	Quilograma	34,36	200	6.872,00	4
--	------------	-------	-----	----------	---

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
43	476817	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Bolo alimentício, sabor variado, tipo sem recheio, prazo validade 48 horas. Bolo alimentício, sabores variados (coco, laranja, chocolate), sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar. leite. fermento químico. Produzido com ingredientes naturais e de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		23,59	300	7.077,00	5

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
44	460380	Cota:	Reservada do Item 45			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Pão, base de farinha de trigo refinada, tipo francês, branco, de sal. Peso individual 50 gramas. Ingredientes: farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		21,81	1250	27.262,50	25

Item	Código	Participação:	Ampla
45	460380	Cota:	Principal do Item 44
	<u>Descrição Detalhada:</u>		

	Pão, base de farinha de trigo refinada, tipo francês, branco, de sal. Peso individual 50 gramas. Ingredientes: farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	21,81	3750	81.787,50	25

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
46	460496	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Pão de queijo, base da massa polvilho doce ou azedo e queijo, ingredientes adicionais: original, formato tradicional/médio, apresentação assado.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		26,95	300	8.085,00	5

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
47	460385	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Pão doce, tipo rosquinha, base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, careca, seda, peso individual 50 gramas.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		26,05	2000	52.100,00	200

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados		

48	456881	Cota:Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>				
	Salgados diversos, tipo croissant, tamanho mini, aplicação alimentação, sabor queijo e presunto.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	43,00	100	4.300,00	4

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
49	309611	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Salgados diversos, tipo quibe, tamanho pequeno, aplicação alimentação, sabor carne moída.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		42,96	100	4.296,00	5

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
50	217132	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Biscoito apresentação retangular, sabor maisena, classificação doce, características adicionais sem recheio, pacote com 400 g. Embalagens contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Validade mínima: 12 meses da data de fabricação que não poderá ser superior a 20% no ato da entrega do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagens danificadas ou que não correspondam à descrição do produto.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo

	Pacote com 400 gramas	8,15	200	1.630,00	20
--	-----------------------	------	-----	----------	----

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
51	446619	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Ovo de galinha: fresco, isento de sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Acondicionados em embalagens apropriadas (pente com capacidade para trinta unidades ou caixa para uma dúzia). Procedente de galinhas sadias.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Unidade (ovo)		0,72	8000	5.760,00	800

ÓRGÃO PARTICIPANTE – Campus Pouso Alegre

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
52	464374	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Fruta, tipo: abacaxi pérola, apresentação: natural, tamanho médio. Fruta fresca, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentação com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência. Devidamente acondicionados em caixas plásticas limpas. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		9,97	100	997,00	10

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados		
------	--------	---------------	-----------------------------------	--	--

53	464381	Cota: Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>				
	Fruta, tipo: banana-prata, banana branca, apresentação: natural, tamanho médio, em pencas, fresca, de primeira, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	5,44	100	544,00	10

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
54	464401	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Fruta, tipo: maçã fuji, apresentação: natural, primeira qualidade, tamanho médio, primeira qualidade, bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em caixas plásticas limpas. Validade semanal.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		12,69	50	634,50	10

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados
55	464441	Cota:	Única
	<u>Descrição Detalhada:</u>		
	Fruta, tipo uva rubi, apresentação natural, primeira qualidade. Acondicionada em caixa de papelão reforçado, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) Transporte em carros higienizados com temperatura ambiente. Validade semanal.		

	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	20,34	50	1.017,00	10

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
56	476817	Cota:	Reservada do item 57			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Bolo alimentício, sabor variado, tipo sem recheio, prazo validade 48 horas. Bolo alimentício, sabores variados (coco, laranja, chocolate), sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar. leite. fermento químico. Produzido com ingredientes naturais e de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		23,59	950	22.410,50	5

Item	Código	Participação:	Ampla			
57	476817	Cota:	Principal do item 56			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Bolo alimentício, sabor variado, tipo sem recheio, prazo validade 48 horas. Bolo alimentício, sabores variados (coco, laranja, chocolate), sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar. leite. fermento químico. Produzido com ingredientes naturais e de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		23,59	2.850	67.231,50	5

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados		
------	--------	---------------	-----------------------------------	--	--

