

MODELO DE EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO
INSTITUTO FEDERAL BAIANO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90004/2026
Processo Administrativo nº 23329.251672.2026-21

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) INSTITUTO FEDERAL BAIANO, CNPJ 10.724.903/0005-00, por meio do(a) Núcleo de Licitações, sediado(a) RUA BARAO DE CAMACARI, 118, bairro BARAO DE CAMACARI, na cidade de CATU/BA , CEP 48.110-000, realizará licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço , [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão Pública: 22/09/2026

Hora Inicial: 09:00

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Contratação de serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, sob demanda, de material de consumo de uso nas aulas práticas dos cursos da área de alimentos, compreendendo todas as providências necessárias para a sua entrega no IF Baiano conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

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

2.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123 de 2006](#), e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

2.7.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.7.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.7.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.7.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.7.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.7.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.9. O impedimento de que trata o item 2.7.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.4 e 2.7.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.12. O disposto nos itens 2.7.4 e 2.7.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.14. A vedação de que trata o item 2.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

3.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.5. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

4.5.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

4.5.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

4.5.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da

Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.5.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.5.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.5.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.5.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

4.5.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

4.5.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

4.5.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

4.5.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

4.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão

ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
item.

5.1.1. Valor expresso em Reais (R\$).

Seq	Item/Grupo	Periodicidade
1	Contratação de serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, sob demanda, de material de consumo de uso nas aulas práticas dos cursos da área de alimentos, compreendendo todas as providências necessárias para a sua entrega no IF Baiano	Total

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

5.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valor entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de

Seq	Item/Grupo	Intervalo Mínimo (em R\$)
1	Contratação de serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, sob demanda, de material de consumo de uso nas aulas práticas dos cursos da área de alimentos, compreendendo todas as providências necessárias para a sua entrega no IF Baiano	R\$ 156.294,00

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto e fechado.

6.11. No modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.3. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada.

6.19. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

6.19.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.19.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.19.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

6.19.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

6.20. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.20.1. empresas brasileiras;

6.20.2. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.20.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.21. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o

Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, e

7.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

7.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

7.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na [Lei nº 8.429, de 1992](#), também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

7.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

7.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

7.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

7.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao

objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. conter vícios insanáveis;

7.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

7.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência.

7.6.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

7.8.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Em contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, contratação semi-integrada ou contratação integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

7.9.3. No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semiintegrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.11.2. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas

admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.11.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.11.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

7.15. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes,

inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10,00 %, (dez virgula zero) por cento, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei .

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.12. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

8.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao

julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 8.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

8.14.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

8.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.14.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

8.14.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

8.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem

8.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9. DO TERMO DE CONTRATO

9.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente

9.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 10 (dez) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 10 (dez) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.4. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

9.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

9.6. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal - Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

9.6.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

10.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico licitacoes@catu.ifbaiano.edu.br

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Pregoeiro/a durante o certame;

11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
11.1.2.4. deixar de apresentar amostra; ou
11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.1.6. fraudar a licitação;

11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

11.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.1. advertência;

11.2.2. multa;

11.2.3. impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

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 multa será recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0.5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

11.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.6. 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.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

11.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

11.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

11.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à

data da abertura do certame.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: licitacoes@catu.ifbaiano.edu.br

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

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

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

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

13.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

13.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

13.11.2. ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato

13.11.3. ANEXO III - Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

13.11.4. ANEXO IV - Termo de Ciência e concordância

13.11.5. ANEXO V - GUIA RÁPIDO DO FORNECEDOR

Catu, 8 de setembro de 2026

.....
ANDERSON FELIPE FERREIRA LOPES

Chefe do Núcleo de Licitações

AGU - Advocacia Geral da União / CGU - Consultoria-Geral da União / Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: DEZ/2025

Edital modelo para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação. Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação.

Código de Identificação Ger@AGU: db466c1787149986954

INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC.BAIANO/C.CATU

Termo de Referência 12/2026

Informações Básicas

Número do artefato UASG

12/2026

Status

ASSINADO

Editado por

158443-INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC.BAIANO/C.CATU

Atualizado em

GREICE CARNEIRO DE SANTANA

03/08/2026 09:12 (v 0.9)

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23329.251672.2026-21

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº XXXXX.XXXXXX/XXXX-XX)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços contínuos de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, sob demanda, de material de consumo de uso nas aulas práticas dos cursos dos componentes curriculares da área de alimentos, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento [A1] .

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR TOTAL ESTIMADO DOS INSUMOS (A)	TAXA DE SERVIÇOS (B)	VALOR TOTAL (INSUMOS + TAXA DE SERVIÇOS)
01	Serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, sob demanda, de material de consumo de uso nas aulas práticas dos componentes curriculares da área de alimentos, compreendendo todas as	27685	Serviço	R\$ 90.000,00	R\$ XX	(A)+(B)

providências logísticas necessárias para a sua entrega no IF Baiano Campus Catu.					
--	--	--	--	--	--

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como **comum**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.[A1]

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de atividade cuja interrupção compromete a continuidade das atividades institucionais do Campus, cuja execução se estende por período superior a um exercício financeiro, sendo sua vigência plurianual, mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **01 (um) ano**, contados da **assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.[A2]

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A finalidade do IF Baiano Campus Catu é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, para os diversos setores da economia, bem como realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade civil, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada. Os Cursos Tecnólogo e Técnico em Gastronomia, Técnico em Alimentos, e Técnico em Agropecuária possuem em seus respectivos Programas Pedagógicos de Curso, disciplinas cuja ementa prevê carga horária prática que varia entre 50 a 75 por cento. A exemplo dos cursos de Tecnólogo e Técnico em Gastronomia, as aulas práticas incluem identificação e utilização culinária de condimentos e especiarias; identificação, corte e cocção de hortaliças; identificação, cortes e cocção de carnes; Técnicas de preparo de molhos, caldos e sopas; Elaboração de pratos típicos das regiões do Brasil e da culinária mundial. Por sua vez, os cursos de Técnico em Alimentos e Técnico em Agropecuária possuem carga horária equivalente de aulas práticas em seus PPCs, o que contempla frutas e hortaliças minimamente processadas; Conservas de vegetais (acidificados e compotas); Desidratação de frutas e hortaliças; Doces e geleias; Sucos e polpas; justificando, assim, a necessidade de aquisição de gêneros para a execução das aulas, por exemplo. Neste sentido, justifica-se a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios demandados pelos cursos deste Instituto a fim de que sejam proporcionadas as condições necessárias a execução de suas aulas práticas.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2026**, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

3.1. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, sob demanda, de materiais de consumo destinados às aulas práticas dos cursos dos componentes curriculares da área de alimentos do IF Baiano – Campus Catu.

A execução contratual será realizada com base no Catálogo de Insumos, documento integrante deste Termo de Referência que contém a relação dos materiais passíveis de aquisição, suas especificações técnicas para

atendimento das demandas institucionais. O catálogo possui caráter referencial, destinando-se a delimitar o objeto da contratação e subsidiar o planejamento das aquisições, não gerando à Administração a obrigação de adquirir todos os itens nele previstos. Além disso, sua divulgação permite demonstrar a abrangência, a diversidade e a complexidade dos insumos que poderão ser demandados durante a execução contratual, evidenciando as diferentes especificações técnicas, padrões de qualidade, formas de acondicionamento, perecibilidade e condições logísticas exigidas para o adequado atendimento das necessidades institucionais, possibilitando aos licitantes avaliar previamente a capacidade operacional necessária para a execução do objeto.

A contratada será responsável pela gestão operacional do fornecimento, compreendendo a cotação dos preços de mercado dos itens constantes do Catálogo de Insumos, a aquisição, o armazenamento quando necessário, o transporte, a logística, a entrega dos materiais e as demais atividades indispensáveis ao atendimento das requisições emitidas pela Administração, observadas as especificações constantes deste Termo de Referência.

O modelo de contratação transfere à contratada a responsabilidade pela cadeia de suprimentos dos insumos contemplados no Catálogo, permitindo que a Administração concentre seus esforços nas atividades finalísticas de ensino, reduza custos administrativos, minimize perdas decorrentes da manutenção de estoques, aumente a eficiência logística e assegure o fornecimento dos materiais no momento adequado às aulas práticas.

Durante toda a execução contratual, a contratada deverá manter estrutura logística compatível com a natureza do objeto, capaz de atender tempestivamente às demandas do Campus, inclusive quanto à reposição de materiais, substituição de produtos recusados, atendimento de ocorrências e resolução de problemas operacionais.

Para garantir a eficiência da execução contratual, a contratada deverá manter preposto com poderes para decidir questões operacionais e disponibilidade para atendimento presencial sempre que convocado pela Administração, assegurando a rápida solução de ocorrências que possam comprometer o fornecimento dos insumos ou a realização das atividades acadêmicas.

Considerando que a contratação envolve fornecimento parcelado de itens constantes do Catálogo de Insumos, muitos deles perecíveis e destinados ao atendimento do cronograma das aulas práticas, a solução demanda elevada capacidade de resposta às solicitações da Administração. Por esse motivo, a definição de área máxima de atendimento e a exigência de atuação efetiva do preposto constituem requisitos diretamente relacionados à mitigação dos riscos da execução contratual, à continuidade das atividades de ensino e à obtenção dos resultados esperados pela Administração, não configurando restrição indevida à competitividade, mas medida proporcional às peculiaridades do objeto e ao interesse público.

3.2. Os serviços de gerenciamento de meios (outsourcing) são comuns, pois é possível sua definição e de seus padrões de desempenho e qualidade objetivamente no ato convocatório, por meio de especificações usuais do mercado em que se inserem.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3.3. Condições de Execução

O início da execução do objeto será na data prevista no instrumento contratual. Os métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução dos serviços, estão detalhados neste termo de referência.

Os pedidos de fornecimento de materiais para aulas práticas serão formalizados convocando a contratada a apresentar orçamento dos materiais demandados, após aprovação do orçamento ser emitida autorização para prestação do serviço de fornecimento dos insumos.

O pedido de fornecimento será enviado para o e-mail da Contratada, tendo a Contratada um prazo de 5 (cinco) dias para apresentar orçamento, contendo a relação dos materiais e seus respectivos valores unitários bem como a taxa de serviço aplicada. Ainda, a Contratante realizará pesquisa de preços, e caso o valor médio obtido nessa pesquisa seja menor que aquele apresentado pela Contratada, esta será chamada para negociar os materiais no valor obtido pela Contratante com aplicação da taxa de serviços.

O método utilizado para a pesquisa de preços para verificação da compatibilidade dos preços apresentados utilizará como fundamento legal a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, e caberá aos fiscais do

contrato analisar o orçamento elaborado pela Contratada, emitindo a sua decisão em relação à aprovação da execução dos serviços, em um prazo de 3 (três) dias.

Após aprovação do orçamento pelo IF Baiano, a CONTRATADA terá até 15 (quinze) dias para o fornecimento dos materiais, podendo esse prazo ser prorrogado em situação excepcional, desde que, devidamente justificada pela CONTRATADA e aceito pelo IF Baiano.

Por sua vez, a CONTRATADA deverá elaborar os procedimentos de transporte dos materiais, de acordo com as especificações dos respectivos fabricantes. Estes procedimentos deverão ser compatíveis com a legislação ambiental.

O Solicitante da unidade administrativa, após o recebimento do pedido, deverá abrir as embalagens e conferir a ocorrência de falha na entrega, confrontando com o pedido de fornecimento:

- O estado dos materiais entregues;
- A especificação técnica e a qualidade dos materiais entregues;
- Os documentos fiscais.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade[A2]

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

4.1.1. Entregar o material dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante;

4.1.2. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

4.1.3. A CONTRATADA deve pensar na prevenção de resíduos, no sentido de não gerar resíduos durante a operacionalização do fornecimento dos insumos para as aulas práticas, ou, pelo menos, reduzir a quantidade de resíduos que serão gerados, e

4.1.4. A CONTRATADA deverá cooperar com o desenvolvimento da política relacionada às boas práticas ambientais na execução do objeto do contrato.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Considerando que O Instituto Federal Baiano – Campus Catu, apresenta a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento de aulas práticas dos cursos técnico e superior, mais especificamente no âmbito dos componentes curriculares que envolvem a área de alimentos. As disciplinas contempladas envolvem atividades laboratoriais e testes de análise sensorial, que consistem na avaliação das características organolépticas dos alimentos, como sabor, aroma, textura e aparência.

Considerando os objetivos pedagógicos e a metodologia adotada nesses cursos, destaca-se que algumas aulas práticas demandam a comparação entre produtos de marcas distintas, a fim de proporcionar aos estudantes experiências técnicas alinhadas às exigências curriculares. Tais comparações são essenciais para a realização de análises sensoriais estruturadas, conforme as normas técnicas vigentes, permitindo o desenvolvimento de competências relacionadas à identificação de padrões de qualidade, variações de formulação e avaliação crítica de atributos sensoriais.

Nesse contexto, a indicação de marcas específicas para determinados itens do catálogo de gêneros alimentícios justifica-se pela necessidade de padronização e reprodutibilidade dos experimentos e análises, garantindo que os resultados obtidos sejam confiáveis e compatíveis com os objetivos de ensino-aprendizagem. Ressalta-se que a indicação de marcas será limitada a parte dos itens, observando os princípios da economicidade, razoabilidade e interesse público, buscando sempre a melhor utilização dos recursos didáticos e financeiros.

Dessa forma, justifica-se plenamente a definição de marcas específicas para determinados produtos alimentícios neste processo de aquisição, visando assegurar a qualidade da formação acadêmica dos estudantes, a fidelidade das práticas pedagógicas e o atendimento técnico às diretrizes curriculares dos cursos da área de alimentos.

Justificativa técnica da limitação

4.3. A proposta de delimitação da área máxima de atendimento não decorre de preferência por fornecedores locais nem objetiva restringir injustificadamente a competitividade do certame.

A medida fundamenta-se na necessidade de garantir a adequada execução contratual, considerando as características do objeto, a natureza perecível dos produtos, o fornecimento parcelado e a necessidade de atendimento tempestivo das requisições formuladas pela Administração.

A experiência acumulada pela equipe de planejamento, fiscalização e demandantes evidenciou que a proximidade geográfica entre o fornecedor e o Campus contribui significativamente para a eficiência da execução contratual, permitindo maior agil

idade no atendimento das demandas, redução dos riscos de desabastecimento e melhor atendimento às necessidades das atividades acadêmicas.

Dessa forma, considerando as peculiaridades da contratação, entende-se que a limitação da área máxima de 100km de distancia da sede da contratante, constitui medida excepcional destinada exclusivamente a assegurar a continuidade das atividades de ensino, a qualidade do fornecimento e a adequada execução do contrato, em observância aos princípios da eficiência, da razoabilidade, da proporcionalidade e da supremacia do interesse público.

Princípio da proporcionalidade

4.4 A medida proposta observa os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade previstos na Lei nº 14.133/2021, uma vez que:

- mostra-se adequada para assegurar a continuidade das aulas práticas e o fornecimento tempestivo dos gêneros alimentícios;
- revela-se necessária diante das características do objeto e da experiência obtida nas contratações anteriores;
- é proporcional ao interesse público perseguido, buscando garantir a execução eficiente do contrato e evitar prejuízos às atividades de ensino.

Fundamentação jurídica

4.5 A Lei nº 14.133/2021 estabelece que o planejamento das contratações públicas deve identificar a solução mais adequada para atender à necessidade da Administração, competindo à equipe de planejamento justificar tecnicamente as condições indispensáveis à satisfatória execução do objeto.

O art. 5º da Lei nº 14.133/2021 dispõe que as contratações públicas observarão, entre outros, os princípios da legalidade, da impessoalidade, da eficiência, do interesse público, da motivação, do planejamento, da razoabilidade e da proporcionalidade.

Subcontratação[A6]

4.6. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação[A8]

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

Vistoria

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução[A2]

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: Na data estabelecida no instrumento contratual.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: Os serviços devem ser executados durante o período de vigência do contrato, a cada emissão da autorização para fornecimento, sendo considerada a execução dos serviços concluída na entrega dos materiais e o ateste da fiscalização do contrato..

5.1.3. O cronograma de realização dos serviços será determinado pela área demandante e será acompanhado pela equipe de fiscalização do contrato.;

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Barão de Camaçari, 118 – Bairro Barão de Camaçari – Catu – Bahia;

5.3. Os serviços serão prestados em dias úteis e no seguinte horário: das 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:00.

