Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP)

Número 27/2026

CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Santa Inês (158277)

OBJETO

Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados para atender demanda do refeitório do IF Baiano - Campus Santa Inês.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R$ 1.508.534,30 (Hum milhão, quinhentos e oito mil, quinhentos e trinta e quatro reais e trinta centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 30/11/2026 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço

MODO DE DISPUTA

Aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO.
CAMPUS SANTA INÊS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº27/2026
Processo Administrativo nº 23332.253070.2026-50

Torna-se público que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS E TECNOLOGIA BAIANO – CAMPUS SANTA INÊS**, por meio do Núcleo de Licitações, sediado no Km 2,5 – BR 420 – Rodovia Santa Inês x Ubaira, na cidade de Santa Inês-BA, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados para atender demanda do refeitório do IF Baiano - Campus Santa Inês, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. 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).

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

3.3. 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.

3.4. 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.

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

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

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 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.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

3.9.4. 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;

3.9.5. 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;

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

3.9.7. 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;

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

3.9.9. 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;

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

3.9.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.9.12. pessoas físicas.

3.10. 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.

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.6 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.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.4 e 3.9.5 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.

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

3.14. O disposto nos itens 3.9.4 e 3.9.5 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.

3.15. A vedação de que trata o item 3.10 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.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

5.3.1. 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;

5.3.2. 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 7°, XXXIII, da Constituição;

5.3.3. 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;

5.3.4. 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.

5.4. 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.

5.5. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.6. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.6.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.7.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.7.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

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

5.8.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

5.8.3. 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;

5.8.4. 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;

5.8.5. 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;

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

5.8.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.8.8. 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;

5.8.9. 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;

5.8.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

5.9. 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.

5.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3, 5.7 ou 5.9 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

5.13. 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.

5.14. 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:

5.14.1. 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

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

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.15.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.15.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15. 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.

5.17. 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.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes

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

6.1.1. valor unitário do item;

6.1.2. marca;

6.1.3. fabricante;

6.1.4. quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo de 100% do quantitativo do respectivo item informado no Termo de Referência.

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

6.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.5.1. 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.

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

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

6.8. 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.

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

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

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. 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.

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

7.1. 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.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

7.4. 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.

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

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,1% (um décimo por cento).

7.9. 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.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5%

(cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.18.2. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.18.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

7.20. 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:

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

7.20.2. 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;

7.20.3. 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;

7.20.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto n° 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU n° 226, de 9 de setembro de 2025.

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

7.21.1. empresas brasileiras;

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

7.21.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.22. 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.

7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.23.1. 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.

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

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

7.23.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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.

7.23.4.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos ou folhetos.

7.23.5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

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

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

8.2.1. 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.

8.3. 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.

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

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

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

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

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

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

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

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

8.8. 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.

8.9. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

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

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

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

8.11. 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.

8.12. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.12.1. 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.

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

8.12.2. 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.

8.12.3. 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.

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

8.12.5. 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.

8.12.6. 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.

8.12.7. 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.

8.12.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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.

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

8.12.9.1. 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.

8.12.10. 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.

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

8.12.11. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.12.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

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

8.12.12.1. 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.

8.12.13. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 8.12.11.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 02 (duas) horas, para:

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

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

8.12.13.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

8.12.13.4. suprimento 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.

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

8.12.15. 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.

8.12.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 8.12.13.

8.12.17. 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.

8.12.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

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 5 (cinco) 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 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

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

9.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

9.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

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

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

9.7. 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.

9.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

9.8. Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, o licitante vencedor deverá apresentar programa de integridade, no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, conforme Decreto nº 12.304, de 9 de dezembro de 2024, e comprovar a sua implantação nos termos da Portaria Normativa SE/CGU nº 226/2025, considerados o valor original do contrato e o valor que poderá ser alcançado por meio de eventuais aditivos contratuais.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

10.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

10.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

10.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

10.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

10.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

10.8.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

11.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

11.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

11.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

11.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

11.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

11.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

11.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

11.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

11.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

11.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12. DOS RECURSOS

12.1. 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.