58	460380	Cota:	Única		
	<u>Descrição Detalhada:</u>				
	Pão, base de farinha de trigo refinada, tipo francês, branco, de sal. Peso individual 50 gramas. Ingredientes: farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água.				
	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma	21,81	2000	43.620,00	20

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
59	460496	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Pão de queijo, base da massa polvilho doce ou azedo e queijo, ingredientes adicionais: original, formato tradicional/médio, apresentação assado.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		26,95	100	2.695,00	5

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
60	460385	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Pão doce, tipo rosquinha, base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, careca, seda, peso individual 50 gramas.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		26,05	1300	33.865,00	20

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
61	456881	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Salgados diversos, tipo croissant, tamanho mini, aplicação alimentação, sabor queijo e presunto.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		43,00	100	4.300,00	4

Item	Código	Participação:	Exclusiva para ME/EPP/Equiparados			
62	309611	Cota:	Única			
	<u>Descrição Detalhada:</u>					
	Salgados diversos, tipo quibe, tamanho pequeno, aplicação alimentação, sabor carne moída.					
	Unidade de Fornecimento		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total	Lote Mínimo
	Quilograma		42,96	100	4.296,00	5

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

1.4. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2. Fundamentação da contratação

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme informações disponíveis no PNCP (<https://pncp.gov.br/app/pca/10648539000105/2023>).

2.2.1. Alguns itens licitados não estão previstos no Plano de Contratações Anual 2023, tendo em vista que a necessidade de aquisição surgiu durante o ano de execução do PCA.

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. Requisitos da contratação

4.1. O licitante contratado deverá:

4.1.1. Cumprir, fielmente, as obrigações contratuais, de forma que os produtos sejam fornecidos com esmero e perfeição;

4.1.2. Responder por todos os ônus, como encargos sociais e legais, impostos e seguros, relativos à execução do contrato;

4.1.3. Informar toda e qualquer ocorrência que inviabilize ou prejudique a realização dos fornecimentos contratados, comunicando o fato com antecedência necessária à administração da unidade solicitante, visando não acarretar qualquer prejuízo ou dano ao IFSULDEMINAS, independentemente de dolo ou culpa da contratada, que arcará com os ônus decorrentes;

4.1.4. Responsabilizar-se pelos prejuízos ou danos causados ao IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes, resultantes da inexecução total ou parcial do objeto contratado;

4.1.5. Manter durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.1.6. Efetuar testes e demais provas exigidas por normas técnicas e oficiais, quando solicitados, para o efetivo fornecimento dos produtos sem qualquer ônus para o IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes.

4.1.7. Aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, ou documento emitido em substituição;

4.1.8. Responder, em relação aos seus funcionários ou contratados, por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais trabalhistas previstos na legislação em vigor, recursos materiais, transporte, seguros de qualquer natureza, perdas eventuais, despesas administrativas, tributos e demais encargos necessários ao fornecimento do objeto do edital e seus anexos.

4.2. Quanto aos procedimentos inerentes ao processo: inicialmente é feita a elaboração do cardápio pela Nutricionista do Campus Inconfidentes, com inserção dos itens que poderão compor o cardápio e que se enquadram na Lei nº 11.947/2009. Em seguida é realizada pesquisa de mercado com no mínimo três fornecedores de cada item. Na sequência a requisição é formalizada via SISREQ para realização do Registro de Preços. Por fim é criado processo na Coordenação Geral de Administração e Finanças, contendo a autorização da direção geral para realização do pregão, e encaminhado ao setor responsável para providências inerentes ao processo licitatório.

4.3. Subcontratação

4.3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. Garantia da contratação

4.4.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens, complementar à legal.

5. Modelo de execução do objeto

5.1. Condições de Entrega

5.1.1. Dos produtos de padaria e congêneres (itens 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 56, 57, 58, 59, 60 e 62):

5.1.1.1. A convocação para entrega poderá ser feita por telefone, e-mail, WhatsApp ou Correios, no mínimo, com 48 horas de antecedência.

5.1.1.2. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue a quem receber os produtos.

5.1.1.3. Biscoitos, pães doces ou salgados e pães de queijo deverão ter sido fabricados com antecedência máxima de duas horas do momento da entrega.