Rotinas a serem cumpridas[A5]

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1 Cada pedido de fornecimento será enviado para o e-mail da Contratada, tendo a Contratada um prazo de 5 (cinco) dias para apresentar orçamento, contendo a relação dos materiais e seus respectivos valores unitários bem como a taxa de serviços aplicada;

5.4.2 A Contratante realizará pesquisa de preços, e caso o valor médio obtido nessa pesquisa seja menor que aquele apresentado pela Contratada, esta será chamada para negociar os materiais no valor obtido pela Contratante com aplicação da taxa de serviço;

5.4.3 O método utilizado para a pesquisa de preços para verificação da compatibilidade dos preços apresentados utilizará como fundamento legal a Instrução Normativa SEGES nº 65, de 7 de julho de 2021;

5.4.4 Caberá aos fiscais do contrato analisar o orçamento elaborado pela Contratada, emitindo a sua decisão em relação à aprovação da execução dos serviços, em um prazo de 3 (três) dias;

5.4.5 Após aprovação do orçamento pelo IF Baiano, a CONTRATADA terá até 15 (quinze) dias para o fornecimento dos materiais, podendo esse prazo ser prorrogado em situação excepcional, desde que, devidamente justificada pela CONTRATADA e aceito pelo IF Baiano;

5.4.6 A CONTRATADA deverá elaborar os procedimentos de transporte dos materiais, de acordo com as especificações dos respectivos fabricantes. Estes procedimentos deverão ser compatíveis com a legislação ambiental;

5.4.7 O Solicitante da unidade administrativa, após o recebimento do pedido, deverá abrir as embalagens e conferir a ocorrência de falha na entrega, confrontando com o pedido de fornecimento:

- O estado dos materiais entregues;
- A especificação técnica e a qualidade dos materiais entregues;
- Os documentos fiscais.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5. A formação do preço do serviço, será composto pelo valor do produto (insumo) e pela Taxa de serviço (TS), seguindo a seguinte metodologia:

5.5.1 A cada pedido de fornecimento, A CONTRATANTE informará formalmente à CONTRATADA os insumos a serem adquiridos, com suas respectivas especificações técnicas, inclusive quanto à unidade de medida, requerendo da CONTRATADA o preço para cada um dos insumos;

5.5.2 A CONTRATANTE manifestará, também formalmente, a concordância com o preço informado pela CONTRATADA ou a sua não aceitação, quando estiver superior ao preço referencial, caso em que a CONTRATADA deverá ajustar o preço dos serviços ao preço referencial, salvo comprovado de forma inequívoca que o preço não é compatível com o fornecimento exigido;

5.5.3 O preço referencial máximo admitido para cada insumo, será calculado a partir dos preços obtidos conforme os parâmetros de fonte e de cálculo estabelecidos na Instrução Normativa - SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

5.5.4 A precificação do serviço se dará pela aplicação Taxa de serviço ao preço dos insumos;

5.5.5 A Taxa de serviços é um índice que calcula o valor do serviço de logística para entrega dos insumos considerando os custos estimados, que compreendem: custos gerais, impostos, despesas, frete, lucro, entre outros.

Especificação da garantia do serviço [A14]

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato[A17]

5.7. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e 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 ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

Preposto[A2]

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços.

6.7. O preposto deverá ter poderes para representação da empresa perante a Administração, receber notificações, acompanhar a execução do contrato, decidir questões operacionais e promover as providências necessárias ao fiel cumprimento das obrigações contratuais

6.7.1. A exigência de comparecimento presencial do preposto decorre das características da contratação, conferência de produtos recusados, solução de divergências nas entregas, ajustes logísticos e demais ocorrências que demandam atuação imediata para evitar prejuízo à continuidade das aulas práticas e demais atividades institucionais.

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

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.[A3]

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.16. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

6.17.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.17.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.17.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.17.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.17.5. tomar 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.

6.17.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.17.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.17.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.68.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.68.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.[A12]

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. avaliação da execução do objeto utilizará relatório da fiscalização do contrato para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

7.2.2 deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1. Mensurar o serviço a cada execução de autorização de fornecimento.

Recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 02 (dois) dias úteis, pelos fiscais técnico mediante termo que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.4. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais

empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.6. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.7. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.[A8]

7.8. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.9. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.10. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.10.1. Emitir Despacho de Ateste para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas.; e

7.10.2. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.[A9]

7.11. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.12. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.13. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.14. 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, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

- i) o prazo de validade;
- ii) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.19. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.19.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.19.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.20. 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.

7.21. 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.

7.22. 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.

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

Prazo de pagamento

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

7.25. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.[A10]

Forma de pagamento

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

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

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

7.28.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.[A11]

7.29. 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.

Antecipação de pagamento[A12]

7.30. Não será admitida a antecipação de pagamento, considerando que o objeto da contratação permite sua execução sem a necessidade de desembolso prévio por parte da Administração. O pagamento será efetuado somente após o recebimento definitivo do objeto, a comprovação da regular execução contratual e a liquidação da despesa, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e na Lei nº 14.133/2021.

Reajuste[A24]

7.31. A remuneração da contratada será composta por:

I – valor correspondente aos insumos efetivamente fornecidos, observado o limite financeiro anual da contratação; e

II – Taxa de Serviço, expressa em percentual, destinada à remuneração das atividades de gestão, logística e operacionalização do fornecimento, a ser definida na licitação e aplicada sobre o valor dos insumos efetivamente fornecidos.

7.32. O valor máximo anual destinado à aquisição dos insumos fica estimado em **R\$ 90.000,00 (noventa mil reais)**, sendo reajustado após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado da contratação, pela variação acumulada do **IPCA – Grupo Alimentação e Bebidas**, divulgado pelo IBGE, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, com a finalidade de preservar o poder de compra do limite financeiro da contratação.

7.33. A Taxa de Serviço permanecerá fixa durante toda a vigência do contrato, não estando sujeita a reajuste, por constituir percentual incidente sobre o valor dos insumos efetivamente fornecidos, de modo que sua remuneração acompanha automaticamente as variações do valor dos produtos decorrentes da atualização do limite financeiro da contratação e dos preços praticados no mercado.

Cessão de Crédito[A29]

7.34. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.[A30]

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

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

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

7.34.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.[A31]

7.35. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.[A32]

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

I) Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

II) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, até o limite de 15 (quinze) dias;

III) Compensatória de 10% (dez por cento) do valor da parcela inadimplida, em substituição à multa moratória descrita acima no item I deste tópico, quando houver o cumprimento da obrigação no prazo superior a 15 dias.

IV) Compensatória de 17,5% (dezessete e meio por cento) do valor da parcela inadimplida, em substituição à multa moratória descrita acima no item II, quando houver o cumprimento da obrigação no prazo superior a 15

8.2.5 Compensatória, para a infração descrita na alínea “a” do subitem 8.1, a multa será de 12,5% (doze e meio por cento) do valor da parcela inadimplida;

8.2.6 Compensatória, para infração descrita na alínea “b” do subitem 8.1, a multa será de 20%(vinte por cento) da parcela inadimplida;

8.2.7 Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 8.1, de 21% a 25% do valor do Contrato.

8.2.8 Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 8.1, de 26% a 30% valor do Contrato.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

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

8.7.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.7.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

8.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta[A1]

9.1. 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.

Regime de Execução[A2]

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço global.[A3]

Exigências[A8] de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;[A9]

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

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

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A10]

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

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

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

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

9.12. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

- 9.15. 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.
- 9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.17. 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;
- 9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A12]
- 9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.
- 9.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.[A13]

Qualificação Econômico-Financeira[A14]

- 9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *do último exercício social*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas [A15] :

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.25. Caso a empresa 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 10% do valor total estimado da contratação para o período de doze meses – aplicável para o contrato de serviço continuado.**[A16]

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

Documentação complementar para cooperativas

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

9.29.1. 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;

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

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

9.29.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

9.29.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.29.6.1. ata de fundação;

9.29.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.29.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.29.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.29.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.29.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.29.6.7. 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[A35] .

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado para o fornecimento dos gêneros alimentícios destinados às aulas práticas dos cursos dos componentes curriculares da área de Alimentos do IF Baiano – Campus Catu é de **R\$ 90.000,00 (noventa mil reais)**, valor apurado com base no consumo histórico da unidade, na demanda prevista para o período de vigência da contratação e na disponibilidade orçamentária.

10.2. Considerando que o objeto consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gerenciamento do fornecimento de gêneros alimentícios, o valor global estimado da contratação será composto pelo valor estimado dos gêneros alimentícios, acrescido do valor correspondente à **taxa de administração** ofertada pela licitante vencedora.

10.3. Dessa forma, o valor total da contratação corresponderá ao montante de **R\$ 90.000,00 (noventa mil reais)**, acrescido do percentual referente à **menor taxa de administração** obtida no certame, conforme previsto no edital e admitido pela legislação e pela jurisprudência aplicáveis.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 26404/158443;

II) Fonte de recursos: 1000000000;

III) Programa de trabalho: 231548

IV) Elemento de despesa: 339039; e

V) Plano interno: L20RLP01FIJ.

11.3. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente[A2] .

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas **[exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas]**. [A1]

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato [Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização] **OU** [constante neste Anexo], sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

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

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no **Edital** **OU** na **Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica**, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.[A3]

OU

2.3. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado[A4] , atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.4.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.4.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução contratual, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.4.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.4.4. Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;

2.4.5. Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.4.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).[A5]

2.5. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.6. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.8. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

OU

2.9. O prazo de vigência da contratação é de(máximo de um ano) contados do(a) (data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A6].

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE[A7]

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

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

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;

3.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

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

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

3.1.9.1. A Administração terá o prazo de **XXXXXXX**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A8]

3.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **XXXXXX**. [A9]

3.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. [A10]

3.1.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.1.13. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

3.1.14. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

3.1.15. Exigir do Contratado que providencie a seguinte documentação como condição indispensável para o recebimento definitivo de objeto, quando for o caso:

3.1.15.1. "as built", elaborado pelo responsável por sua execução;

3.1.15.2. comprovação das ligações definitivas de energia, água, telefone e gás;

3.1.15.3. laudo de vistoria do corpo de bombeiros aprovando o serviço;

3.1.15.4. carta "habite-se", emitida pela prefeitura; e

3.1.15.5. certidão negativa de débitos previdenciários específica para o registro da obra junto ao Cartório de Registro de Imóveis;

3.1.16. Arquivar, entre outros documentos, de projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

3.1.17. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

3.1.18. Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO[A11]

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução contratual.

4.1.2. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

4.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das disposições do Termo de Referência e deste Anexo, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A12]

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis.

4.1.8. Não contratar, durante a vigência da contratação, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor contratuais, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.1.9 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

4.1.1.9.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.1.9.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.1.9.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.1.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.1.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; [A13]

4.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela contratação, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

4.1.11. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

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

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

4.1.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência contratual.

4.1.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

4.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

4.1.17. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

4.1.18. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

4.1.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação;

4.1.20. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

4.1.21. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;[A14]

4.1.22. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;

4.1.23. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.24. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.25. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

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

4.1.27. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

4.1.28. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));

4.1.28.1. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o Contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado[A15].

4.1.29. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;

4.1.30. Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado. [A16]

4.1.30.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.

4.1.31. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.

4.1.32. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá.

4.1.33. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.

4.1.34. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.

4.1.35. Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização contratual, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto.

4.1.36. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante.

4.1.37. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas na contratação, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

4.1.38. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante.

4.1.39. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.

4.1.40. *Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade.[A17]*

4.1.41. *Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.*

4.1.42. *Elaborar o Diário de Obra, incluindo diariamente, pelo Engenheiro preposto responsável, as informações sobre o andamento do empreendimento, tais como, número de funcionários, de equipamentos, condições de trabalho, condições meteorológicas, serviços executados, registro de ocorrências e outros fatos relacionados, bem como os comunicados à Fiscalização e situação das atividades em relação ao cronograma previsto.*

4.1.43. Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido nas especificações, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

4.1.44. *Utilizar somente matéria-prima florestal procedente, nos termos do artigo 11 do Decreto nº 5.975, de 2006, de:*

4.1.44.1. *manejo florestal, realizado por meio de Plano de Manejo Florestal Sustentável - PMFS devidamente aprovado pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA;*

4.1.44.2. *supressão da vegetação natural, devidamente autorizada pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA;*

4.1.44.3. *florestas plantadas; e*

4.1.44.4. *outras fontes de biomassa florestal, definidas em normas específicas do órgão ambiental competente.*

4.1.45. *Comprovar a procedência legal dos produtos ou subprodutos florestais utilizados em cada etapa da execução contratual, nos termos do artigo 4º, inciso IX, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, por ocasião da respectiva medição, mediante a apresentação dos seguintes documentos, conforme o caso:*

4.1.45.1. *Cópias autenticadas das notas fiscais de aquisição dos produtos ou subprodutos florestais;*

4.1.45.2. *Cópia dos Comprovantes de Registro do fornecedor e do transportador dos produtos ou subprodutos florestais junto ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF, mantido pelo IBAMA, quando tal inscrição for obrigatória, acompanhados dos respectivos Certificados de Regularidade válidos, conforme artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e legislação correlata;*

4.1.45.3. *Documento de Origem Florestal – DOF, instituído pela Portaria nº 253, de 18/08/2006, do Ministério do Meio Ambiente, e Instrução Normativa IBAMA nº 21, de 24/12/2014, quando se tratar de produtos ou subprodutos florestais de origem nativa cujo transporte e armazenamento exijam a emissão de tal licença obrigatória; e*

4.1.45.4. *Caso os produtos ou subprodutos florestais utilizados na execução contratual tenham origem em Estado que possua documento de controle próprio, o Contratado deverá apresentá-lo, em complementação ao DOF, a fim de demonstrar a regularidade do transporte e armazenamento nos limites do território estadual.*

4.1.46. *Observar as diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil estabelecidos na Resolução nº 307, de 05/07/2002, com as alterações posteriores, do Conselho Nacional de Meio Ambiente - CONAMA, conforme artigo 4º, §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, nos seguintes termos:*

4.1.47. O gerenciamento dos resíduos originários da contratação deverá obedecer às diretrizes técnicas e procedimentos do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil apresentado ao órgão competente, conforme o caso.

4.1.48. Nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, o Contratado deverá providenciar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos da construção civil originários da contratação, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:

4.1.48.1. resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros.

4.1.48.2. resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura.

4.1.48.3. resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

4.1.48.4. resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

4.1.49. Em nenhuma hipótese o Contratado poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.

4.1.50. Para fins de fiscalização do fiel cumprimento do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, conforme o caso, o Contratado comprovará, sob pena de multa, que todos os resíduos removidos estão acompanhados de Controle de Transporte de Resíduos, em conformidade com as normas da Agência Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ABNT NBR ns. 15.112, 15.113, 15.114, 15.115 e 15.116, de 2004.

4.1.51. Observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental:

4.1.51.1. Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA nº 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte.

4.1.51.2. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata.

4.1.52. Nos termos do artigo 4º, § 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes.

4.1.53. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto ao serviço de engenharia.

4.1.54. Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos

materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações.

4.1.55. Providenciar, conforme o caso, as ligações definitivas das utilidades previstas no projeto (água, esgoto, gás, energia elétrica, telefone etc.), bem como atuar junto aos órgãos federais, estaduais e municipais e concessionárias de serviços públicos para a obtenção de licenças e regularização dos serviços e atividades concluídas (ex.: Habite-se, Licença Ambiental de Operação etc.).

4.1.56. Fornecer os projetos executivos desenvolvidos pelos Contratados, que formarão um conjunto de documentos técnicos, gráficos e descritivos referentes aos segmentos especializados de engenharia, previamente e devidamente compatibilizados, de modo a considerar todas as possíveis interferências capazes de oferecer impedimento total ou parcial, permanente ou temporário, à execução do empreendimento, de maneira a abrangê-la em seu todo, compreendendo a completa caracterização e entendimento de todas as suas especificações técnicas, para posterior execução e implantação do objeto garantindo a plena compreensão das informações prestadas, bem como sua aplicação correta nos trabalhos.

4.1.56.1. A elaboração dos projetos executivos deverá partir das soluções desenvolvidas nos anteprojetos constantes no Termo de Referência e seus anexos (Caderno de Encargos e Especificações Técnicas) e apresentar o detalhamento dos elementos construtivos e especificações técnicas, incorporando as alterações exigidas pelas mútuas interferências entre os diversos projetos.[A18]

4.1.57. Em se tratando de atividades que envolvam serviços de natureza intelectual, após o aceite do instrumento equivalente, o Contratado deverá participar de reunião inicial, devidamente registrada em Ata, para dar início à execução do serviço, com o esclarecimento das obrigações contratuais, em que estejam presentes os técnicos responsáveis pela elaboração do termo de referência, o gestor, o fiscal técnico, o fiscal administrativo, se houver, os técnicos da área requisitante, o preposto da empresa e os gerentes das áreas que executarão os serviços contratados.

4.1.58. Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico-financeiro deverá ser submetido à aprovação da Administração, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do contratado pelos riscos associados ao projeto básico

5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD[A19]

5.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

5.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

5.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

5.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

5.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

5.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD. [A20]

5.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

5.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados. [A21]

5.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

5.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

5.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

5.11. O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

5.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.[A22]

6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL[A23]

6.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

6.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.

6.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

6.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

6.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual

OU

6.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.[A24]

6.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem[A25] .

6.5.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.

6.6. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

OU

6.7. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A26] contraentes.

6.8. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

6.8.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

6.8.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

6.8.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

6.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

6.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

6.9.3. Indenizações e multas.

6.10. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

6.11. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

7. DOS CASOS OMISSOS

7.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A27]

8. ALTERAÇÕES

8.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

8.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A28]

8.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

8.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

9. FORO

9.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital OU Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. 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](#).

GREICE CARNEIRO DE SANTANA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 31/07/2026 às 15:35:32.

ELAINE LIMA DO NASCIMENTO GARCIA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 31/07/2026 às 15:40:33.

Documento assinado digitalmente
gov.br PATRICIA DE OLIVEIRA
Data: 04/08/2026 17:06:46-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PATRICIA DE OLIVEIRA

Responsável pela contratação direta

LAIS MOREIRA CAVALCANTI

Membro da comissão de contratação

MORGANA CARDOSO BRASILEIRO BORGES BASTOS

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 03/08/2026 às 09:12:21.

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 - CATALOGO.pdf (135.73 KB)

Documento Digitalizado Público

Termo de Referência

Assunto: Termo de Referência
Assinado por: Patricia Oliveira
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Patricia de Oliveira, Diretora Acadêmica - CD3 - CAT-DDE**, em 04/08/2026 17:43:04.