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

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

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

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

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

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

12.5. 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.

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

12.7. 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.

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

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

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados mediante solicitação pelo e-mail compras@si.ifbaiano.edu.br.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

13.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

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

13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

13.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital.

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

13.1.4. 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;

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

13.1.6. fraudar a licitação;

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

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

13.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

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

13.2. 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:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e

13.2.4. 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.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, 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 a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4 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 nº 14.133, de 2021.

13.9. 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 13.1.4, 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 Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

13.10. 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.

13.11. 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.

13.12. 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.

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

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

13.15. 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.

13.15.1. 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.

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail compras@si.ifbaiano.edu.br.

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

14.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15.2. 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/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

15.5. 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.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. 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.

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

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.gov.br/compras.

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

15.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

15.11.2. Anexo II - Modelo de Proposta;

15.11.3. Anexo III – Minuta de Ata de Registro de Preços;

(Assinado Eletronicamente)
ROSINEIDE BRAZ SANTOS FONSECA
Diretora Geral

Documento assinado eletronicamente por:

- **Rosineide Braz Santos Fonseca**, **DIRETOR(A) GERAL - CD2 - CSI-DG**, em 09/11/2026 23:31:38.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/10/2026. 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 Verificador: 909542
Código de Autenticação: 40860552d0

INST.FED.BAIANO/CAMPUS SANTA INES

Termo de Referência 13/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
13/2026	158277-INST.FED.BAIANO/CAMPUS SANTA INES	SIMONE DE SOUZA CARVALHO	07/10/2026 11:42 (v 0.8)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	27/2026	23332.253070.2026-50

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios destinados para atender demanda do refeitório do IF Baiano - Campus Santa Inês, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Catmat	Descrição	Unid.	QTD.	V. Unitário	V. Total
01	463556	**Achocolatado em pó instantâneo**, a base de cacau em pó, enriquecido com **vitaminas e quantidade máxima de 17 g de carboidrato por porção**. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em **LATAS** de 370 g. Validade conforme edital.	Lata 370 g	500	R$ 13,62	R$ 6.810,00
02	463551	**Achocolatado líquido**, tipo Nescau, pronto pra beber, com **quantidade máxima de carboidratos de 20 g por porção**, composto de leite reconstituído. Embalagens Tetra Pack individuais de 200 ml, reembaladas em caixa de papelão vedadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Validade conforme edital.	Unid.	8.000	R$ 3,23	R$ 25.840,00
03	459077	**Amido de milho**, tipo maisena, em embalagens de 1kg, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	Kg	150	R$ 20,40	R$ 3.060,00

04	448996	**Atum,** sólido, conserva em óleo comestível. Embalagem em lata com no mínimo 170g em peso líquido, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido, estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS e possuir número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. As latas não devem estar amassadas; enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem. Validade conforme edital.	Lata	120	R$ 16,19	R$ 1.942,80
05	460502	**Aveia em flocos –** produto 100% integral, em embalagens de 200 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade conforme edital.	Pacote 200 g	50	R$ 5,61	R$ 280,50
06	463695	**Azeite de dendê**, 100% natural, extraído da polpa do dendê, com óleo da palma como único ingrediente, em embalagens de 1 litro. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	Litro	60	R$ 27,30	R$ 1.638,00
07	478822	**Azeite de oliva extravirgem** com acidez máxima de 0,2% (em ácido oleíco) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml, com **bico dosador.** Validade conforme edital.. (**não aceitaremos "tipo extravirgem" nem "azeite composto"**).	Unid. 500 ml	400	R$ 42,98	R$ 17.192,00
08	459639	**Azeitona verde**, em conserva inteira sem caroço, em conserva, preparada com os frutos curados na variedade verde, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, colorações uniformes, submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em embalagem com 500 g devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Validade conforme edital.	Pacote 500 g	120	R$ 22,46	R$ 2.695,20
09	447666	**Bacon**, suíno, defumado, industrializado, de 1ª qualidade, resfriado, em mantas embaladas a vácuo em plástico atóxico transparente, elaborado a partir da barriga suína, com proporção equilibrada de carne e gordura. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto, registros de inspeção sanitária, prazo de validade conforme edital.	Kg	300	R$ 41,81	R$ 12.543,00
		Batata frita industrializada, tipo palha- extrafina**,** acondicionada em embalagens de 500 g. Aplicação culinária.				