5.1.1.4. Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente por conta do contratado, sempre que solicitados, todos os dias,

inclusive aos sábados, domingos e feriados, podendo ser em até 4 (quatro) fornecimentos diários, compreendidos das 5 horas às 20 horas, obedecido ao lote mínimo definido na Tabela 1, no início deste termo.

5.1.1.5. Nos meses de janeiro, fevereiro, junho, julho, agosto, novembro e dezembro e no período de pandemia o lote mínimo poderá ser reduzido para até 30% (trinta por cento), distribuído em até 3 fornecimentos diários.

5.1.1.6. Para o **Campus Inconfidentes**, a entrega deverá ser realizada no Restaurante Estudantil do Campus Inconfidentes, localizado na Rua Sargento Mor Toledo Pizza, 177, Centro, CEP 37.576-000, Município de Inconfidentes, MG, de segunda a sexta-feira, em dia útil, das 7 h às 10h30 ou das 13 h às 16h30.

5.1.1.7. Para o **Campus Pouso Alegre**, a entrega deverá ser realizada na Cantina PNAE Avenida Maria da Conceição Santos 900, Bairro Parque Real, Pouso Alegre, MG, CEP 37.560-259. Os produtos deverão ser entregue às 7 h da manhã, de segunda à sexta-feira, conforme cronograma de entrega a ser passado ao fornecedor. Outro horário de entrega poderá ser solicitado, de acordo com a necessidade da instituição.

5.1.2. Dos produtos estocáveis (itens 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22 e 41):

5.1.2.1. A convocação para entrega do objeto será feita por meio de Ordem de Fornecimento.

5.1.2.2. O prazo de entrega será de **quinze dias corridos**, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento.

5.1.2.3. A entrega deverá ser realizada no Almoxarifado do Campus Inconfidentes, localizado na Avenida Alvarenga Peixoto, 240, Centro, CEP 37.576-000, Município de Inconfidentes, MG, de segunda a sexta-feira, em dia útil, das 7 h às 10h30 ou das 13 h às 16h30.

5.1.3. Dos demais materiais:

5.1.3.1. A convocação para entrega do objeto será feita por meio de Ordem de Fornecimento.

5.1.3.2. O prazo de entrega será de **quinze dias corridos**, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento.

5.1.3.3. Para o **Campus Inconfidentes**, a entrega deverá ser realizada no Restaurante Estudantil do Campus Inconfidentes, localizado na Rua Sargento Mor Toledo Pizza, 177, Centro, CEP 37.576-000, Município de Inconfidentes, MG, de segunda a sexta-feira, em dia útil, das 7 h às 10h30 ou das 13 h às 16h30.

5.1.3.4. Para o **Campus Pouso Alegre**, a entrega deverá ser realizada na Cantina PNAE Avenida Maria da Conceição Santos 900, Bairro Parque Real, Pouso Alegre, MG, CEP 37.560-259. Os produtos deverão ser entregue às 7 h da manhã, de segunda à sexta-feira, conforme cronograma de entrega a ser passado ao fornecedor. Outro horário de entrega poderá ser solicitado, de acordo com a necessidade da instituição.

5.2. O contratado deverá depositar o objeto no local a ser indicado pelo servidor responsável pelo recebimento provisório.

5.3. A entrega correrá totalmente às expensas do contratado, inclusive será de sua responsabilidade providenciar pessoal e equipamentos necessários para descarga e colocação do objeto no local indicado pelo recebedor dos materiais.

5.4. Tanto no transporte até os locais de entrega, quanto às embalagens, os materiais deverão ser acondicionados adequadamente, de acordo com as normas vigentes.

5.5. Os produtos sujeitos a inspeção sanitária deverão estar com o respectivo selo, conforme localização do fornecedor:

5.5.1. Fornecedores do Município de Inconfidentes, MG: selo SIM, SIE, SISBI ou SIF;

5.5.2. Fornecedores do Estado de Minas Gerais: selo SIE, SISBI ou SIF;

5.5.3. Fornecedores dos demais estados brasileiros: selo SISBI ou SIF.

5.6. O lote mínimo para entrega, por item, será aquele indicado na Tabela 1, no início deste termo, exceto quando a quantidade total registrada para a contratada for inferior a esse quantitativo ou o remanescente do quantitativo do item não atingir o quantitativo mínimo, hipótese que caracterizará último fornecimento da contratada, do respectivo item, podendo ser qualquer quantidade.