Este documento foi armazenado no SUAP em 04/08/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1377073

Código de Autenticação: 30faeebbf6



Descrição
Abacate hass (avocado), in natura. Grau de maturação: de vez.
Abacate hass (avocado), in natura. Grau de maturação: maduro
Abacate, in natura. Grau de maturação: de vez.
Abacate, in natura. Grau de maturação: maduro.
Abacaxi, cristalizado, em rodela, sem miolo.
Abacaxi, em calda, em rodela. Peso: 820 g.
Abacaxi, in natura, tipo Pérola. Grau de maturação: maduro.
Abóbora cabotia, in natura, inteira.
Abóbora caxi, ou caxixe, ou porongo, in natura, inteira. Grau de maturação: de vez.
Abóbora moranga, in natura, inteira.
Abobrinha, in natura, inteira.
Açafrão, Crocus sativus, tipo espanhol (pistilo e/ou estigma). Peso: 1 g.
Açaí, em polpa congelado. Apresentação: 100% puro, sem ingredientes adicionais.
Acelga, in natura, inteira.
Acém bovino , inteiro, congelado.
Acerola in natura.
Ácido cítrico, em pó. Peso: 50 g.
Ácido tânico, grau P.A., em pó. Peso: 50 g.
Açúcar de coco.
Açúcar, branco granulado cristal.
Açúcar, branco refinado.
Açúcar, de confeitiro.
Açúcar, demerara.
Açúcar, impalpável.
Açúcar, mascavo.
Adoçante culinário eritritol.
Adoçante culinário. Peso: 400 g.
Adoçante culinário. Marca: Culinária. Peso: 400 g.
Adoçante culinário. Peso: 120 g.
Adoçante culinário. Marca: Linea Forno e Fogão. Peso: 120 g.
Adoçante culinário. Peso: 500 g.
Adoçante culinário. Marca: Tal e Qual. Peso: 500 g.
Adoçante xilitol. Peso: 300 g.
Agar agar premium. Peso: 50 g.
Agar agar premium. Marca: Gastronomylab. Peso: 50 g.
Agrião, in natura, maço.
Água de coco congelada. Peso: 500 ml
Água de flor de laranjeiras, para uso culinário. Peso: 240 mL.
Água mineral com gás. Peso: 1,5 L.
Água mineral em galão plástico PET. Peso: 5 L.
Água tônica, em lata. Peso: 350 ml
Aipim, in natura, raízes com cascas.
Aipim, in natura, raízes descascadas.
Aipo (salsão), in natura, maço.
Ají amarillo, desidratado.

Ají panca, desidratado.
Alcaparras, em conserva. Peso: peso líquido de 65g.
Alcaparras, em conserva. Peso: peso líquido de 170 g.
Alcatra bovino, inteira, congelada.
Alecrim, desidratado.
Alecrim, in natura, maço.
Alface, tipo americana, in natura, maço.
Alface, tipo crespa, in natura, maço.
Alface, tipo frisée, in natura, maço.
Alface, tipo lisa, in natura, maço.
Alface, tipo romana, in natura, maço.
Alface, tipo roxa, in natura, maço.
Alga desidratada, tipo dashi kombu, inteira. Peso: 100 g.
Alga marinha seca cut wakame. Peso: 50 g.
Alga nori, para sushi. Peso: 25 g.
Alginato de sódio. Marca: Gastronomylab. Peso: 100 g.
Alginato de sódio. Peso: 100 g.
Alho poró, in natura.
Alho, desidratado granulado.
Alho, em pó.
Alho, in natura, cabeça inteira.
Almôndega, 100% vegetal. Produto plant-based. Peso: 200 g.
Ameixa preta, em calda, inteira.
Ameixa preta, seca, sem caroço.
Amêndoa, com casca.
Amêndoa, torrada, em lâminas.
Amêndoa, torrada, inteira, sem casca, natural.
Amendoim, torrado, sem casca, natural.
Amido de milho. Peso: 200 g.
Amora, congelada. Peso: 500 g.
Amoras in natura. Peso: 80 g
Anchova, filé em conserva. Peso: 50 g.
Andu / gandu, verde.
Anis estrelado, seco, inteiro e em formato de estrela.
Aperitivo bitter. Peso: 900 mL.
Aperitivo bitter. Marca: Campari. Peso: 900 mL.
Arroz, branco, parboilizado. Apresentação: tipo 1, classe longo fino, polido.
Arroz, branco. Apresentação: tipo 1, classe longo fino, polido.
Arroz, integral. Apresentação: tipo 1, classe longo fino.
Arroz, tipo 7 grãos integrais. Peso: 500 g.
Arroz, tipo 7 grãos integrais. Marca: Ráris. Peso: 500 g.
Arroz, tipo basmati.
Arroz, tipo cateto.
Arroz, tipo italiano arbóreo/arbório.
Arroz, tipo japonês, para sushi, subgrupo polido, tipo 1.
Arroz, tipo jasmine.
Arroz, tipo negro. Peso: 500 g.

Arroz, tipo vermelho.
Asas de frango, congelada.
Aspargo verde, em conserva. Peso: 345 g.
Aspargo verde, in natura, maço.
Atum ralado defumado, conserva em óleo. Peso: 170 g.
Atum ralado, conserva em óleo. Peso: 170 g.
Atum ralado, em conserva natural. Peso: 170 g.
Atum sólido, conserva em óleo. Peso: 170 g.
Atum, 100% vegetal. Produto plant-based. Peso: 200 g.
Atum, filé, congelado.
Azeite, de dendê. Peso: 200 ml.
Azeite, de dendê
Azeite, de dendê. Peso: 500 ml.
Azeite, de oliva, extra virgem. Apresentação: em vidro, acidez máxima de 0,5%.
Azeite, de oliva, extra virgem. Marca: Andorinha. Apresentação: em vidro, acidez máxima de 0,5%.
Azeite, de oliva, extra virgem. Marca: Borges. Apresentação: em vidro, acidez máxima de 0,5%.
Azeite, de oliva, extra virgem. Marca: Gallo. Apresentação: em vidro, acidez máxima de 0,5%.
Azeitona, preta, em conserva, com caroço. Apresentação: tipo azapa, inteira e com caroço, sem tempero. Peso: com 150 g.
Azeitona, preta, em conserva, inteira, com caroço e sem tempero. Peso: com 150 g.
Azeitona, preta, em conserva, inteira, sem caroço e sem tempero. Peso: com 120 g.
Azeitona, verde, em conserva, inteira, sem caroço e sem tempero. Peso: com 120g.
Azeitona, verde, em conserva, inteira, sem caroço e sem tempero. Peso: com 320 g.
Bacalhau, lombo, dessalgado.
Bacalhau, salgado, desfiado.
Bacalhau, salgado, pedaços/inteiro.
Baço bovino(passarinha), inteiro, congelado.
Bacon suíno, defumado, em fatias. Peso: 250 g.
Bacon suíno, defumado, em pedaço.
Badejo, postas, congelado, com pele.
Bala de banana, tradicional. Peso: 160 g.
Banana d'água, in natura. Grau de maturação: madura.
Banana d'água, in natura. Grau de maturação: verde.
Banana da terra, in natura. Grau de maturação: madura.
Banana da terra, in natura. Grau de maturação: verde.
Banana nanica, in natura. Grau de maturação: início do período de maturação.
Banana nanica, in natura. Grau de maturação: madura.
Banana prata, in natura. Grau de maturação: início do período de maturação.
Banana prata, in natura. Grau de maturação: madura.
Banana prata, in natura. Grau de maturação: verde.
Bananinha bovino, congelada.
Banha suíno, 100% pura.
Barra de nuts. Peso: 360 g, contendo 12 unidades de barras.
Barra de nuts. Marca: Nutry. Peso: 360 g, contendo 12 unidades de barras.
Barra de nuts. Peso: 300 g, contendo 12 unidades de barras.
Barra de nuts. Marca: Nutsbar. Peso: 300 g, contendo 12 unidades de barras.
Barriga suíno, inteira, congelada.
Base para gelados comestíveis, sabor coco, em pó

Base para gelados comestíveis, sabor morango, em pó
Batata asterix, in natura.
Batata doce branca, in natura.
Batata doce roxa, in natura.
Batata inglesa, in natura, tipo bolinha. Apresentação: unidades pequenas, pesando entre 30 e 45 g.
Batata inglesa, in natura.
Batata laranja, in natura.
Batata palha, tradicional. Peso: 140 g.
Batata palha, tradicional. Marca: Elma Chips. Peso: 140 g.
Batata palha, tradicional. Marca: Lays. Peso: 140 g.
Batata palha, tradicional. Marca: Yoki. Peso: 140 g.
Baunilha do cerrado, vagem/fava. Peso: 10 g.
Berinjela, in natura.
Beterraba, in natura.
Bicarbonato de sódio culinário. Peso: 80 g.
Bife chorizo bovino angus, congelado.
Biscoito doce, tipo champanhe. Apresentação: com açúcar cristal. Peso: 150 g.
Biscoito doce, tipo champanhe. Marca: Bauducco. Apresentação: com açúcar cristal. Peso: 150 g.
Biscoito doce, tipo maizena. Tradicional. Peso: 350 g.
Biscoito doce, tipo maizena. Tradicional. Marca: Fortaleza. Peso: 350 g.
Biscoito salgado, tipo cream cracker. Premium. Peso: 400 g.
Biscoito salgado, tipo cream cracker. Premium. Marca: Pilar. Peso: 400 g.
Brandy de Jerez.
Brandy de Jerez. Marca: Osborne.
Brócolis, tipo comum, in natura. Apresentação: brócolis de rama, maço.
Brócolis, tipo ninja, in natura. Apresentação: brócolis de cabeça.
Bucho bovino, inteiro, congelado.
Bucho de bode, refrigerado.
Cacau em pó, 100% cacau. Peso: 200 g.
Cacau em pó, 100% cacau. Marca: Nestlé, Dois Frades. Peso: 200 g.
Cachaça de jambu.
Cachaça, tipo ouro.
Cachaça, tipo ouro
Cachaça, tipo ouro. Marca: Abaíra.
Cachaça, tipo prata.
Cachaça, tipo prata
Cachaça, tipo prata. Marca: 51.
Cachaça, tipo prata. Marca: Abaíra.
Café em pó, solúvel. Peso: 100 g.
Café em pó, tipo arábica, torra clássica, moído, embalado a vácuo.
Cafeína, natural, em pó. Peso: 100 g.
Caju, in natura. Grau de maturação: maduro.
Cal virgem. Peso: 150 g.
Camarão cinza, congelado. Apresentação: tamanho médio, sem cabeça, com casca.
Camarão rosa, congelado. Apresentação: sem casca, sem cabeça, tamanho: 36/40.
Camarão, seco, grande. Apresentação: desidratado, defumado, sem corante, com casca, com cabeça, tamanho g
Camarão, seco, miúdo. Apresentação: desidratado, defumado, sem corante, com casca, com cabeça, miúdo (2 c

Canela de bode, do sol. Apresentação; inteira, com osso, salgada e refrigerada.
Canela de bode, do sol. Apresentação; inteira, com osso, salgada e refrigerada.
Canela, em pau.
Canela, em pó.
Canelone. Massa seca de trigo grão duro. Peso:
Capim santo, in natura, maço.
Capsul, encapsulador de lipídios. Apresentação: maltodextrina em pó. Peso: 50 g. unid
Capsul, encapsulador de lipídios. Marca: Gastronomylab. Apresentação: maltodextrina em pó. Peso: 50 g.
Cápsulas de gás CO2 para soda. Apresentação: caixa com 10 ampolas/cápsulas contendo 8,4 g de gás CO2 pur
Caqui fuyu, in natura.
Caqui rama forte, in natura.
Carambola, in natura.
Caranguejo, catado, congelado.
Caranguejo, inteiro, vivo.
Cardamomo, em semente seca.
Carne de bode, especial para ensopado. Apresentação: em pedaço, com osso, congelada.
Carne moída, 100% vegetal. Produto plant-based. Peso: 200 g.
Carvão vegetal, para churrasco. Peso: 2 kg o pacote.
Castanha de caju, torrada, inteira, descascada, natural.
Castanha do Pará, torrada, inteira, descascada, natural.
Cebola branca, in natura, mini. Apresentação: tamanho mini, tipo pérola, unidade entre 30 e 45 g.
Cebola branca, in natura.
Cebola desidratada, em flocos.
Cebola desidratada, em pó.
Cebola roxa, in natura.
Cebolinha, in natura, maço.
Cenoura, in natura.
Cereja, em calda, tipo maraschino/marrasquino, com talo. Peso: 100 g.
Cereja, em calda, tipo maraschino/marrasquino, com talo. Peso: 275 g.
Cereja, in natura.
Cerveja, tipo APA (American Pale Ale). Apresentação: garrafa de vidro âmbar. Peso: 600 ml
Cerveja, tipo Bock. Peso: 500 mL.
Cerveja, tipo Bock. Marca: Baden Baden. Peso: 500 mL.
Cerveja, tipo IPA (India Pale Ale).Apresentação: em lata. Peso: 350 ml
Cerveja, tipo IPA (India Pale Ale). Marca: Baden Baden. Apresentação: em lata. Peso: 350 ml
Cerveja, tipo Malzbier. Peso: 350 mL.
Cerveja, tipo Pilsen. Peso: 350 mL.
Cerveja, tipo Russian Imperial Stout. Peso: 500 mL.
Cerveja, tipo Russian Imperial Stout. Marca: Old Rasputin. Peso: 500 mL.
Chá branco com lichia e jasmim. Peso: 500 mL.
Chá branco com lichia e jasmim. Marca: Casa Madeira. Peso: 500 mL.
Chá branco com pêssego. Peso: 500 mL.
Chá branco com pêssego. Marca: Casa Madeira. Peso: 500 mL.
Chá de frutas silvestres. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 15g
Chá de frutas silvestres. Marca: Twinings. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 15g
Chá de morango. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 16g
Chá de morango, Marca: Leão. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 16g

Chá Ice Tea sabor limão. Peso: 1,5 L.
Chá Ice Tea sabor pêssego. Peso: 1,5 L.
Chá mate, tostado, original. Peso: 250 g
Chá mate, tostado, original. Marca: Leão. Peso: 250 g
Chá misto de amora, mirtilo e baunilha. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 16g
Chá misto de amora, mirtilo e baunilha. Marca: Leão. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 16g
Chá misto de gengibre e especiarias. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 16g
Chá misto de gengibre e especiarias. Marca: Leão. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 16g
Chá misto de laranja, manga e canela. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 15g
Chá misto de laranja, manga e canela. Marca: Twinings. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 15g
Chá misto de limão e framboesa. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 15g
Chá misto de limão e framboesa. Marca: Twinings. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 15g
Chá misto de morango e manga. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 15g
Chá misto de morango e manga. Marca: Twinings. Apresentação: caixa com 10 saquinhos. Peso: 15g
Chá preto, Camellia sinensis. Apresentação: a granel. .
Chá verde com limão siciliano e alecrim. Peso: 500 mL.
Chá verde com limão siciliano e alecrim. Marca: Casa Madeira. Peso: 500 mL.
Chá verde, Camellia sinensis. Apresentação: a granel.
Chantilly, embalagem Tetra Pak®.
Charque bovino, de coxão mole.
Charque bovino, de ponta de agulha
Chia, em grãos, seca.
Chili, em pó.
Chips de batata doce com sal, assado. Peso: 100 g.
Chips de batata doce com sal, assado. Peso: 45 g.
Chips de batata inglesa com sal. Peso: 100 g.
Chips de coco. Apresentação: 100% da fruta, desidratado (assado). Peso: 50 g.
Chips tortilha de milho salted. Peso: 125 g.
Chips tortilha de milho salted. Marca: Frontera. Peso: 125 g.
Chocolate ao leite em gotas, forneáveis.
Chocolate belga amargo em gotas, 54,5% sólidos de cacau
Chocolate belga amargo em gotas, 54,5% sólidos de cacau. Marca: Callebaut .
Chocolate branco com cereais e passas. Peso: 100 g.
Chocolate branco com cereais e passas. Marca: Talento (Garoto). Peso: 100 g.
Chocolate branco em gotas, forneáveis.
Chocolate branco. Peso: 100 g.
Chocolate branco. Marca: Cacau Show La Creme branco. Peso: 100 g.
Chocolate com aroeira, 60% de cacau. Peso: 80 g.
Chocolate com aroeira, 60% de cacau. Marca: Amma. Peso: 80 g.
Chocolate com maracujá, 67% de cacau. Peso: 80 g.
Chocolate com maracujá, 67% de cacau. Marca: Amma. Peso: 80 g.
Chocolate com recheio de bolacha Oreo. Peso: 100 g.
Chocolate com recheio de bolacha Oreo. Marca: Milka. Peso: 100 g.
Chocolate de cupuaçu, 80%, Theobroma Grandiflorum. Peso: 80 g.
Chocolate de cupuaçu, 80%, Theobroma Grandiflorum. Marca: Amma. Peso: 80 g.
Chocolate em pó 70%. Peso: 200g
Chocolate em pó 70%. Peso: 150g

Chocolate em pó 70%. Marca: Dr Oetker. Peso: 150g
Chocolate em pó, 50% de cacau, solúvel. Peso: 200 g.
Chocolate em pó, 50% de cacau, solúvel. Marca: Nestlé, Dois Frades. Peso: 200 g.
Chocolate meio amargo em gotas, 40%de cacau forneáveis.
Chocolate, 100% de cacau. Peso: 80 g.
Chocolate, 100% de cacau. Marca: Amma. Peso: 80 g.
Chocolate, 40% de cacau. Peso: 85 g.
Chocolate, 40% de cacau. Marca: Lacta, linha Intense, tipo original "intenso e macio". Peso: 85 g.
Chocolate, 60% de cacau. Peso: 85 g.
Chocolate, 60% de cacau. Marca: Lacta, linha Intense, tipo original "intenso e macio". Peso: 85 g.
Chocolate, 70% de cacau. Marca: Lindt, linha Excellence, tipo caramelo com flor de sal. Peso: 100 g.
Chocolate, 81% de cacau, com nibs. Peso: 80 g.
Chocolate, 81% de cacau, com nibs. Marca: Mendoá. Peso: 80 g.
Chocolate, 90% de cacau. Peso: 100 g.
Chocolate, 90% de cacau. Marca: Lindt, linha Excellence, tipo dark supreme. Peso: 100 g.
Chocolate, amargo, 70% de cacau em barra
Chocolate, ao leite, 50% de cacau. Peso: 80 g.
Chocolate, ao leite, 50% de cacau. Marca: Mendoá, linha Brasilis. Peso: 80 g.
Chocolate, branco, nobre em barra
Chocolate, meio amargo em barra
Chocolate, meio amargo, 40% de cacau. Peso: 100 g.
Chocolate, meio amargo, 40% de cacau. Marca: Nestlé, linha Classic. Peso: 100 g.
Chocolate, meio amargo, 50% de cacau em barra
Chuchu, in natura.
Chucrute, Sauerkraut. Peso: 550 g.
Chucrute, Sauerkraut. Marca: Hemmer. Peso: 550 g.
Chutney, de manga. Peso: 210 g.
Chutney, de manga. Marca: Hemmer. Peso: 210 g.
Chutney, de pimenta com abacaxi. Peso: 370 g.
Chutney, de pimenta com abacaxi. Marca: Sabor das Índias. Peso: 370 g.
Chutney, de pimenta com morango. Peso: 370 g.
Chutney, de pimenta com morango. Marca: Sabor das Índias. Peso: 370 g.
Ciboulette, in natura, maço.
Citrato de sódio em pó. Peso: 100 g.
Clara de ovo de galinha pasteurizada.
Cloreto de cálcio, em pó. Marca sugerida: Gastronomylab. Peso: 100 g.
Cloreto de cálcio, em pó. Peso: 100 g.
Cloreto de cálcio. Apresentação: solução 40%, para uso na fabricação de queijos.
Cloreto de sódio, grau P.A Apresentação: em pó. Peso: 100 g.
Coalho líquido (composto enzimático). Peso: 200 ml.
Coco em flocos. Peso: 100 g.
Coco ralado. Apresentação: desidratado e parcialmente desengordurado. Peso: 100 g
Coco seco, inteiro.
Coco verde, inteiro.
Codorna inteira. Apresentação: sem miúdos, com pele, com osso, sem tempero, congelada.
Coelho, inteiro, congelado.
Coentro, desidratado, em pó.