5.7. O contratado terá obrigatoriedade de fornecimento, mesmo que o prazo de entrega esteja previsto para ocorrer após a data de validade da Ata de Registro de Preços, desde que sua ciência de fornecimento tenha ocorrido até essa data.

5.8. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o contratado deverá comunicar imediatamente o contratante, apresentando as razões respectivas para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.9. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o objeto deste pregão poderá ou não ser contratado.

5.10. O proponente convocado na forma dos subitens anteriores que não entregar ou não cumprir as obrigações estabelecidas, estará sujeito às sanções prevista neste termo.

5.11. Garantia

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

6. Modelo de gestão do contrato

6.1. O termo de contrato será substituído pela Ordem de Fornecimento, conforme inciso II do artigo 95 da Lei 14.133/2021, por se tratar de entrega imediata e integral da quantidade de cada pedido, obedecendo ao lote mínimo definido na Tabela 1, no início deste termo.

6.2. O ajuste deverá ser cumprido fielmente pelas partes, de acordo com as regras deste Termo de Referência e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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

6.5. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo SECAC – Setor de Cobrança e Acompanhamento de Compras e Serviços e pela área requisitante.

6.5.1. Serão anotadas todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.5.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade comunicada ao SECAC, será emitida notificação para a correção da execução do objeto, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

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

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. Recebimento do Objeto

7.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente à nota fiscal, pela área requisitante, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta,

devendo ser substituídos em prazo razoável para tanto, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 6 (seis) dias úteis, a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.1.4. Sendo aceitos os materiais, a liquidação da despesa deverá ocorrer em até 10 (dez) dias úteis do recebimento da nota fiscal (já incluso neste o prazo para recebimento definitivo).

7.1.5. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), os prazos máximos para o recebimento definitivo e liquidação serão reduzidos pela metade.

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

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

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

7.1.9. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do objeto.

7.2. Liquidação

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

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

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

- a) a data da emissão;
- b) os dados da Nota de Empenho e do órgão contratante;
- d) o valor a pagar; e
- e) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

7.3. Prazo de pagamento

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

7.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária IPCA-E - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial.

7.4. Forma de pagamento

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

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

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

7.4.3.1. Independentemente do percentual de tributo indicado pelo licitante/fornecedor, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

7.4.5. A Administração desconsiderará nos valores a serem pagos as frações com valor inferior a R\$ 0,01 (um centavo).

7.5. Antecipação de pagamento

7.5.1. Não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, por se tratar de fornecimento de bens.

7.6. Cessão de crédito

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

7.6.2. Não serão admitidas cessões de crédito não fiduciárias.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

8.2. Exigências de habilitação

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

8.2.2. Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2.3. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.2.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.2.3.4. 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;

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

8.2.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.2.3.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá

comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

8.2.4. Qualificação Econômico-Financeira

8.2.4.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.2.4.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.2.4.3. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

8.2.4.3.1.
$$\text{Liquidez Geral (LG)} = (\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante});$$

8.2.4.3.2.
$$\text{Solvência Geral (SG)} = (\text{Ativo Total}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante}); \text{ e}$$

8.2.4.3.3.
$$\text{Liquidez Corrente (LC)} = (\text{Ativo Circulante}) / (\text{Passivo Circulante}).$$

8.2.4.4. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de dez por cento do valor estimado da contratação.

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

8.2.4.6. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

8.2.4.7. As microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados aptos a usufruir dos benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estarão dispensados da apresentação do Balanço Patrimonial e demais demonstrações contábeis, por se tratar de contratação de bens para entrega imediata.

8.3. Das cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.3.1. 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](#);

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

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

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

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

8.3.6. 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;

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

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.364.735,50

9.1. R\$ 1.364.735,50 (um milhão, trezentos e sessenta e quatro mil, setecentos e trinta e cinco reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos na Tabela 1, no início deste termo.

10. Adequação orçamentária

10.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da contratação.