Coentro, em grãos, seco.
Coentro, in natura, maço.
Cogumelo, in natura, tipo enoki. Peso: 150 g.
Cogumelo, in natura, tipo eryngui. Peso: 150 g.
Cogumelo, in natura, tipo paris (champignon). Peso: 150 g.
Cogumelo, in natura, tipo portobelo. Peso: 150 g.
Cogumelo, in natura, tipo shimeji branco. Peso: 150 g.
Cogumelo, in natura, tipo shimeji negro. Peso: 150 g.
Cogumelo, in natura, tipo shimeji rosa. Peso: 150 g.
Cogumelo, in natura, tipo shitake. Peso: 150 g.
Cominho, em grãos, seco.
Cominho, em pó.
Conchiglione. Massa seca de trigo grano duro. Peso:
Condimento califórnia, para embutidos cárneos. Composição: sal, aromas naturais e especiarias
Condimento chimichurri, desidratado.
Condimento garam massala, em pó.
Condimento libanês zaatar, em pó.
Contrafilé, inteiro, congelado.
Coração bovino, inteiro, congelado.
Coração de alcachofra, em conserva. Peso: 200 g.
Coração de galinha, congelado
Coração de galinha, refrigerado.
Corante urucum, líquido, natural.
Cordeiro, carré francês. Apresentação: em pedaço, com osso, congelado.
Cordeiro, carré francês. Apresentação: em pedaço, com osso, congelado.
Corvina, inteiro. Apresentação: eviscerado, congelado.
Costela com osso bovino, inteira, congelado.
Costela de cordeiro. Apresentação: inteira, com osso, congelada.
Costela suíno, em tira, com osso, congelada.
Costela suíno, inteira, congelada.
Costela suíno, salgada, com osso, sem temperos.
Costela suíno, salgada, defumada, com osso, sem temperos.
Couve manteiga, in natura, maço.
Couve-flor, in natura, inteira.
Coxa e sobrecoxa de frango, com osso, congelada.
Coxa e sobrecoxa de pato, congelada. Peso: 480 g.
Coxão mole bovino, do sol. Apresentação: salgado, inteiro, refrigerado.
Coxão mole bovino, inteiro, congelado.
Coxinha da asa de frango, congelada.
Cravo da Índia, em pó.
Cravo da Índia, inteiro, seco.
Cream cheese, queijo cremoso. Peso: 300 g
Creme de leite de aveia. Apresentação: em embalagem Tetra Pak. Peso: 200g
Creme de leite de aveia. Marca: Nude. Apresentação: em embalagem Tetra Pak. Peso: 200g
Creme de leite vegetal. Apresentação: em embalagem Tetra Pak. Peso: 200g
Creme de leite, fresco. Apresentação: pasteurizado, não homogeneizado, teor gordura de 30 a 40%. Peso: 500 g
Creme de leite, UHT, leve. Apresentação: homogeneizado, teor de 17% de gordura. Peso: 200 g.

Creme de leite, UHT. Apresentação: nível cremosidade "original", homogeneizado, em lata. Peso: 300 g.
Cumaru, sementes inteiras. Peso: 15 g.
Cupuaçu in natura.
Cupuaçu, congelado. Apresentação: fruta despolpada
Cupuaçu, cristalizado.
Cúrcuma (açafrão da terra), em pó.
Cúrcuma, in natura.
Curry, em pó.
Curry, em tablete. Apresentação: Amakuchi Mild Sauce. Peso: 200 g.
Curry, em tablete. Marca: Golden Curry (S&b). Apresentação: Amakuchi Mild Sauce. Peso: 200 g.
Cuscuz marroquino.
Desmoldante, spray culinário. Peso: 400 mL.
Desmoldante, spray culinário. Peso: 600 mL.
Dextrose monoidratada, em pó.
Doce de abóbora, em pedaços, em calda. Peso: 650g peso líquido e 400g peso drenado.
Doce de figo, inteiro, em calda. Peso: 650g peso líquido e 400g peso drenado.
Doce de laranja, em pedaços, em calda. Peso: 650g peso líquido e 400g peso drenado.
Doce de leite, em barra. Peso: 200 g
Doce de leite, pastoso, tradicional, sem amido. Marca: Aviação.
Doce de leite, pastoso, tradicional, sem amido. Marca: Frimesa.
Doce de leite, pastoso, tradicional, sem amido. Peso: 395 g.
Doce de leite, pastoso, tradicional, sem amido.
Doce de leite, pastoso, tradicional, sem amido. Peso: 450 g.
Doce de leite, pastoso, tradicional, sem amido. Marca: Itambé. Peso: 395 g.
Doce de leite, pastoso, tradicional, sem amido. Marca: Rocca. Peso: 450 g.
Doce de leite, pingo de leite Apresentação: em pote plástico com 50 unidades embaladas individualmente. Peso:
Emulsificante e estabilizante, para produtos cárneos. Apresentação: para gorduras, composto por tripolifosfato de
Emulsificante e estabilizante, para produtos cárneos. Marca: Seleta. Apresentação: para gorduras, composto por
Emulsificante e estabilizante, para sorvete e confeitaria, neutro. Peso: 200 g.
Emulsificante e estabilizante, para sorvete e confeitaria, neutro. Marca: Seleta. Peso: 200 g.
Endívia, in natura.
Endro, in natura, maço. Apresentação: também chamado de aneto ou dill.
Erva mate, desidratada
Erva-doce, em semente, seca.
Ervilha torta (vagem), in natura.
Ervilha, grão inteiro, congelada.
Ervilha, grão inteiro, congelada. Peso: 300 g.
Ervilha, partida, seca.
Espinafre, in natura, maço.
Estragão, desidratado.
Extrato de tomate. Peso: 270 g.
Extrato natural de baunilha, sem adição de açúcar ou xarope. Peso: 30 ml.
Extrato natural de baunilha, sem adição de açúcar ou xarope. Marca: Bombay. Peso: 30 ml.
Farinha d'água (farinha do pará).
Farinha d'água de Bragança.
Farinha de amêndoas, a granel.
Farinha de amêndoas

Farinha de amêndoas. Peso: 250 g.
Farinha de arroz.
Farinha de aveia. Peso: 170 g.
Farinha de castanha de caju. Apresentação: a granel
Farinha de coco. Peso: 200 g.
Farinha de feijão branco. Apresentação: a granel
Farinha de grão de bico. Peso: 200 g.
Farinha de mandioca. Apresentação: torrada, cor branca.
Farinha de milho, flocada.
Farinha de milho, fubá mimoso Apresentação: fina.
Farinha panko
Farinha de rosca.
Farinha de sêmola de trigo grano duro.
Farinha de tapioca, flocada. Peso: 150 g.
Farinha de tapioca, granulada.
Farinha de trigo italiana tipo: 00.
Farinha de trigo, integral.
Farinha de trigo, refinada. Apresentação: tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento.
Farinha de trigo, sarraceno.
Farinha de Uarini (ovinha).
Fava branca, seca.
Fava de baunilha. Peso: 2 g.
Fava rajada, seca.
Fécula de araruta. Peso: .
Fécula de batata
Feijão mangalô, verde.
Feijão verde, in natura, debulhado, sem casca.
Feijão, azuki.
Feijão, bolinha / manteiga.
Feijão, branco, seco.
Feijão, carioca, seco.
Feijão, fradinho.
Feijão, jalo.
Feijão, moyashi.
Feijão, mulatinho.
Feijão, preto. Apresentação: Grupo 1, feijão comum, tipo 1.
Feijão, rosinha.
Feijão, vermelho.
Feno grego, em grãos, seco.
Fermento, biológico, fresco, em tablete. Peso: 60 g.
Fermento, biológico, granulado, seco. Peso: 10 g.
Fermento, em pó, para iogurte. Tipo: YF-L811 Termofilic Yoghurt Culture (DVS) composto de Streptococcus therm
Fermento, químico, em pó. Peso: 100 g.
Fígado de frango, congelado.
Figo em calda. Peso: 400 g
Figo, cristalizado, inteiros.
Figo, in natura.

Filé de avestruz, congelado.
Filé de avestruz, congelado. Marca: Strut Alimentos. Peso: 400 g.
Filé de peito de frango, sem osso, congelado
Filé de peito de frango, sem osso, congelado.
Filé mignon bovino, inteiro, congelado.
Filé mignon bovino, inteiro, refrigerado.
Filé mignon suíno, congelado.
Flocos de arroz. Apresentação: tipo bolinha, crocante.
Flocos de milho (flocão).
Flor de hibisco desidratada para chá. Apresentação: a granel.
Flor de jambu, em conserva. Peso: 200 g.
Flor de sal. Peso: 100 g.
Folha de louro, em pó.
Folha de maniva, para maniçoba. Apresentação: folha de mandioca, tratada, triturada, pré-cozida, congelada. a
Fraldinha bovino, inteira, congelada.
Framboesa, congelada.
Framboesa, in natura. Peso: 80 g
Frango, 100% vegetal. Produto plant-based. Peso: 200 g.
Frango, inteiro. Apresentação: defumado, congelado.
Frango, inteiro. Apresentação: sem miúdos, com pele, com osso, congelado.
Frutas cristalizadas, em quadradinhos.
Fumaça líquida. Peso: 150 ml.
Furikake. Tempero pronto para arroz japonês. Sabor alga marinha nori. Peso: 30 g.
Furikake. Tempero pronto para arroz japonês. Sabor ameixa umê e shisô. Peso: 30 g.
Furikake. Tempero pronto para arroz japonês. Sabor legumes. Peso: 30 g.
Furikake. Tempero pronto para arroz japonês. Sabor ovo e nori. Peso: 30 g.
Furikake. Tempero pronto para arroz japonês. Sabor peixe e camarão. Peso: 30 g.
Furikake. Tempero pronto para arroz japonês. Sabor peixe katsuo e mirin. Peso: 30 g.
Furikake. Tempero pronto para arroz japonês. Sabor peixe katsuo. Peso: 30 g.
Furikake. Tempero pronto para arroz japonês. Sabor salmão e nori. Peso: 30 g.
Furikake. Tempero pronto para arroz japonês. Sabor wasabi. Peso: 20 g.
Galeto, inteiro, congelado.
Garoupa, inteiro, congelado, eviscerado.
Gás butano. Refil para maçarico culinário. Apresentação: lata. Peso: 227 g.
Gelatina em folha, sem sabor. Apresentação: pacote de cinco (05) folhas. Peso: 10 g.
Gelatina em pó, sem sabor. Peso: pacote de dois envelopes com 24 g no total.
Geleia de amora, 100% da fruta/diet. Peso: 250 g.
Geleia de amora, 100% da fruta/diet. Marca: Queensberry. Peso: 250 g.
Geleia de figo. Peso: 300 g.
Geleia de laranja. Peso: 320 g.
Geleia de laranja. Marca: Queensberry. Peso: 320 g.
Geleia de morango, 100% da fruta. Peso: 284 g.
Geleia de morango, 100% da fruta. Marca: St. Dalfour. Peso: 284 g.
Geleia de morango, 100% da fruta/diet. Peso: 250 g.
Geleia de morango, 100% da fruta/diet. Marca: Queensberry. Peso: 250 g.
Geleia de morango, tradicional. Peso: 250 g.
Geleia de morango, tradicional. Marca: Queensberry. Peso: 250 g.

Geleia de morango, zero açúcar. Peso: 230 g.
Geleia de morango, zero açúcar. Marca: Linea. Peso: 230 g.
Geleia de pimenta vermelha, agridoce. Marca: Queensberry. Peso: 320 g.
Geleia de pimenta vermelha, agridoce. Peso: 320 g.
Gema de ovo de galinha pasteurizada. Peso: 250 g.
Gengibre em conserva. Peso: 170g de peso líquido e 100g de peso drenado.
Gengibre em conserva. Marca: Hemmer. Peso: 170g de peso líquido e 100g de peso drenado.
Gengibre, em pó.
Gengibre, in natura.
Gergelim branco, sem pele, sem torrar.
Gergelim branco, torrado.
Gergelim preto, torrado.
Gin London Dry.
Gin London Dry. Marca: Seager's.
Glice emulsificante. Apresentação: Monoestearato de glicerina, em pó, emulsificante de meios gordurosos. Peso:
Glice emulsificante. Marca: Gastronomylab. Apresentação: Monoestearato de glicerina, em pó, emulsificante de n
Glucose de milho. Peso: 350 g.
Glucose se milho incolor.
Glutamato monossódico, produto aji-no-moto. Peso: 200 g.
Glutamato monossódico, produto aji-no-moto. Marca: Ajinomoto. Peso: 200 g.
Goiaba em calda. Peso: 670 g peso líquido e 400 g peso drenado.
Goiaba vermelha, in natura. Grau de maturação: madura.
Goiabada cremosa.
Goiabada, tradicional. Marca: Cepera. Peso: 300 g.
Goiabada, tradicional. Marca: Palmeiron. Peso: 300 g.
Goiabada, tradicional. Marca: Predilecta. Peso: 300 g.
Goiabada, tradicional. Peso: 300 g.
Goiabada, tradicional. Marca: Só Fruta. Peso: 300 g.
Goma de tapioca.
Goma xantana, comum, em pó. Peso: 50 g.
Goma xantana, comum, em pó. Marca: Gastronomylab. Peso: 50 g.
Goma xantana, premium (Ziboxan RD). Apresentação: agente espessante, em pó, pré-hidratada. Peso: 50 g.
Gordura vegetal hidrogenada.
Grão de bico em conserva, em lata. Peso: 290 g de peso líquido e 170 g de peso drenado.
Grão de bico em conserva, em lata. Marca: Knorr. Peso: 290 g de peso líquido e 170 g de peso drenado.
Grão de bico, seco.
Graviola, in natura.
Guaraná, em pó.
Guariroba, em conserva. Peso: 300 g.
Hamburguer, 100% vegetal. Marca: Fazenda Futuro. Apresentação: congelado, de plantas, nome do produto "Fut
Hamburguer, 100% vegetal. Marca: NotCo. Apresentação: congelado, de plantas, nome do produto "Not burger".
Hamburguer, 100% vegetal. Marca: Sadia. Apresentação: congelado, de plantas, nome do produto "Burger de ve
Hamburguer, 100% vegetal. Marca: Seara. Apresentação: congelado, nome do produto "Incrível burger", descriçã
Harina Pan amarela (farinha de milho Amarela).
Harina Pan branca (farinha para arepas, hallacas, tortillas).
Homus, pasta de grão de bico. Peso: 300g.
Hondashi. Apresentação: tempero em pó a base de peixe bonito. Peso: 60 g.

Hondashi. Marca: Ajinomoto. Apresentação: tempero em pó a base de peixe bonito. Peso: 60 g.
Hortelã miúda, in natura, maço.
Inhame, in natura.
Iogurte natural, integral, não-adoçado. Peso: 170 g.
Isca de 'frango', tipo Nuggets, 100% vegetal. Produto plant-based. Peso: 200 g.
Isca de 'peixe', 100% vegetal. Produto plant-based. Peso: 200 g.
Isomalte puro, em pó.
Jaca dura, in natura, inteira. Grau de maturação: completamente verde.
Jaca dura, in natura, inteira. Grau de maturação: madura.
Jambu, em conserva. Peso: 160 g.
Jiló, in natura.
Joelho suíno. Apresentação: inteiro, com osso, com couro, congelado.
Kani kama, congelada. Apresentação: carne de peixe processada e prensada.
Ketchup tradicional. Peso: 400g.
Ketchup tradicional. Marca: Arisco. Peso: 390 g.
Ketchup tradicional. Marca: Cepera. Peso: 400 g.
Ketchup tradicional. Marca: Heinz. Peso: 397 g.
Ketchup tradicional. Peso: 380 g.
Ketchup tradicional. Marca: Hellmann's. Peso: 380 g.
Ketchup tradicional. Marca: Maratá. Peso: 400 g.
Kibe, 100% vegetal. Produto plant-based. Peso: 200 g.
Kiwi, in natura. Grau de maturação: maduro.
Lactato de cálcio, em pó. Peso: 50 g.
Lactato de cálcio, em pó. Marca: Gastronomylab. Peso: 50 g.
Lagarto bovino, inteiro, congelado.
Lagosta, inteira, congelada.
Lagosta, inteira, refrigerada.
Lagostim, inteiro, congelado.
Lagostim, inteiro, refrigerado.
Laranja Bahia, in natura. Grau de maturação: madura.
Laranja navelina, in natura. Grau de maturação: madura.
Laranja pera, in natura. Grau de maturação: madura.
Lasanha, massa fresca. Massa fresca pré-cozida. Apresentação: folhas retangulares.
Lasanha, massa fresca. Massa seca pré-cozida. Apresentação: folhas retangulares. Peso: 200 g.
Lecitina de soja, em pó. Peso: 50 g.
Lecitina de soja, em pó. Marca: Gastronomylab. Peso: 50 g.
Leite condensado de aveia, em lata. Peso: 330 g
Leite condensado de aveia, em lata. Marca: Nude. Peso: 330 g
Leite condensado, integral. Apresentação: em embalagem de lata. Peso: 395 g.
Leite condensado, integral. Apresentação: em embalagem Tetra Pak ®. Peso: 395 g.
Leite condensado, integral. Marca: Italac. Apresentação: em embalagem Tetra Pak ®. Peso: 395 g.
Leite condensado, integral. Marca: Itambé. Apresentação: em embalagem Tetra Pak ®. Peso: 395 g.
Leite condensado, integral. Marca: Nestlé Moça. Apresentação: em embalagem de lata. Peso: 395 g.
Leite condensado, integral. Marca: Nestlé Moça. Apresentação: em embalagem Tetra Pak ®. Peso: 395 g.
Leite condensado, integral. Marca: Piracanjuba. Apresentação: em embalagem Tetra Pak ®. Peso: 395 g.
Leite condensado, semidesnatado. Apresentação: em embalagem Tetra Pak ®. Peso: 395 g.
Leite de amêndoas com chocolate, embalagem Tetra Pak ®.

Leite de amêndoas, embalagem Tetra Pak ®.
Leite de arroz, embalagem Tetra Pak ®.
Leite de aveia, embalagem Tetra Pak ®.
Leite de castanha de caju com chocolate, embalagem Tetra Pak ®.
Leite de Castanha de caju, embalagem Tetra Pak ®.
Leite de coco, tradicional. Peso: 200 ml.
Leite de coco, tradicional. Marca: Sococo. Peso: 200 ml.
Leite de soja, embalagem Tetra Pak ®.
Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo. Peso: 200 g.
Leite de vaca, em pó, integral. Peso: 200 g.
Leite de vaca, líquido, desnatado. Apresentação: em embalagem Tetra Pak ®.
Leite de vaca, líquido, integral. Apresentação: em embalagem Tetra Pak ®.
Lentilha, seca, classe misturada, tipo 1
Lentilha, seca, classe misturada, tipo 1.
Lentilha, seca, vermelha.
Levedura nutricional, em pó.
Lichia, in natura.
Licor Creme de Cacau.
Licor Creme de Cacau. Marca: Stock.
Licor Creme de Cassis.
Licor Creme de Cassis. Marca: Stock.
Licor de café.
Licor triple sec.
Licor triple sec. Marca: Marie Brizard.
Liga neutra para sorvetes, em pó. Peso: 100 g.
Limão siciliano, in natura.
Limão tahiti, in natura.
Língua bovino, inteira, congelada.
Linguiça mista defumada com descrição "fininha".
Linguiça mista defumada com descrição "fininha". Marca: Perdigão. Peso: 215 g.
Linguiça suína, com descrição "fininha apimentada".
Linguiça suína, com descrição "fininha apimentada". Marca: Aurora Premium. Peso: 600 g.
Linguiça suína, com descrição "fininha".
Linguiça suína, com descrição "fininha". Marca: Aurora Premium. Peso: 600 g.
Linguiça suína, tipo toscana
Linguiça suína, tipo toscana, com descrição 'perdigão na brasa'. Marca: Perdigão.
Linguiça suíno curada, tipo chorizo, produto espanhol.
Linguiça suíno curada, tradicional.
Linguiça suíno curada, tradicional. Marca: Frimarchi. Peso: 100 g.
Linguiça, 100% vegetal. Produto plant-based. Peso: 200 g.
Linguiça, tipo calabresa, defumada.
Linguiça, tipo calabresa, defumada. Marca: Sadia.
Linguiça, tipo calabresa, suína com descrição "enroladinha".
Linguiça, tipo calabresa, suína com descrição "enroladinha". Marca: Perdigão.
Linguiça, tipo paio, cozida e defumada.
Linguiça, tipo paio, cozida e defumada. Marca: Seara. Peso: 370 g.
Linhaça dourada.

Linhaça marrom.
Lombo de cordeiro, congelado.
Lombo de cordeiro, resfriado
Lombo suína, defumado, fatiado, refrigerado.
Lombo suíno, congelado.
Lombo suíno, tipo fumeiro. Apresentação: defumado, salgado, em pedaços, sem osso, sem temperos.
Louro, em folha, seco.
Lula, congelada, inteira.
Maçã tipo Fuji, in natura. Grau de maturação: madura.
Maçã verde, in natura.
Macarrão de arroz (bifum). Massa seca.
Macarrão de trigo sarraceno (soba).
Macarrão para udon. Massa seca.
Macarrão para yakisoba. Massa seca.
Macarrão, anellini (argolinha). Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, bucatini n° 12. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, bucatini n° 6. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, bucatini n° 9. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, conchiglie (Ave Maria). Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, de feijão verde, Harusame Longkou Vermicelli. Peso: 200 g.
Macarrão, espaguete n° 10. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, espaguete n° 3. Spaghettini. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, espaguete n° 5. Spaghetti. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, espaguete n° 7. Spaghettoni. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, espaguete n° 8. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, espaguete n° 9. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, espaguete n°1. Capellini (cabelo de anjo). Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, farfalle (gravatinha). Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, fettuccine (talharim). Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, gemilli. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, linguine. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, lumaconi. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, mafalde (reginette) Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, mini penne rigate. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, orecchiette. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, paccheri. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, pai-nosso.
Macarrão, parafuso. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, penne. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, radiatore. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, rigatone. Massa seca de trigo grano duro.
Macarrão, risoni (orzo). Massa seca de trigo grano duro. Peso:
Macarrão,casarecce (caracol). Massa seca de trigo grano duro.
Maionese. Peso: 250 g.
Maionese Japonesa Kewpie. Peso: 130 g.
Maionese. Marca: Arisco. Peso: 250 g.
Maionese. Marca: Heinz. Peso: 390 g.

Maionese. Marca: Hellmann's. Peso: 250 g.
Maionese. Marca: Hemmer. Peso: 290 g.
Maionese. Marca: Quero. Peso: 250 g.
Maminha bovino, inteira, congelada.
Mandioquinha, in natura (conhecida como batata baroa).
Manga espada, in natura. Grau de maturação: madura.
Manga palmer, in natura. Grau de maturação: de vez.
Manga palmer, in natura. Grau de maturação: madura.
Manga palmer, in natura. Grau de maturação: verde.
Manga rosa, in natura. Grau de maturação: madura.
Manga tommy, in natura. Grau de maturação: de vez.
Manga tommy, in natura. Grau de maturação: madura.
Manga tommy, in natura. Grau de maturação: verde.
Mangaba, in natura.
Manjeriço verde, in natura, maço.
Manjeriço, desidratado.
Manjubinha, inteiro. Apresentação: eviscerado, com pele, congelado.
Manteiga de garrafa. Apresentação: em garrafa de vidro. Peso: 200 ml.
Manteiga, de primeira qualidade, com sal.
Manteiga, de primeira qualidade, sem sal.
Maracujá do mato, in natura.
Maracujá, in natura.
Margarina especial, com sal, 80% de gordura, para folhados e croissants.
Margarina, com sal, 80% de gordura.
Margarina, com sal, 80% de gordura. Marca: Qualy.
Margarina. Apresentação: descrição no rótulo "original" e "sem sal". Peso: 250 g.
Margarina. Marca: Becel. Apresentação: descrição no rótulo "original" e "sem sal". Peso: 250 g.
Margarina. Marca: Qualy. Apresentação: descrição no rótulo "original" e "sem sal". Peso: 250 g.
Massa de mandioca, tipo puba
Massa de soja, missô.
Massa fina (filó). Massa congelada. Peso: 300g
Massa fina (filó). Massa congelada. Peso: 750g
Massa folhada (laminada). Massa congelada. Peso: 300g
Massa folhada (semilaminada). Massa congelada. Peso: 400g
Massa folhada amanteigada (semilaminada). Massa congelada. Peso: 400g
Massa para gyoza. Massa seca. Peso: 190 g.
Massa para Harumaki. Massa para rolinho primavera. Apresentação: congelada. Peso: 450 g.
Matambre de costela bovino, congelado.
Matambre de costela bovino, refrigerado.
Maturi (castanha-de-caju, verde, não-torrada).
Maxixe, in natura.
Meio da asa de frango, congelada.
Mel de abelha italiana. Apresentação: mel puro, natural.
Mel de abelha, tipo urucu. Peso: 250 mL.
Melancia, in natura, inteira.
Melão amarelo, in natura.
Melão orange, cristalizado.

Melão orange, in natura.
Metilcelulose, hidrocoloide, A4M, em pó. Peso: 100 g.
Metilcelulose, hidrocoloide, A4M, em pó. Marca: Gastronomylab. Peso: 100 g.
Mexilhão, inteiro. Apresentação: com casca, congelado.
Milho amarelo, canjica amarela (para canjica/mugunzá).
Milho amarelo, para pipoca.
Milho branco, canjica branca.
Milho de pipoca, para microondas. Apresentação: sabor natural, com sal. Peso: 100 g.
Milho de pipoca, para microondas. Marca: Yoki. Apresentação: sabor natural, com sal. Peso: 100 g.
Milho em espiga, in natura.
Milho espanhol torrado e salgado. Apresentação: sabor mostarda e mel. Peso: 100 g.
Milho espanhol torrado e salgado. Peso: 100 g.
Milho verde em conserva. Peso: 170 g.
Milho verde, em grãos, congelado, natural
Mirtilo, in natura. Peso: 125 g.
Mocotó bovino, em pedaços, congelado.
Moela de frango, congelada.
Molho de ostra. Peso: 420 ml.
Molho de peixe, Nam pla. Peso: 300 ml.
Molho de pimenta chipotle. Peso: 150 ml.
Molho de pimenta jalapeño. Peso: 150 ml.
Molho de pimenta rocoto. Peso: 60 ml.
Molho de Pimenta Sriracha. Peso: 250 ml.
Molho de pimenta vermelha. Peso: 60 ml.
Molho de pimenta vermelha. Marca: Tabasco. Peso: 60 ml.
Molho de soja, shoyo, tipo premium. Peso: 500 ml.
Molho de soja, shoyo, tipo premium. Marca: Sakura. Peso: 500 ml.
Molho de tomate, tipo passata. Peso: 680 g.
Molho de tomate, tradicional. Peso: 240 g.
Molho de tomate, tradicional. Peso: 340 g.
Molho de tomate, tradicional. Marca: Heinz. Peso: 240 g.
Molho de tomate, tradicional. Marca: Heinz. Peso: 340 g.
Molho de tucupi preto. Peso: 150 ml.
Molho Inglês, tipo Worcestershire. Peso: 150 ml.
Molho Inglês, tipo Worcestershire. Marca: Hemmer. Peso: 150 ml.
Molho peruano huancaína de ají amarillo, creme. Peso: 400 g
Molho pesto. Peso: 155 g.
Molho pesto. Peso: 190 g.
Molho pesto. Marca: Legurmê. Peso: 155 g.
Molho pesto. Marca: Hemmer. Peso: 190 g.
Molho ponzu. Peso: 250 ml.
Molho tucupi amarelo.
Morango, congelado, inteiro.
Morango, cristalizado.
Morango, in natura. Peso: 200 g.
Mortadela suína defumada, fatiada, refrigerada.
Mortadela suína defumada, fatiada, refrigerada. Marca: Perdigão. Peso: 200 g.

Mortadela suína defumada, fatiada, refrigerada. Marca: Sadia. Peso: 200 g.
Mortadela suína fatiada, refrigerada. Marca: Perdigão. Peso: 200 g.
Mortadela, fatiada, refrigerada.
Mortadela, fatiada, refrigerada. Marca: Sadia. Peso: 200 g.
Mostarda amarela, em grãos, seca.
Mostarda amarela, em pó.
Mostarda Dijon Originale. Marca: Maille. Peso: 215 g.
Mostarda, tipo Americana. Marca: Hemmer. Peso: 200 g.
Mostarda, tipo Americana. Peso: 200 g.
Mostarda, tipo Dijon. Peso: 200 g.
Mostarda, tipo Dijon. Marca: Hemmer. Peso: 200 g.
Músculo traseiro bovino, inteiro, congelado.
Músculo traseiro bovino, inteiro, refrigerado.
Nabo, in natura.
Nachos mexicanos Garytos Tortilla. Apresentação: sabor natural de milho. Peso: 120 g.
Nachos mexicanos Garytos Tortilla. Marca: Sequóia. Apresentação: sabor natural de milho. Peso: 120 g.
Namorado, inteiro. Apresentação: eviscerado, congelado.
Nata, fresca. Apresentação: subproduto lácteo, refrigerado. Peso: 300 g.
Noz moscada, em pó.
Noz moscada, inteira.
Noz pecã/mariposa, inteira, sem casca.
Óleo de canola
Óleo de coco, extra virgem. Apresentação: sem sabor, máximo de 0,3% de acidez, em vidro.
Óleo de gergelim torrado. Peso: 100 ml.
Óleo de girassol, tipo 1.
Óleo de milho.
Óleo de soja.
Orégano, desidratado.
Orégano, in natura, maço.
Orelha suína Apresentação: defumada, salgada, em pedaço, sem osso.
Ossobuco bovino, inteiro, congelado.
Ostra, refrigerada. Apresentação: fresca, in natura, inteira, na concha, mínimo de 100 g a unidade de ostra.
Ovo de galinha, branco. Apresentação: tamanho grande, com cascas lisas e intactas
Ovo de galinha, branco. Apresentação: tamanho grande, com cascas lisas e intactas, embalagem com 12 ovos.
Ovos de codorna. Apresentação: embalagem com 30 ovos.
Paçoca, com aveia. Peso: Caixa de 432g, com 24 unidades.
Paçoca, com aveia. Marca: Paçoquita. Peso: Caixa de 432g, com 24 unidades.
Paçoca, diet. Peso: Caixa de 432g, com 24 unidades.
Paçoca, diet. Marca: Paçoquita. Peso: Caixa de 432g, com 24 unidades.
Paçoca, tradicional. Marca: Paçoquita. Peso: Caixa de 432g, com 24 unidades.
Paçoca, tradicional. Peso: Caixa de 432g, com 24 unidades.
Paleta bovino, sem osso, inteira, congelada.
Paleta de cordeiro. Apresentação: inteira, sem osso, congelada.
Paleta suína, inteira, sem osso, congelada.
Palmito de pupunha fresco. Macarrão / fatias finas. Peso: 300g
Palmito de pupunha fresco. Tolete. Peso: 400g
Palmito de pupunha, inteiro (tolete), em conserva. Peso: 520 g.