11. Sanções por atos na execução do objeto

11.1. O contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

11.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

11.1.4. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

11.1.5. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

11.1.6. apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;

11.1.7. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.8. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.9. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

11.1.10. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste termo as seguintes sanções:

11.2.1. advertência;

11.2.2. multa;

11.2.3. impedimento de licitar e contratar;

11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4. A sanção de advertência será aplicada exclusivamente quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

11.5. A sanção de multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

11.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.8. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será precedida de análise jurídica e será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

11.9. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a de multa.

11.10. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente.

11.11. A aplicação das sanções previstas neste termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

11.12. Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.13. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará

fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.14. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

11.15. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

11.16. A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

11.16.1. interrompida pela instauração do processo de responsabilização do contratado, pela falta a ele atribuída;

11.16.2. suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

11.16.3. suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

11.17. Os atos previstos como infrações administrativas neste termo ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública, que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1 de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12. Responsáveis

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

Despacho: Responsável pela elaboração deste termo.

ERIKA PAULA PEREIRA

Coordenadora-Geral de Assistência ao Educando



Assinou eletronicamente em 10/07/2023 às 16:10:50.

Despacho: Aprovo.

LUIZ FLAVIO REIS FERNANDES

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 11/07/2023 às 08:31:19.

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 - 02 etp.pdf (140.19 KB)

Anexo I - 02 etp.pdf

Estudo Técnico Preliminar 19/2023

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Informações

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Administração, com base na Instrução Normativa nº 65, de 07 de julho de 2021 - Ministério da Economia, no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, na Lei nº 14.133, 01 de abril de 2021 e demais legislações correlata.

3. A. Histórico de revisões

Data	Versão	Descrição	Autor
07/03/2023	1	Estudo Técnico Preliminar	Erika Paula Pereira

4. B. Normativos que disciplinam os serviços

Normativos	Considerações
Lei nº 14.133 /21	Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública.
Instrução Normativa nº 58/2022	Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.
Lei Complementar nº 123/2006	Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.
Decreto nº 8.538/2015	Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal.
Lei nº 12.305 /2010.	Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências.

Decreto nº 7.746/2012	Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP.
Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010	Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal.
Lei nº 8.078 /1990	Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
Decreto nº 10.024/2019	Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.
Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 65/2021	Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

5. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios, sendo Carnes, Hortifrutis e Padaria, para elaboração dos cardápios do restaurante estudantil, do Campus Inconfidentes, no primeiro e segundo semestre do ano letivo de 2023, para o atendimento dos alunos do ensino básico, regularmente matriculados e, que por lei são beneficiários.

A aquisição visa atender ao que versa a lei 11.974/2009 suprimindo parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos beneficiários, através da oferta de no mínimo uma refeição diária, visando atender os requisitos nutricionais referentes ao período em que estes se encontram na escola, 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 a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

6. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação Geral de Asssistência ao Educando	Erika Paula Pereira

7. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação será regida pelos normativos previamente informados no presente documento.

O licitante contratado deverá:

4.1. Cumprir, fielmente, as obrigações contratuais, de forma que os produtos sejam fornecidos com esmero e perfeição;

- 4.2. Responder por todos os ônus, como encargos sociais e legais, impostos e seguros, relativos à execução do Contrato;
- 4.3. Informar toda e qualquer ocorrência que inviabilize ou prejudique a realização dos fornecimentos contratados, comunicando o fato com antecedência necessária à Administração da Unidade Solicitante, visando não acarretar qualquer prejuízo ou dano ao IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes, independentemente de dolo ou culpa da contratada, que arcará com os ônus decorrentes;
- 4.4. Responsabilizar-se pelos prejuízos ou danos causados ao IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes, resultantes da inexecução total ou parcial do objeto contratado
- 4.5. Manter durante toda a execução do Contrato as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 4.6. Efetuar testes e demais provas exigidas por normas técnicas e oficiais, quando solicitados, para o efetivo fornecimento dos produtos sem qualquer ônus para o IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes;
- 4.7. Aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, ou documento emitido em substituição;
- 4.8. Responder, em relação aos seus funcionários ou contratados, por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais trabalhistas previstos na legislação em vigor, recursos materiais, transporte, seguros de qualquer natureza, perdas eventuais, despesas administrativas, tributos e demais encargos necessários ao fornecimento do objeto deste Edital e seus Anexos.

Quanto aos procedimentos inerentes ao processo: inicialmente é feita a elaboração do cardápio pela Nutricionista do Campus Inconfidentes, com inserção dos itens que poderão compor o cardápio e que se enquadram na Lei nº 11.947/2009. Em seguida é realizado pesquisa de mercado com no mínimo três fornecedores de cada item. Na sequência a requisição é formalizada via SISREQ para realização do Registro de Preços. Por fim é criado processo na Coordenação Geral de Administração e fianças, contendo a autorização da direção geral para realização do pregão, e encaminhado ao setor responsável para providências inerentes ao processo licitatório.

8. Levantamento de Mercado

O levantamento de preços foi realizado conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65, DE 07 DE JULHO DE 2021. Inicialmente foram realizadas pesquisas no Pannel de Preços, conforme estabelece o Art. 5º da IN supracitada, porém os resultados encontrados demonstraram-se em desconformidade com o praticado atualmente no mercado. Dentre os parâmetros apontados pela IN 65/2021 em seu Art. 5º, o que se mostrou mais eficiente no cenário atual foi o definido no Inciso IV, conforme comprovantes constantes nos autos.

Destaca-se que a aquisição dos gêneros alimentícios para preparação in loco é a solução mais adequada para o Campus Inconfidentes devido à sua estrutura e quadro de funcionários, tendo em vista a existência de Refeitório/Restaurante Estudantil próprio.

9. Descrição da solução como um todo

A solução mais adequada para atender às necessidades do IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes é a contratação por licitação, na modalidade pregão eletrônico, no sistema de registro de preços, a fim de preservar e garantir a competitividade e a proposta mais adequada e vantajosa para a Administração Pública. Esta solução vem sendo adotada anualmente e tem se demonstrado a mais adequada à realidade e infraestrutura do Campus.

A solução está baseada ainda nas características próprias do Restaurante Estudantil - Campus Inconfidentes, de acordo com sua realidade atual, no que diz respeito a mão de obra técnica, demanda de alunos, estrutura física e equipamentos disponíveis para planejamento e execução dos procedimentos, com maior eficiência e eficácia.

O equilíbrio nutricional possibilita a manutenção da saúde dos discentes durante a permanência na escola, em cumprimento à legislação vigente, proporcionando o desenvolvimento e rendimento escolar em conformidade com a sua faixa etária e condições de saúde.

10. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	Especificação	Unidade.	Quantidade Total	Custo Média Unitário	Custo Média Total	Lote Mín. Por entrega
1	Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a)	KG	4000	R\$39,97	R\$159.880,00	400
2	Carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado(a)	KG	3000	R\$32,18	R\$96.540,00	300
3	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso.	KG	8000	R\$14,97	R\$119.760,00	400
4	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: peito, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado (a), processamento: sem pele, sem osso.	KG	3000	R\$20,40	R\$61.200,00	300
5	Carne suína in natura, lombo, apresentação peça inteira, sem osso, sem pele, estado de conservação congelado	KG	4000	R\$24,12	R\$96.480,00	400
6	Carne suína in natura, pernil, apresentação peça inteira ,sem osso, sem pele, estado de conservação congelado	KG	4000	R\$22,49	R\$89.960,00	400
7	Linguiça, tipo toscana, suína, crua e curada, resfriada.	KG	1000	R\$17,24	R\$17.240,00	100
8	Frios, variedade: presunto de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura,	KG	100	R\$28,47	R\$2.847,00	10

	apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a).					
9	Peixe in natura, variedade merluza, tipo corte filé, apresentação sem pele, estado de conservação congelado(a).	KG	1500	R\$27,90	R\$41.850,00	100
10	Proteína texturizada soja, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos.	KG	250	R\$22,92	R\$5.730,00	20
11	Fruta in natura, tipo 1: uva passa, apresentação: desidratada , seca, adicional: preta, sem caroço.	KG	30	R\$30,70	R\$921,00	3
12	Legume em conserva, tipo: azeitona verde, tamanho: grande, apresentação: sem caroço.	Embalagem com 2 kg.	150	R\$66,69	R\$10.003,50	10
13	Legume em conserva, tipo: ervilha.	Embalagem com 2 kg.	150	R\$29,91	R\$4.486,50	10
14	Legume em conserva, tipo: milho verde. Ingredientes: grãos de milho verde cozidos.	Embalagem com 2 kg.	150	R\$34,94	R\$5.241,00	10
15	Leguminosa, variedade: feijão carioca, tipo: tipo 1.	KG	7000	R\$12,84	R\$89.880,00	500
16	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo: tipo 1, tipo classe preto, características adicionais: maquinado.	KG	2000	R\$11,23	R\$22.460,00	200
17	Fruta, tipo: abacate manteiga, apresentação: natural	KG	500	R\$7,43	R\$3.715,00	25
18	Fruta, tipo: abacaxi pérola, apresentação: natural, tamanho médio.	KG	500	R\$9,97	R\$4.985,00	25
19	Fruta, tipo: banana-prata , banana branca, apresentação: natural	KG	2000	R\$5,44	R\$10.880,00	100
20	Fruta, tipo: maçã fuji, apresentação: natural, primeira qualidade, tamanho médio	KG	500	R\$12,69	R\$6.345,00	25

21	Fruta, tipo: manga palmer, apresentação: natural	KG	500	R\$6,48	R\$3.240,00	25
22	Fruta, tipo melancia vermelha, apresentação natural	KG	500	R\$4,19	R\$2.095,00	40
23	Fruta, tipo uva rubi, apresentação natural	KG	500	R\$20,34	R\$10.170,00	25
24	Legume in natura, tipo batata-doce, porte médio /grande de boa qualidade	KG	1500	R\$5,36	R\$8.040,00	100
25	Legume in natura, tipo batata-inglesa	KG	4000	R\$5,32	R\$21.280,00	150
26	Legume in natura, tipo: batata baroa , mandioquinha	KG	2000	R\$4,12	R\$1.236,00	100
27	Legume in natura, tipo berinjela	KG	300	R\$4,84	R\$1.452,00	15
28	Legume in natura, tipo beterraba	KG	1000	R\$4,22	R\$4.220,00	50
29	Legume in natura, tipo cebola branca	KG	1600	R\$7,24	R\$11.584,00	50
30	Legume in natura, tipo cenoura	KG	2000	R\$6,05	R\$12.100,00	100
31	Legume in natura, tipo chuchu verde	KG	1000	R\$4,74	R\$4.740,00	50
32	Legume in natura, tipo mandioca / aipim	KG	1500	R\$8,48	R\$12.720,00	100
33	Legume in natura, tipo pimentão vermelho	KG	300	R\$15,40	R\$4.620,00	10
34	Legume in natura, tipo tomate salada	KG	1500	R\$7,53	R\$11.295,00	50
35	Lentilha, tipo: 1, tipo classe: média, apresentação: seca	Pacote com 1 kg	250	R\$26,14	R\$6.535,00	20
36	Biscoito, classificação salgado, tipo peta, ingredientes polvilho	KG	200	R\$34,36	R\$6.872,00	4
	Bolo alimentício, sabor					

37	variado, tipo sem recheio, prazo validade 48 horas	KG	300	R\$23,59	R\$7.077,00	5
38	Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo francês, branco, de sal	KG	5000	R\$21,81	R\$109.050,00	25
39	Pão de queijo, base da massa polvilho doce ou azedo e queijo	KG	300	R\$26,95	R\$8.085,00	5
40	Pão, base de farinha de trigo refinada, tipo semidoce, tipo adicional bisnaga, careca/seda	KG	2000	R\$26,05	R\$52.100,00	200
41	Salgados diversos, tipo croissant, tamanho mini, aplicação alimentação, sabor queijo e presunto.	KG	100	R\$43,00	R\$4.300,00	4
42	Salgados diversos, tipo quibe, tamanho pequeno, aplicação alimentação, sabor carne moída.	KG	100	R\$42,96	R\$4.296,00	5
43	Biscoito apresentação retangular, sabor maisena, classificação doce, características adicionais sem recheio	Pacote de 400g.	200	R\$8,15	R\$1.630,00	20
44	BISCOITO, APRESENTAÇÃO RETANGULAR, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO CLUB SOCIAL	Pacote de 144g	250	R\$7,05	R\$1.762,50	25
45	Ovo, classe: A, grupo: branco, tipo: médio, origem: galinha.	Unidade	8000	R\$0,72	R\$5.760,00	800

11. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.166.663,50

Após levantamento de mercado, conforme descrito no item 5, o valor médio estimado da contratação é de R\$ 1.166.663,50 (vide tabela do item 7). Os quantitativos estimados baseiam-se no número de alunos regulamente matriculados e na quantidade de refeições servidas diariamente, com referência no histórico de anos anteriores.

12. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 2º do art.40 da Lei nº 14.133/2021. As entregas fracionadas terão como propósito o atendimento às demandas da unidade solicitante.

A requisição para a aquisição dos alimentos é elaborada de acordo com o número de alunos matriculados no ensino básico, com quatro refeições diárias, além dos alunos do curso superior que se interessem em fazer suas refeições no Restaurante Estudantil,

mediante atendimento de critérios estabelecidos em programas de assistência estudantil ou pela aquisição de tickets individuais. O parcelamento torna-se necessário devido à indisponibilidade de armazenamento, na instituição, para grandes quantidades, bem como, a necessidade de atenção às datas de validade dos produtos.

13. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda, tendo em vista que o processo visa aquisição de gêneros alimentícios a serem recebidos, armazenados, processados e servidos aos alunos com mão de obra e infraestrutura própria pré-existente.

14. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações anuais no sistema PGC, conforme planejamento prévio do órgão. DFD nº 27/2022.

15. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Essa contratação visa atender 100% dos alunos do ensino básico de forma gratuita, com 4 refeições diárias regulares para aqueles estudantes que residem no alojamento da Instituição e 3 refeições diárias para os que somente estudam no campus, porém moram fora da escola. Destacam-se os seguintes resultados pretendidos:

- Oferta da alimentação escolar saudável e adequada.
- Apoio ao desenvolvimento sustentável.
- Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial.
- Contribuir para a aprendizagem e o rendimento escolar.
- Incentivar a cultura de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

16. Providências a serem Adotadas

Elaboração do cardápio e escolha dos itens que farão parte das preparações diárias, respeitando-se as preferências regionais, sazonalidade, qualidade nutricional e sustentabilidade.

Por tratar-se de aquisição recorrente e usual não há necessidade de adaptações de infraestrutura ou de mão de obra especializada, estando campus apto à executar a contratação sem maiores providências.

17. Possíveis Impactos Ambientais

Promoção do Desenvolvimento Sustentável através da aquisição de produtos alimentícios que não gerem danos ao meio ambiente, proporcionando assim a condição de alcançar os objetivos assumidos pelo Brasil diante da Organização das Nações Unidas (ONU) no enfrentamento dos desafios como aquecimento global, poluição da água e do ar, desmatamento, extinção de várias espécies de animais e plantas, acúmulo de lixo, alimentos com agrotóxico ou geneticamente modificados. Assim sendo, a compra de produtos feita com base na sustentabilidade proporcionará uma alimentação saudável e conscientizará os discentes sobre a necessidade da manutenção e conservação do planeta.

18. Declaração de Viabilidade

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

18.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação torna-se viável devido à necessidade de novo registro de preços, uma vez que a vigência das atas do pregão de gêneros alimentícios do ano de 2022 está próxima do fim, não existindo possibilidade de prorrogação. Os Quantitativos solicitados são necessários para atender a demanda do número de alunos do ensino médio e técnico durante os 200 dias letivos de 2023, nas quatro refeições diárias oferecidas. O não atendimento implicará o não fornecimento das refeições ou, parte delas, bem como, o comprometimento da qualidade nutricional e descumprimento da legislação vigente, em especial a lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

19. Responsáveis

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

ERIKA PAULA PEREIRA

Coordenadora Geral de Assistência ao Educando



Assinou eletronicamente em 15/03/2023 às 09:07:42.

WAGNER ROBERTO PEREIRA

Diretor de Administração e Planejamento

Documento Digitalizado Público

ETP referente à Requisição Nº 090/2023/IFS/CGAE

Assunto: ETP referente à Requisição Nº 090/2023/IFS/CGAE
Assinado por: Wanderson Rodrigues
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Wanderson Rodrigues da Silva**, COORDENADOR(A) GERAL - CD4 - IFS - CGAF-INC, em 17/03/2023 09:37:47.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/03/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 395289

Código de Autenticação: 543d1a2189