Pão australiano. Apresentação: unidades inteiras.
Pão baguete. Apresentação: unidades inteiras. Peso: 300g
Pão ciabatta. Apresentação: unidades inteiras. Peso: 120g
Pão de batata. Apresentação: unidades inteiras.
Pão de forma 12 grãos. Apresentação: produto fatiado. Peso: 400 g.
Pão de forma de coco. Apresentação: produto fatiado. Peso: 400 g.
Pão de forma de milho. Apresentação: produto fatiado. Peso: 400 g.
Pão de forma, tradicional, sem casca. Apresentação: produto fatiado. Peso: 450 g. unid
Pão de forma, tradicional, sem casca. Marca: Pullman. Apresentação: produto fatiado. Peso: 450 g.
Pão de forma, tradicional. Apresentação: produto fatiado. Peso: 400 g.
Pão de hambúrguer de milho. Apresentação: unidades inteiras. Peso: 400g
Pão de hambúrguer integral. Apresentação: unidades inteiras. Peso: 400g
Pão de hambúrguer tradicional. Apresentação: unidades inteiras. Peso: 400g
Pão de leite, tipo hot dog / cachorro quente. Apresentação: unidades inteiras
Pão de leite, tipo hot dog / cachorro quente. Apresentação: unidades inteiras.
Pão de tortilha, fibras. Rap 10. Peso: 297g
Pão de tortilha, fit. Rap 10. Peso: 297g
Pão de tortilha, tapioca Rap 10. Peso: 297g
Pão de tortilha, tradicional. Rap 10. Peso: 297g
Pão francês. Apresentação: unidades inteiras.
Pão italiano, redondo. Apresentação: a granel.
Pão libanês integral. Peso: 320g
Pão libanês tradicional. Peso: 320g
Pão preto, tipo alemão, schwarzbröt. Apresentação: pão de forma/fatiado.
Pão sovado. Peso:
Papel de arroz. Massa seca. Peso: 340g
Páprica, defumada, em pó.
Páprica, doce, em pó.
Páprica, picante, em pó.
Pasta de amendoim, integral. Apresentação: 0% adição de açúcar.
Pasta de amendoim, integral. Marca: Power One. Apresentação: 0% adição de açúcar.
Pasta de amendoim, sabor avelã. Apresentação: com whey protein isolado, 0% adição de açúcar.
Pasta de amendoim, sabor avelã. Marca: Dr. Peanut. Apresentação: com whey protein isolado, 0% adição de açúcar.
Pasta de castanha de caju, com coco. Peso: 450 g.
Pasta de castanha de caju, com coco. Marca: Naked Nuts. Peso: 450 g.
Pasta de Pimenta Ají Mirasol. Peso: 227 g.
Pasta de Pimenta Ají Panca. Peso: 227 g.
Pasta de pimenta coreana Gochujang. Peso: 170 g.
Pasta de pimenta harissa, pimenta vermelha picante tunisiana. Apresentação: tubo / bisnaga. Peso: 70 g
Pasta tomate italiano concentrado. Apresentação: bisnaga. Peso: 130 g.
Patinho bovino, inteiro, refrigerado.
Pé de moleque. Peso: Pote de 306 g, contendo 18 unidades.
Pé de moleque. Marca: Yoki. Peso: Pote de 306 g, contendo 18 unidades.
Pé de porco, defumado, com ossos.
Pé de porco, fresco, congelado.
Pé de porco, salgado, em pedaços, com osso.
Pectina, em pó. Apresentação: 20.000 a 400.000 g/mol, mínimo de 74% de ácido galacturônico em base seca. Pé

Peito bovino, moída, refrigerado.
Peito de frango, com osso, congelado.
Peito de pato, congelado.
Peito de pato, congelado. Marca: Swift. Peso: 480 g.
Peito de peru, defumado. Apresentação: fatiado e refrigerado. Peso: 200g
Peito de peru, defumado. Marca: Sadia. Apresentação: fatiado e refrigerado. Peso: 200g
Pepino, em conserva agridoce, em rodela. Apresentação: conserva agridoce, descrição no rótulo "especiais para
Pepino, em conserva agridoce, em rodela. Marca: Hemmer. Apresentação: conserva agridoce, descrição no rótulo
Pepino, em conserva, cornichon. Peso: 340 g de peso líquido e 180 g de peso drenado.
Pepino, em conserva, cornichon. Marca: La Violetera. Peso: 340 g de peso líquido e 180 g de peso drenado.
Pepino, em conserva, em salmoura. Apresentação: descrição no rótulo "pepinos em condimento suave". Peso: 55
Pepino, em conserva, em salmoura. Apresentação: descrição no rótulo "pepinos em condimento suave". Peso: 55
Pepino, em conserva, em salmoura. Marca: Hemmer. Apresentação: descrição no rótulo "pepinos em condimento
Pepino, em conserva, tipo sunomono. Peso: 180 g de peso líquido e 100 g de peso drenado.
Pepino, em conserva, tipo sunomono. Peso: 180 g de peso líquido e 100 g de peso drenado.
Pepino, in natura, tipo comum.
Pepino, in natura, tipo japonês.
Pequi com caroço, em conserva.
Pequi fatiado, em conserva. Peso: 300 g.
Pequi, in natura.
Pera tipo d'anjour, in natura.
Pera tipo willians, in natura.
Pernil suíno, inteiro, sem osso, congelado.
Pés de frango, congelados.
Pés de frango, refrigerado.
Pescada amarela, filé. Apresentação: sem pele, congelada.
Pescoço de frango, congelado.
Pêssego, em calda, em metades, sem caroço. Peso: 820 g peso líquido e 400 g peso drenado.
Pêssego, in natura.
Pesto de jambu defumado. Peso: 180 g.
Picanha bovino, inteira, congelada.
Picanha de cordeiro, congelada.
Pimenta biquinho, vermelha, em conserva. Peso: 180 g de peso líquido e 100 g de peso drenado.
Pimenta caiena, em pó.
Pimenta calabresa, em flocos.
Pimenta da Jamaica, em grãos.
Pimenta da Jamaica, em pó.
Pimenta do reino verde em conserva. Peso: 110 g.
Pimenta do reino, branca, em grãos.
Pimenta do reino, branca, em pó.
Pimenta do reino, preta, em grãos.
Pimenta do reino, preta, em pó.
Pimenta do reino, verde, em grãos.
Pimenta jalapeño, em conserva. Peso: 350 g.
Pimenta rosa, em grãos, seca, (semente de aroeira).
Pimenta síria, em pó.
Pimenta, in natura, tipo cambuci.

Pimenta, in natura, tipo carolina.
Pimenta, in natura, tipo de cheiro (doce).
Pimenta, in natura, tipo dedo de moça.
Pimenta, in natura, tipo habanero.
Pimenta, in natura, tipo malagueta.
Pimentão, in natura, tipo amarelo.
Pimentão, in natura, tipo verde.
Pimentão, in natura, tipo vermelho.
Pinoli italiano. Peso: 20 g.
Pinoli italiano. Marca: La Pastina. Peso: 20 g.
Pintado, filé. Apresentação: sem pele, congelado.
Pirarucu, filé. Apresentação: sem pele, salgado.
Pisco.
Pistache, torrado, inteiro, sem casca, sem sal.
Polenta instantânea.
Polpa de acerola congelada. Peso: 100 g.
Polpa de cacau, congelada. Peso: 100 g.
Polpa de cajá, congelada. Peso: 100 g.
Polpa de cupuaçu congelada. Peso: 100 g.
Polpa de tamarindo, congelada. Peso: 100 g.
Polpa de tangerina, congelada. Peso: 100 g.
Polpa de umbu congelada. Peso: 100 g.
Polvilho azedo.
Polvilho doce.
Polvo, congelado, inteiro.
Presunto cozido suíno, fatiado, refrigerado.
Presunto cozido suíno, fatiado, refrigerado, tipo "Soltíssimo". Marca: Sadia. Peso: 200 g.
Presunto cozido suíno, pedaço, refrigerado.
Presunto cozido suíno, pedaço, refrigerado. Marca: Sadia.
Presunto de pernil, tipo parma.
Proteína texturizada de soja. Apresentação: constando no rótulo a descrição "PTS média escura".
Proteína texturizada de soja. Marca: Jasmine. Apresentação: constando no rótulo a descrição "PTS média escura"
Psyllium, em pó, (psílio farinha). Peso: 100 g.
Psyllium, em pó, (psílio farinha). Marca: Vitao. Peso: 100 g.
Puxuri, sementes inteiras. Peso: 15 g.
Queijo camembert. Peso: 120 g.
Queijo cheddar, em pedaço. Peso: 500 g
Queijo cheddar, processado. Apresentação: sabor cheddar, fatiado. Peso: 140 g.
Queijo coalho.
Queijo coalho. Marca: Tirolez. Peso: 250 g.
Queijo de cabra, curado. Peso: 150 g.
Queijo manteiga (requeijão de corte), refrigerado.
Queijo mascarpone. Peso: 250 g.
Queijo minas frescal. Marca: Tirolez.
Queijo minas frescal.
Queijo minas meia cura.
Queijo minas meia cura

Queijo muçarela.
Queijo muçarela. Marca: Da Vaca.
Queijo parmesão vegetal, ralado. Marca: Puravida. Apresentação: produto plant based, queijo ralado de amêndoas
Queijo parmesão, ralado. Peso: 50 g.
Queijo parmesão, ralado. Peso: 100 g.
Queijo parmesão, ralado. Marca: Faixa Azul. Peso: 100 g.
Queijo parmesão. Apresentação: queijo em formato de cilindro. Peso: 175 g.
Queijo parmesão. Apresentação: queijo em formato de cilindro. Peso: 180 g.
Queijo parmesão. Marca: Faixa Azul. Apresentação: queijo em formato de cilindro. Peso: 195 g.
Queijo pecorino romano. Peso: 150 g.
Queijo pecorino romano. Marca: Gran Mestri. Peso: 150 g.
Queijo provolone, maturado e defumado. Peso: 200 g.
Queijo provolone, maturado e defumado. Marca: Président. Peso: 200 g.
Queijo ricota, fresco. Peso: 200 g.
Queijo ricota, fresco. Marca: Tirolez. Peso: 200 g.
Queijo roquefort. Peso: 100 g.
Queijo, tipo brie. Peso: 200 g.
Queijo, tipo brie. Marca: Président. Peso: 200 g.
Queijo, tipo burrata, de búfala. Peso: 150 g.
Queijo, tipo burrata, de búfala. Marca: Bufalíssima. Peso: 150 g.
Queijo, tipo cottage. Peso: 400g
Queijo, tipo emmental. Peso: 300 g.
Queijo, tipo emmental. Marca: Regina. Peso: 300 g.
Queijo, tipo feta. Apresentação: feito a partir de leite de ovelha. Peso: 100 g.
Queijo, tipo feta. Marca: Casa da Ovelha. Apresentação: feito a partir de leite de ovelha. Peso: 100 g.
Queijo, tipo gorgonzola. Peso: 200 g.
Queijo, tipo gorgonzola. Marca: Cruzília. Peso: 200 g.
Queijo, tipo gouda. Peso: 200 g.
Queijo, tipo gouda. Marca: Tirolez. Peso: 200 g.
Queijo, tipo gruyère. Peso: 200 g.
Queijo, tipo gruyère. Marca: Regina. Peso: 200 g.
Quiabo, in natura.
Quinoa, em grãos
Rã, inteira. Apresentação: sem pele, sem cabeça, sem vísceras, com osso, congelada.
Rabanete, in natura. Apresentação: em maço, com raízes, talos e folhas inteiros.
Rabo bovino, em pedaços, congelado.
Rabo suíno, salgado, em pedaços, com osso.
Rapadura tradicional, pura em tablete/tijolo.
Refrigerante de caju, cajuína.
Refrigerante de caju, cajuína. Peso: 2 L.
Refrigerante de cola.
Refrigerante de cola. Peso: 350 mL
Refrigerante de cola. Peso: 1 L.
Refrigerante de cola. Peso: 2 L.
Refrigerante de cola. Marca: Coca-Cola.
Refrigerante de cola. Marca: Coca-Cola. Peso: 350 mL
Refrigerante de cola. Marca: Coca-Cola. Peso: 1 L.

Refrigerante de cola. Marca: Coca-Cola. Peso: 2 L.
Refrigerante de guaraná.
Refrigerante de guaraná. Peso: 350 mL
Refrigerante de guaraná. Peso: 1 L.
Refrigerante de guaraná. Peso: 2 L.
Refrigerante de guaraná. Marca: Antarctica.
Refrigerante de guaraná. Marca: Antarctica. Peso: 350 mL
Refrigerante de guaraná. Marca: Antarctica. Peso: 1 L.
Refrigerante de guaraná. Marca: Antarctica. Peso: 2 L.
Refrigerante de laranja. Peso: 350 mL
Refrigerante de laranja. Peso: 1 L.
Refrigerante de laranja. Peso: 2 L.
Refrigerante de laranja. Fanta. Marca: Coca-Cola. Peso: 350 mL
Refrigerante de laranja. Fanta. Marca: Coca-Cola. Peso: 1 L.
Refrigerante de laranja. Fanta. Marca: Coca-Cola. Peso: 2 L.
Refrigerante, tipo H2O. Peso: 1,5 L.
Refrigerante, tipo H2O. Peso: 1 L
Refrigerante, tipo H2O. Peso: 500 mL.
Refrigerante, tipo soda limonada. Em lata. Peso: 350 mL.
Refrigerante, tipo soda limonada. Marca: Antarctica, em lata. Peso: 350 mL.
Repolho, in natura, tipo branco/verde, inteiro.
Repolho, in natura, tipo roxo, inteiro.
Requeijão cremoso, sabor cheddar. Peso: 220 g.
Requeijão cremoso, tradicional. Apresentação: embalagem tipo copo plástico com tampa. Peso: 200 g.
Requeijão cremoso, tradicional. Marca: Vigor. Apresentação: embalagem tipo copo plástico com tampa. Peso: 200 g.
Robalo, em posta, congelado.
Robalo, filé, sem pele, congelado.
Rúcula, in natura, maço.
Rum carta branca
Rum carta cristal.
Rum carta cristal. Marca: Montila.
Rum carta ouro.
Rum carta ouro. Marca: Montila.
Sacarose, grau P.A., em pó. Peso: 100 g.
Sagu. Apresentação: Tipo 1, grupo II-tapioca, subgrupo pérola (sagu artificial).
Sakê dourado seco.
Sakê licoroso, mirin. Peso: 500 mL.
Sakê licoroso, mirin. Marca: Kenko. Peso: 500 mL.
Sakê soft seco.
Sal de cura, em pó, granulado. Apresentação: composição: nitrito de sódio 8%, nitrato de sódio 2%, cloreto de sódio 90%.
Sal de parrilla.
Sal grosso.
Sal, fundente. Apresentação: produto destinado a produção de requeijão
Sal, marinho, refinado, iodado.
Sal, moido, refinado, iodado, comum.
Salame, tipo hamburguês, fatiado, refrigerado. Marca: Sadia. Peso: 100 g.
Salame, tipo italiano, fatiado, refrigerado. Marca: Sadia. Peso: 100 g.

Salgadinho de milho. Apresentação: sabor queijo nacho. Peso: 96 g.
Salgadinho de milho. Apresentação: toque de sal marinho. Peso: 110 g.
Salgadinho de milho. Marca: Doritos. Apresentação: sabor queijo nacho. Peso: 96 g.
Salgadinho de milho. Marca: Tostitos. Apresentação: toque de sal marinho. Peso: 110 g.
Salmão, filé, com pele, congelado.
Salsa (salsinha), in natura, maço.
Salsa, desidratada.
Salsicha suína, tipo Viena, refrigerado.
Salsicha suína, tipo Viena, refrigerado. Marca: Sadia.
Salsicha, 100% vegetal. Produto plant-based. Peso: 200 g.
Sálvia, in natura, maço.
Sardinha, conserva em óleo. Peso: 125 g.
Sardinha, eviscerada. Apresentação: peixes sem cabeça, congelada.
Sardinha, inteira. Apresentação: com cabeça, com pele, com vísceras, congelada.
Semente de abóbora, natural, sem casca.
Semente de girassol, natural, sem casca.
Siri, catado, congelado.
Siriguela, in natura.
Soja, seca, em grãos. Apresentação: Grupo I, classe amarela, tipo 1.
Sorvete, sabor açaí.
Sorvete, sabor baunilha.
Sorvete, sabor cajá.
Sorvete, sabor chocolate.
Sorvete, sabor creme.
Sorvete, sabor cupuaçu.
Sorvete, sabor flocos.
Sorvete, sabor manga.
Sorvete, sabor morango.
Sorvete, sabor pistache.
Suco concentrado de acerola. Peso: 500 mL.
Suco concentrado de acerola. Marca: Jal. Peso: 500 mL.
Suco concentrado de caju. Peso: 500 mL.
Suco concentrado de caju. Marca: Jal. Peso: 500 mL.
Suco concentrado de tangerina. Peso: 500 mL.
Suco concentrado de tangerina, Tanjal. Marca: Jal. Peso: 500 mL.
Suco de abacaxi.
Suco de abacaxi. Marca: Do bem.
Suco de laranja 100% suco integral. 1 L.
Suco de laranja 100% suco integral. 1,5 L.
Suco de laranja. Marca: Do bem.
Suco de laranja.
Suco de uva 100% suco integral.
Suco de uva 100% suco integral. Marca: Do bem.
Sulfato ferroso hidratado. Apresentação: em estado líquido. Peso: 120 ml.
Sururu, congelado. Apresentação: limpo, sem concha.
Tahine, pasta de gergelim, integral. Peso: 250 g.
Tahine, pasta de gergelim. Peso: 200 g.

Tainha, em posta. Apresentação: com pele, congelada.
Tâmara jumbo, seca, com caroço.
Tâmara, seca, sem caroço.
Tangerina, in natura, tipo Ponkan. Grau de maturação: maduro.
Tapioca granulada. Apresentação: granulada tipo 1, grupo II-tapioca, subgrupo-tapioca.
Tequila blanco.
Tequila reposado.
Tilápia, filé. Apresentação: sem pele, congelada.
Tilápia, inteira. Apresentação: com escama, pele e vísceras, congelada.
Tomate pelado, inteiro, em lata. Peso: peso líquido de 400 g.
Tomate, in natura, tipo cereja.
Tomate, in natura, tipo débora. Grau de maturação: maduro.
Tomate, in natura, tipo débora. Grau de maturação: verde.
Tomate, in natura, tipo italiano. Grau de maturação: maduro.
Tomate, in natura, tipo italiano. Grau de maturação: verde.
Tomate, in natura, tipo rasteiro. Grau de maturação: maduro.
Tomate, in natura, tipo rasteiro. Grau de maturação: verde.
Tomate, in natura, tipo sweet grape. Apresentação: conhecido como tomate uva.
Tomate, seco, em conserva de azeite de oliva. Peso drenado: 150g.
Tomilho, in natura, maço.
Tortilla de milho, 18 cm. Peso: 1,5 kg.
Tortilla de milho, 18 cm. Marca: La Bamba. Peso: 1,5 kg.
Tortilla de milho. Taco mexicano. Pacote com 10 unidades.
Tortilla de milho. Taco shells. Peso: 140 g.
Tortilla de milho. Taco shells. Marca: Taco Night. Peso: 140 g.
Toucinho suíno, em manta, sem pele, congelado.
Trigo, para kibe (triguilho).
Tripa de suína para embutidos, longo calibre 28/32, 45 M, conservada no sal
Umbu, in natura.
Urucum, em pó, (colorau, colorífico).
Urucum, em semente.
Uva passa, branca.
Uva passa, preta.
Uva red globe.
Uva verde, Thompson, sem semente, in natura. Peso: Embalagem de 500 g.
Uva vitória, sem semente. Peso: Embalagem de 500 g.
Vagem, in natura.
Vermelho-cioba, filé. Apresentação: sem pele, congelado.
Vermelho, inteiro. Apresentação: eviscerado, sem escamas, congelado.
Vermute branco, italiano.
Vermute branco, italiano. Marca: Martini.
Vieira, congelada. Peso: 200 g.
Vinagre, aceto balsâmico, tipo neutro, acidez 4. Peso: 250 ml.
Vinagre, de álcool.
Vinagre, de cereal (arroz).
Vinagre, de fruta (maçã).
Vinagre, de vinho branco, tipo acentuado, acidez 4,2.

Vinagre, de vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,5.
Vinho branco espumante demi-sec.
Vinho branco frisanter italiano, tipo Lambrusco.
Vinho, branco, espumante, brut.
Vinho, branco, espumante, brut. Vinícola: Miolo. Marca: Terranova.
Vinho, branco, espumante, moscatel, uva tipo Moscato Canelli.
Vinho, branco, espumante, moscatel, uva tipo Moscato Canelli. Vinícola: Miolo. Marca: Terranova.
Vinho, branco, Pinot Grigio.
Vinho, branco, Riesling.
Vinho, branco, uva Chardonnay. safra do ano anterior à compra, nacional, uva Chardonnay.
Vinho, branco, uva Chardonnay. safra do ano anterior à compra, nacional, uva Chardonnay Vinícola: Miolo. Marca: Terranova.
Vinho, branco, uva Sauvignon Blanc. Vinícola: Santa Helena. Reservado, Valle central (Chile), safra do ano anterior à compra.
Vinho, branco, uva Sauvignon Blanc. Vinícola: Santa Rita. Safra do ano anterior à compra.
Vinho, do porto, Tawny. Vinícola: Valdouro.
Vinho, rose.
Vinho, rose. Vinícola: Sogrape. Marca: Mateus Rosé.
Vinho, rose. Vinícola: Sogrape.
Vinho, rose. Vinícola/Marca: Ravanal.
Vinho, tinto, Bordeaux.
Vinho, tinto, Bordeaux. Vinícola: UG Bordeaux. Marca: Arsius.
Vinho, tinto, Cabernet Sauvignon e Syrah.
Vinho, tinto, Cabernet Sauvignon e Syrah. Vinícola: Undurraga. Marca: Aliwen.
Vinho, tinto, Cabernet Sauvignon.
Vinho, tinto, Cabernet Sauvignon. Vinícola: Vinã Santa Helena. Marca: Santa Helena.
Vinho, tinto, Carmenère
Vinho, tinto, Malbec.
Vinho, tinto, Merlot.
Vinho, tinto, Pinotage.
Vinho, tinto, Pinotage. Vinícola: Miolo. Marca: Almadén.
Vinho, tinto, suave.
Vinho, tinto, suave. Vinícola: Rio Sol. Marca: Adega do Vale.
Vinho, tinto, Tannat.
Vísceras sortidas de bode. Apresentação: tripa, coração, pulmão, baço, língua, refrigerada.
Vodka, nacional.
Vodka, nacional. Marca: Smirnoff.
Wasabi em pasta, raiz forte japonesa, em bisnaga. Peso: 43 g.
Wasabi em pasta, raiz forte japonesa, em bisnaga. Marca: S&B. Peso: 43 g.
Whisky Escocês Blended Red Label.
Whisky Escocês Blended Red Label. Marca: Johnny Walker.
Xarope de guaraná. Peso: 500 mL.
Xarope de guaraná. Marca: Dilute premium. Peso: 500 mL.
Xarope de suco, curaçau blue, de laranja. Peso: 500 mL.
Xarope de suco, curaçau blue, de laranja. Marca: Dilute premium. Peso: 500 mL.
Xarope grenadine.
Xarope grenadine. Marca: Monin.
Xerém de milho, canjiquinha.
Zimbro, grão/semente inteira, seco.

Documento Digitalizado Público

Anexo I - Catálogo

Assunto: Anexo I - Catálogo
Assinado por: Patricia Oliveira
Tipo do Documento: Diversos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

▪ **Patricia de Oliveira, Diretora Acadêmica - CD3 - CAT-DDE**, em 04/08/2026 17:43:40.

Este documento foi armazenado no SUAP em 04/08/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1377074

Código de Autenticação: f4c182952f



INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC.BAIANO/C.CATU

Estudo Técnico Preliminar 11/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23329.251672.2026-21

2. Descrição da necessidade

Contratação de serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, sob demanda, de material de consumo para uso nas aulas prática dos cursos da área de alimentos, abrangendo todas as providências necessárias para a sua entrega no IF Baiano Campus Catu, conforme especificações detalhadas neste Estudo Técnico Preliminar, e sem prejuízo daquelas que serão especificadas no respectivo Termo de Referência, e no instrumento convocatório que regulará esta contratação.

A finalidade do IF Baiano Campus Catu é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, para os diversos setores da economia, bem como realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade civil, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada.

Os Cursos Tecnólogo e Técnico em Gastronomia, Técnico em Alimentos, e Técnico em Agropecuária possuem em seus respectivos Programas Pedagógicos de Curso, disciplinas cuja ementa prevê carga horária prática que varia entre 50 a 75 por cento. A exemplo dos cursos de Tecnólogo e Técnico em Gastronomia, as aulas práticas incluem identificação e utilização culinária de condimentos e especiarias; identificação, corte e cocção de hortaliças; identificação, cortes e cocção de carnes; Técnicas de preparo de molhos, caldos e sopas; Elaboração de pratos típicos das regiões do Brasil e da culinária mundial.

Por sua vez, os cursos de Técnico em Alimentos e Técnico em Agropecuária possuem carga horária equivalente de aulas práticas em seus PPCs, o que contempla frutas e hortaliças minimamente processadas; Conservas de vegetais (acidificados e compotas); Desidratação de frutas e hortaliças; Doces e geleias; Sucos e polpas; justificando, assim, a necessidade de aquisição de gêneros para a execução das aulas, por exemplo.

Neste sentido, justifica-se a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios demandados pelos cursos deste Instituto a fim de que sejam realizadas suas aulas práticas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria Acadêmica	Patrícia de Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para atender à necessidade da Administração, a contratada deverá ser capaz de operar serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, sob demanda, de material de consumo destinado às aulas práticas dos correspondentes curriculares da área de alimentos, compreendendo todas as providências necessárias à aquisição, armazenamento, transporte e entrega dos materiais no IF Baiano – Campus Catu, conforme especificações constantes do Termo de Referência.

O serviço possui natureza continuada, por atender necessidade pública permanente relacionada ao desenvolvimento das atividades de ensino, ultrapassando um exercício financeiro e exigindo abastecimento contínuo e tempestivo dos insumos.

Em razão das características do objeto, que envolve fornecimento parcelado, produtos perecíveis, atendimento às demandas do calendário acadêmico e necessidade de rápida reposição dos materiais, a contratada deverá possuir estrutura logística compatível com a execução contratual, garantindo o atendimento dos prazos estabelecidos pela Administração.

A empresa deverá manter preposto formalmente designado, com poderes para representar a contratada perante a Administração durante toda a execução contratual, competindo-lhe acompanhar a execução dos serviços, atender às determinações da fiscalização, solucionar ocorrências operacionais, providenciar substituições de materiais quando necessárias, negociar questões relativas aos orçamentos e comparecer presencialmente ao Campus sempre que convocado pela fiscalização, dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência.

Considerando a dinâmica operacional da contratação, que exige frequentes tratativas relacionadas à aprovação de orçamentos, substituição de produtos, solução de inconformidades nas entregas e atendimento de demandas urgentes decorrentes das aulas práticas, o atendimento exclusivamente remoto mostra-se insuficiente para assegurar a adequada execução contratual.

Além disso, considerando a experiência obtida em contratações anteriores, verificou-se que a proximidade logística do fornecedor influencia diretamente a eficiência da execução, especialmente quanto ao cumprimento dos prazos de entrega, à reposição de produtos e à solução de intercorrências. Dessa forma, a delimitação da área máxima de atendimento, quando prevista no Termo de Referência, constitui medida excepcional destinada exclusivamente a garantir a adequada execução do contrato, não tendo por finalidade restringir a competitividade, mas assegurar a continuidade das atividades acadêmicas, observando os princípios da eficiência, da razoabilidade, da proporcionalidade e do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

5. Levantamento de Mercado

Para atendimento à demanda originada da necessidade de insumos para as aulas práticas dos cursos ofertados pelo Campus Catu, a equipe responsável pelo planejamento desta contratação pesquisou junto a fornecedores do setor e realizou análise de contratações semelhantes realizadas por outros órgãos públicos. Concluiu-se que duas são as possibilidades, ou a própria aquisição dos insumos, restando a Administração como responsável da gestão de insumos, ou a contratação de empresa especializada em outsourcing de insumos, com fornecimento, gestão, controle e reposição de materiais sob demanda.

Em cada etapa deste planejamento, ficou evidenciada a vantagem em optar pela contratação de empresa especializada, por se tratar de solução que assegura maior eficiência na gestão de insumos, controle de estoque, redução de desperdícios e liberação da força de trabalho interna para atividades finalísticas da instituição.

Oportunamente, além de considerar prazos de entrega, formas de reposição dos materiais e frequência de fornecimento, por exemplo, registra-se que o Campus possui experiência com a contratação de ambas as soluções ofertadas pelo mercado, o que referenda a opção pelo serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento sob demanda dos insumos. Pondera-se que a aquisição e guarda dos insumos, ainda que sejam desconsiderados riscos próprios do processo de aquisição, ela somente se tornaria vantajosa em escala muito maior que a demandada por este Campus atualmente.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, sob demanda, de materiais de consumo destinados às aulas práticas dos cursos da área de alimentos do IF Baiano – Campus Catu.

A execução contratual será realizada com base no **Catálogo de Insumos**, que contém a relação dos materiais passíveis de aquisição, suas especificações técnicas para atendimento das demandas institucionais. O catálogo possui caráter referencial, destinando-se a delimitar o objeto da contratação e subsidiar o planejamento das aquisições, não gerando à Administração a obrigação de adquirir todos os itens nele previstos. Além disso, sua divulgação permite demonstrar a abrangência, a diversidade e a complexidade dos insumos que poderão ser demandados durante a execução contratual, evidenciando as diferentes especificações técnicas, padrões de qualidade, formas de acondicionamento, perecibilidade e condições logísticas exigidas para o adequado atendimento das necessidades institucionais, possibilitando aos licitantes avaliar previamente a capacidade operacional necessária para a execução do objeto.

A contratada será responsável pela gestão operacional do fornecimento, compreendendo a cotação dos preços de mercado dos itens constantes do Catálogo de Insumos, a aquisição, o armazenamento quando necessário, o transporte, a logística, a entrega dos materiais e as demais atividades indispensáveis ao atendimento das requisições emitidas pela Administração.

O modelo de contratação transfere à contratada a responsabilidade pela cadeia de suprimentos dos insumos contemplados no Catálogo, permitindo que a Administração concentre seus esforços nas atividades finalísticas de ensino, reduza custos administrativos, minimize perdas decorrentes da manutenção de estoques, aumente a eficiência logística e assegure o fornecimento dos materiais no momento adequado às aulas práticas.

Durante toda a execução contratual, a contratada deverá manter estrutura logística compatível com a natureza do objeto, capaz de atender tempestivamente às demandas do Campus, inclusive quanto à reposição de materiais, substituição de produtos recusados, atendimento de ocorrências e resolução de problemas operacionais.

Para garantir a eficiência da execução contratual, a contratada deverá manter preposto com poderes para decidir questões operacionais e disponibilidade para atendimento presencial sempre que convocado pela Administração, assegurando a rápida solução de ocorrências que possam comprometer o fornecimento dos insumos ou a realização das atividades acadêmicas.

Considerando que a contratação envolve fornecimento parcelado de itens constantes do Catálogo de Insumos, muitos deles perecíveis e destinados ao atendimento do cronograma das aulas práticas, a solução demanda elevada capacidade de resposta às solicitações da Administração. Por esse motivo, a definição de área máxima de atendimento e a exigência de atuação efetiva do preposto constituem requisitos diretamente relacionados à mitigação dos riscos da execução contratual, à continuidade das atividades de ensino e à obtenção dos resultados esperados pela Administração, não configurando restrição indevida à competitividade, mas medida proporcional às peculiaridades do objeto e ao interesse público.

Da Classificação dos Serviços

Os serviços de gerenciamento de meios (outsourcing) são comuns, pois é possível sua definição e de seus padrões de desempenho e qualidade objetivamente no ato convocatório, por meio de especificações usuais do mercado em que se inserem.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Condições de Execução

O início da execução do objeto será na data prevista no instrumento contratual. Assim como a descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução dos serviços.

Os pedidos de fornecimento de materiais para aulas práticas serão formalizados convocando a contratada a apresentar orçamento dos materiais demandados, após aprovação do orçamento ser emitida autorização para prestação do serviço de fornecimento dos insumos.

O pedido de fornecimento será enviado para o e-mail da Contratada, tendo a Contratada um prazo de 5 (cinco) dias para apresentar orçamento, contendo a relação dos materiais e seus respectivos valores unitários bem como a taxa de serviço aplicada. Ainda, a Contratante realizará pesquisa de preços, e caso o valor médio obtido nessa pesquisa seja menor que aquele apresentado pela Contratada, esta será chamada para negociar os materiais no valor obtido pela Contratante com aplicação da taxa de serviços.

O método utilizado para a pesquisa de preços para verificação da compatibilidade dos preços apresentados utilizará como fundamento legal a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, e caberá aos fiscais do contrato analisar o orçamento elaborado pela Contratada, emitindo a sua decisão em relação à aprovação da execução dos serviços, em um prazo de 3 (três) dias.

Após aprovação do orçamento pelo IF Baiano, a CONTRATADA terá até 15 (quinze) dias para o fornecimento dos materiais, podendo esse prazo ser prorrogado em situação excepcional, desde que, devidamente justificada pela CONTRATADA e aceito pelo IF Baiano.

Por sua vez, a CONTRATADA deverá elaborar os procedimentos de transporte dos materiais, de acordo com as especificações dos respectivos fabricantes. Estes procedimentos deverão ser compatíveis com a legislação ambiental.

O Solicitante da unidade administrativa, após o recebimento do pedido, deverá abrir as embalagens e conferir a ocorrência de falha na entrega, confrontando com o pedido de fornecimento:

- O estado dos materiais entregues;
- A especificação técnica e a qualidade dos materiais entregues;
- Os documentos fiscais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para fins de obtenção da quantidade de serviços a serem contratados, efetuou-se o levantamento do consumo de insumos das aulas práticas, bem como o histórico demandado pela contratação de outsourcing anterior.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 135.000,00

De forma preliminar, fora estimado o valor total da contratação de R\$ 135.000,00 (cento e trinta e cinco mil reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Opta-se pelo não parcelamento dos itens dessa contratação, considerando que o parcelamento provoca perda de economia de escala.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A equipe responsável pelo planejamento desta contratação concluiu que não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação do fornecimento de gêneros alimentícios está previsto no Plano Anual de Contratações 2026 do IF Baiano Campus Catu, conforme confirmação realizada pela equipe responsável pela elaboração deste ETP. Deve-se destacar ainda que esse modelo de contratação é uma iniciativa estratégica, visando aperfeiçoar os processos de gestão institucional para o pleno desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação proposta, considerando o caráter inovador do modelo ora adotado, proporcionará ao IF Baiano Campus Catu antever a própria política de ressuply, ou seja, determinar quando deverá ter aquele insumo disponível para produzir o resultado nas sazonalidades das aulas práticas. Assim, busca-se uma solução onde o potencial de aquisição do insumo poderá garantir a realização das aulas práticas constantes no plano de ensino do professor, visto que nas contratações anteriores muitos itens nas licitações são desertos, seja pela especificidade ou pela falta de concorrentes, e, conseqüentemente, reeditados em um próximo pregão, que impactavam no alcance dos objetivos institucionais, relacionados as estratégias de ensino-aprendizagem dos nossos discentes.

É esperado que os desperdícios passem a um nível quase nulo, reduzindo sensivelmente os custos dos tradicionais processos de aquisição de insumos. Dentre os objetivos esperados, destacam-se:

- potencial redução de custos anual, devido diminuição de processos de aquisição, otimizando assim processos administrativos de fornecimento;
- criação de um serviço baseado na lógica de outsourcing, possui como virtude a adoção da lógica just in time, possibilitando uma redução evidente de custos com manutenção de estoques;
- otimização da gestão e aumento da eficiência no atendimento das demandas;
- garantir celeridade e eficiência no momento da aquisição e a qualidade nos serviços prestados ao cidadão;

- maior transparência e eficiência na aquisição dos insumos para as aulas práticas;
- diminuição do número de processos de contratação e/ou aquisição, desonerando a União pelo custo/pregão e o tempo dos vários setores envolvidos nas contratações;

Em síntese, objetiva-se com esse modelo de contratação que sejam reduzidos custos operacionais, ao passo em que seja garantida a disponibilização de insumos para as aulas no tempo necessário.

13. Providências a serem Adotadas

Para a boa execução desta contratação, recomenda-se que sejam estabelecidos Solicitantes e Aprovadores de solicitações, a fim de que a operacionalização do projeto seja assegurada.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O objeto dessa contratação não provocará impactos ambientais significativos ou diretos ao meio ambiente, não exigindo, portanto, a adoção de medidas especiais por parte da Administração, no intuito de evitar ou mitigar o problema.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação mostra-se viável tendo em vista que o levantamento de mercado identificou fornecedores aptos à execução do objeto e que a solução proposta atende às necessidades institucionais de fornecimento de insumos para as aulas práticas dos cursos da área de alimentos.

Além disso, o IF Baiano – Campus Catu já possui experiência na execução de duas contratações com modelo semelhante, cujos resultados subsidiaram o aperfeiçoamento das especificações técnicas e das condições de execução previstas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência. Dessa forma, conclui-se que a solução é adequada para garantir a continuidade das atividades acadêmicas, com maior eficiência na gestão dos insumos e melhor atendimento ao interesse público.

16. Responsáveis

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

GREICE CARNEIRO DE SANTANA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 31/07/2026 às 15:29:15.

ELAINE LIMA DO NASCIMENTO GARCIA

Membro da comissão de contratação



PATRICIA DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

LAIS MOREIRA CAVALCANTI

Membro da comissão de contratação

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

Assunto: Estudo Técnico Preliminar
Assinado por: Patricia Oliveira
Tipo do Documento: Diversos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

▪ **Patricia de Oliveira, Diretora Acadêmica - CD3 - CAT-DDE**, em 04/08/2026 17:38:42.

Este documento foi armazenado no SUAP em 04/08/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1377065

Código de Autenticação: 8b13bbf1a0





Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Catu

Declaração 59/2026 - CAT-NL/CAT-DAP/CAT-DG/RET/IFBAIANO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

IF BAIANO - CAMPUS CATU

ANO 2026

Mapa de preços - Serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento de gêneros alimentícios

Item	Especificação	CATMAT	Unidade de medida	Quantidade	Menor preço	média	mediana
1	Serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, sob demanda, de material de consumo de uso nas aulas práticas dos componentes curriculares da área de alimentos, compreendendo todas as providências logísticas necessárias para a sua entrega no IF Baiano Campus Catu.	27685	Serviço	1			
					64%	73,66%	77%
	TOTAL				64%	73,66%	77%

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Anderson Felipe Ferreira Lopes, CHEFE - FG1 - CAT-NL**, em 17/08/2026 12:23:48.

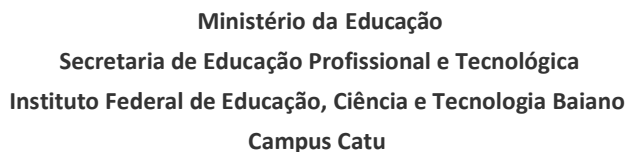
Este documento foi emitido pelo SUAP em 17/08/2026. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código 888322
Verificador: 9c1c966213
Código de
Autenticação:



Rua Barão de Camaçari, 118, Centro, CATU / BA, CEP 48110-000

Fone: (71) 3641-7901



PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano Campus Catu, com sede na rua Barão de Camaçari, nº 118, Bairro Barão de Camaçari, Catu-BA, CEP 48110-000, inscrito no CNPJ sob o 10.724.903/0005-00, neste ato representado pela diretora geral a Sr^a Morgana Cardoso Brasileiro Borges Bastos, brasileira, nomeado(a) pela Portaria nº 301, de 19 de março de 2026, publicada no DOU em março/2026 , portadora da Matrícula Funcional nº 2875265, doravante denominado Contratante, e a empresa XX
XX
Cidade/UF: XXXXXX / XXXXX, designada CONTRATADA, representada pelo XXXXXXXXXXXXX, conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº [23329.251672.2026-21](#) e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº XX/2026 mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1.1.1. Contratação de serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, de material de consumo de uso necessários ao atendimento de demandas nas aulas dos cursos dos componentes curriculares da área de alimentos a serem realizados pelo IF Baiano Campus Catu, visando o cumprimento de sua competência e missão institucional.

Item	Descrição	Unidade	Valor Estimado Insumo	Taxa de Ajuste %	Valor total do serviço com acréscimo da taxa
01	Serviço de gerenciamento de meios para operação do fornecimento, sob demanda, de material de consumo de uso nas aulas práticas dos componentes da área de alimentos, compreendendo todas as providências logísticas necessárias para a sua entrega no IF Baiano Campus Catu	Serviços	R\$ 90.000,00	XX%	R\$ XXXXXX
VALOR TOTAL					XXXXX

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura do termo de contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado ver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$ XXXXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

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

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. O valor máximo anual destinado à aquisição dos insumos será reajustado após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado da contratação, pela variação acumulada do IPCA – Grupo Alimentação e Bebidas, divulgado pelo IBGE, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, com a finalidade de preservar o poder de compra do limite financeiro da contratação. A Taxa de Serviço permanecerá fixa durante toda a vigência do contrato, não estando sujeita a reajuste, por constituir percentual incidente sobre o valor dos insumos efetivamente fornecidos, de modo que sua remuneração acompanha automaticamente as variações do valor dos produtos decorrentes da atualização do limite financeiro da contratação e dos preços praticados no mercado.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

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

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

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente

Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1, A Administração terá o prazo de um mês a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de um mês.

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

8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

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

9.2. Indicar preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato.

9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de

Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Cer dão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

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

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

9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

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

9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

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

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

9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de

declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que jus ficaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de sub operadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administra vos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do abaixo:

11.1.1. O contrato não se enquadra nos serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos do art. 7º, VI do Decreto nº9.507, de 2018, e o item 3 do Anexo VII-F da Instrução Normativa.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administra va, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato; d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

- i) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) Multa:

1. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1:

1.1. Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

1.2. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, até o limite de 15 (quinze) dias;

1.3 Compensatória de 10% (dez por cento) do valor da parcela inadimplida, em substituição à multa moratória descrita acima no item 1.1 quando houver o cumprimento da obrigação no prazo superior a 15 dias.

1.4 Compensatória de 17,5% (dezessete e meio por cento) do valor da parcela inadimplida, em substituição à multa moratória descrita acima no item 1.2 quando houver o cumprimento da obrigação no prazo superior a 15 dias.

O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. Compensatória, para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 12,5% (doze e meio por cento) do valor da parcela inadimplida;

3. Compensatória, para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 20% (vinte por cento) da parcela inadimplida;

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 21% a 25% do valor do Contrato.

5. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 26% a 30% valor do Contrato.

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

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

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis,

contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

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

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

13.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.1.3. Indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: 26404/158443

II. Fonte de Recursos: 1000000000

III. Programa de Trabalho: 231548

IV. Elemento de Despesa: 339039

V. Plano Interno: L20RLP01FIJ

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária da Bahia, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

CONTRATANTE:

Morgana Cardoso Brasileiro Borges Bastos
Diretora-Geral

(Assinado eletronicamente)

TESTEMUNHAS:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

(Assinado eletronicamente)

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATADA:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal

(Assinado eletronicamente)

Documento Digitalizado Público

Minuta de contrato para serviços de gerenciamento de meios para aquisição de insumos alimenticios

Assunto: Minuta de contrato para serviços de gerenciamento de meios para aquisição de insumos alimenticios
Assinado por: Elaine Garcia
Tipo do Documento: Contrato
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Elaine Lima do Nascimento Garcia, CHEFE - FG2 - CAT-GC, em 24/08/2026 15:08:01.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/08/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1394543

Código de Autenticação: 6517639fae



GUIA RÁPIDO DO FORNECEDOR

Resumo didático do Termo de Referência - Pregão Eletrônico / TR 90004/2026

OBJETO

Contratação de empresa especializada para gerenciar e operacionalizar, sob demanda, o fornecimento de materiais de consumo/gêneros destinados às aulas práticas da área de alimentos do IF Baiano - Campus Catu.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 156.294,00

ATENÇÃO - LEITURA OBRIGATÓRIA

Este material é apenas um resumo de apoio. Ele não substitui o Edital, o Termo de Referência, o Catálogo de Insumos, a minuta contratual e os demais anexos. A participação no certame exige a leitura integral e obrigatória de todos os documentos. Em caso de divergência, prevalecem o Edital e seus anexos.

Em 30 segundos: o que a empresa precisa entender

Como será a seleção?	Pregão eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço.
O que a contratada fará?	Cotará, adquirirá, armazenará quando necessário, transportará e entregará os insumos solicitados, assumindo a gestão da cadeia de suprimentos.
É compra única?	Não. O fornecimento é parcelado e ocorre conforme as necessidades do Campus.
Prazo do contrato	1 ano a partir da assinatura, com possibilidade de prorrogação nos termos do TR.
Limitação geográfica	O TR estabelece limitação máxima de 100 km da sede da contratante.
Subcontratação	Não é admitida.

1. Como a contratação funciona na prática

O modelo não é uma simples entrega de gêneros. A empresa vencedora deverá administrar o atendimento de cada demanda, incluindo pesquisa/cotação, aquisição, logística e entrega.

1	IF Baiano envia a demanda O pedido informa os insumos e respectivas especificações técnicas.
2	Contratada apresenta orçamento Prazo de até 5 dias. Deve informar valores unitários e a taxa de serviço aplicada.
3	IF Baiano verifica os preços A Administração realiza pesquisa de preços. Se encontrar média inferior, poderá chamar a empresa para negociar o preço, mantendo a aplicação da taxa de serviço.
4	Fiscalização analisa O TR prevê prazo de até 3 dias para análise e decisão sobre a aprovação do orçamento.
5	Autorização de fornecimento Somente após a aprovação do orçamento é autorizada a execução.
6	Entrega Após a aprovação, a contratada terá até 15 dias para fornecer os materiais, salvo prorrogação excepcional devidamente justificada e aceita.
7	Conferência e ateste Serão verificados estado, especificação, qualidade dos produtos e documentos fiscais.

PONTO-CHAVE: o Catálogo de Insumos é referencial. Ele delimita o que poderá ser demandado, mas não obriga o IF Baiano a adquirir todos os itens listados.

Responsabilidades logísticas da contratada

Cadeia de suprimentos	Aquisição, eventual armazenamento, transporte, logística e entrega.
Perecíveis	A estrutura logística deve ser compatível com a natureza e perecibilidade dos produtos.
Problemas na entrega	A empresa deverá responder a reposições, substituições de produtos recusados e ocorrências operacionais.
Transporte	Deve observar as especificações dos fabricantes e ser compatível com a legislação ambiental.
Preposto	Deve ser formalmente designado, possuir poderes de representação e decisão operacional e ter disponibilidade para atendimento presencial quando convocado.

2. Como formar e avaliar sua proposta

FORMAÇÃO DO PREÇO DO SERVIÇO

Preço do insumo + Taxa de Serviço (TS)

A Taxa de Serviço remunera a gestão e a logística, contemplando custos gerais, tributos, despesas, frete, lucro e demais custos da operação.

Taxa de remuneração de referência: 73,66%

Fórmula prevista para a taxa de ajuste do futuro contrato (item 6.8.3):

$$TA = (VFO - VTI) \times 100 / VTI$$

onde:

TA = Taxa de ajuste

VFO = Valor final ofertado

VTI = Valor total dos insumos

Taxa de remuneração do fornecedor usada como referência para esta contratação: 73,66%

Aplicação da fórmula:

$$73,66 = ((VFO - 90.000) \times 100) / 90.000$$

VFO = R\$ 156.294,00

$$\text{Conferência: } ((156.294 - 90.000) \times 100) / 90.000 = 73,66\%$$

Assim, R\$ 66.294,00 correspondem a 73,66% de R\$ 90.000,00, totalizando R\$ 156.294,00.

O que observar na precificação

Taxa de Serviço	Percentual aplicado sobre o preço dos insumos efetivamente fornecidos.
Taxa de referência	A taxa de remuneração do fornecedor usada como referência para esta contratação foi de 73,66%. O percentual serviu para compor o valor estimado global de R\$ 156.294,00 a partir de R\$ 90.000,00 em insumos.
Preço dos insumos	Os preços informados pela contratada serão confrontados com pesquisa de preços realizada pela Administração.
Preço acima da referência	A contratada poderá ser chamada a ajustar o preço ao referencial apurado, salvo comprovação inequívoca de incompatibilidade com o fornecimento exigido.
Taxa no futuro contrato	A taxa efetiva do futuro contrato decorrerá do resultado do certame e será calculada conforme a fórmula indicada acima.

ATENÇÃO: 73,66% é a taxa de remuneração utilizada como referência para a estimativa desta contratação. A proposta e a taxa contratual observarão o resultado do certame e as regras do Edital e seus anexos.

ATENÇÃO: o percentual de 73,66% é uma referência estimativa decorrente da relação entre o valor global estimado (R\$ 156.294,00) e o valor estimado dos insumos (R\$ 90.000,00). A taxa efetiva do futuro contrato dependerá do resultado do certame e deverá ser calculada pela fórmula prevista nos documentos da contratação.

Local e horário de entrega

Endereço	Rua Barão de Camaçari, 118 - Bairro Barão de Camaçari - Catu/BA.
Dias	Dias úteis.
Horários	08:00 às 11:00 e 13:00 às 16:00.

3. Requisitos que merecem atenção

Limitação geográfica	100 km da sede da contratante, conforme justificativa técnica do TR.
Marcas específicas	Alguns itens poderão indicar marcas em razão de práticas pedagógicas e análises sensoriais. A empresa deve observar exatamente as especificações do Catálogo de Insumos.
Validade	Materiais devem ser entregues dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante.
Sustentabilidade	Prevenção/redução de resíduos, observância das NBR aplicáveis e cooperação com boas práticas ambientais.
Vistoria prévia	Não é exigida.
Garantia contratual	O TR informa que não haverá exigência de garantia da contratação.
Subcontratação	Vedada.

Checklist resumido de habilitação

JURÍDICA - documentação constitutiva compatível com a natureza da empresa.
 FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA - CNPJ/CPF, regularidade federal, FGTS, trabalhista e demais documentos aplicáveis.
 ECONÔMICO-FINANCEIRA - certidão de falência/insolvência quando aplicável; balanço e demonstrações do último exercício; índices LG, LC e SG superiores a 1; declaração de profissional contábil habilitado.
 COOPERATIVAS - documentação complementar específica, se admitidas.

ATENÇÃO AOS ÍNDICES: se a empresa apresentar resultado inferior ou igual a 1 em qualquer dos índices LG, SG ou LC, o TR exige patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação. Considerando R\$ 156.294,00, o valor correspondente é R\$ 15.629,40. O fornecedor deve confirmar todas as exigências no Edital e anexos.

4. Recebimento, pagamento e riscos de execução

Fluxo financeiro simplificado

1	Entrega executada A execução é mensurada a cada autorização de fornecimento.
2	Recebimento provisório Prazo previsto de 2 dias úteis, mediante verificação técnica.
3	Recebimento definitivo Prazo previsto de 2 dias úteis após o provisório, após verificação de qualidade e quantidade.
4	Liquidação Recebida a Nota Fiscal/documento equivalente, o TR prevê prazo de 10 dias úteis, observadas as regras aplicáveis.
5	Pagamento Prazo máximo de até 10 dias úteis após a finalização da liquidação, por ordem bancária.

Não há antecipação de pagamento. A Nota Fiscal deve estar correta e acompanhada da comprovação de regularidade fiscal. Pendências podem suspender a liquidação até a regularização.

Quando pode haver glosa, rejeição ou sanção?

Glosa/retenção	Quando os resultados não forem produzidos, houver execução abaixo da qualidade mínima ou uso inadequado/insuficiente de materiais e recursos.
Rejeição	Serviços ou materiais em desacordo com o TR e a proposta podem ser rejeitados total ou parcialmente.
Correção/substituição	Vícios, defeitos ou incorreções devem ser reparados/corrigidos/substituídos às expensas da contratada.
Sanções	O TR prevê advertência, impedimento de licitar/contratar, declaração de inidoneidade e multas, conforme a gravidade da infração.
Atraso	Há previsão de multas moratórias e compensatórias. Consulte obrigatoriamente a seção 8 do TR para percentuais, hipóteses e procedimentos.

5. Checklist antes de participar

Use esta página como conferência rápida. Ela não substitui a leitura dos documentos oficiais.

☐	Li integralmente o Edital e todos os anexos.
☐	Li o Termo de Referência completo e o Catálogo de Insumos.
☐	Confirmei o valor estimado, a taxa de referência e a forma de disputa/julgamento no Edital publicado.
☐	Minha empresa consegue atender às demandas dentro da limitação geográfica prevista no TR.
☐	Tenho capacidade para cotar, adquirir, armazenar (quando necessário), transportar e entregar itens, inclusive perecíveis.
☐	Consigo apresentar orçamento de cada demanda no prazo de 5 dias.
☐	Consigo entregar os materiais em até 15 dias após a aprovação, salvo exceção aceita pela Administração.
☐	Minha formação de preço contempla todos os custos da Taxa de Serviço: tributos, frete, despesas, lucro e logística.
☐	Estou ciente de que os preços dos insumos serão verificados pela Administração e podem ser objeto de negociação.
☐	Posso designar preposto com poderes de representação e disponibilidade presencial quando convocado.
☐	Minha documentação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira está atualizada.
☐	Verifiquei os índices LG, LC e SG e, se necessário, o patrimônio líquido mínimo exigido.
☐	Estou ciente de que não é permitida subcontratação.
☐	Conheço as regras de recebimento, faturamento, pagamento, glosas e sanções.

REGRA DE OURO

Não formule sua proposta apenas com base neste guia. Antes de participar, confira diretamente no Edital e anexos: critérios de participação, modo de disputa, documentos, especificações dos insumos, condições de proposta, prazos, sanções e demais obrigações.