10	463707	As embalagens devem estar íntegras, contendo rótulo com o lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, bem como peso. Prazo de validade conforme edital.	Pacote 500 g	40	R$ 23,24	R$ 929,60
11	235092	**Biscoito com sal, tipo cream cracker**, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, com extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacote com 350 gramas com subembalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	Pacote	600	R$ 7,02	R$ 4.212,00
12	316835	**Biscoito doce amanteigado**, sabores e formatações diversas, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com 280 gramas com 03 subembalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	Pacote	750	R$ 7,06	R$ 5.295,00
13	376641	**Biscoito doce, tipo cookie, sabor chocolate com gotas de chocolate**, sem recheio, em embalagem individual de 38 g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	Unid.	3.500	R$ 3,46	R$ 12.110,00
14	294021	**Biscoito doce, tipo maisena**, sabor tradicional composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com 350 gramas com subembalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	Pacote	225	R$ 7,17	R$ 1.613,25
15	255973	**Biscoito salgado, tipo club social, sabor original** – composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagens impermeáveis de **144g**, fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	Pacote	1.000	R$ 7,01	R$ 7.010,00
16	390172	**Biscoito salgado, tipo club social, sabor integral** – composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagens impermeáveis de **162g,** fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	Pacote	500	R$ 7,69	R$ 3.845,00

17	447492	**Carne bovina, bucho,** apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelada**.** A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Validade conforme edital.	kg	300	R$ 26,48	R$ 7.944,00
18	447494	**Carne bovina, mocotó,** apresentação: cortada, estado de conservação: congelada**.** A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Validade conforme edital.	kg	100	R$ 19,38	R$ 1.938,00
19	447734	**Carne de charque**, tipo **dois pelo**, produto salgado, curado e dessecado, de consistência firme, de 1 qualidade. Apresentando cor, odor e sabor característicos, sendo isento de sujidades, parasitas, larvas, odores rançosos ou materiais estranhos. Embalado a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos que garantam sua integridade, CX 30 kg, com embalagens plásticas individuais de 5 kg, contendo lote, prazo de validade, informações nutricionais, o carimbo SIF. Validade conforme edital.	Kg	900	R$ 65,19	R$ 58.671,00
20	447671	**Carne Suína, Tipo Costela, defumada,** apresentação: em mantas, estado de conservação: resfriada. A coloração deve ser castanho-amarelada ou dourada típica de defumação, odor e sabor característicos, textura firme, sem apresentar consistência amolecida, pegajosa ou manchas esverdeadas /escuras. O produto deve ser isento de parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Validade conforme edital.	kg	100	R$ 31,08	R$ 3.108,00
21	447745	**Carne suína, tipo pé,** salgada, apresentação: cortada, estado de conservação: resfriada**. O produto** deve apresentar odor e sabor característicos, textura firme, sem apresentar consistência amolecida, pegajosa ou manchas esverdeadas /escuras. O produto deve ser isento de parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Validade conforme edital.	kg	50	R$ 26,92	R$ 1.346,00
22	459663	**Catchup –** composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem tetrapak com 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade,	Unid. 200g	480	R$ 5,23	R$ 2.510,40

		quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Caixa com 12 embalagens de 200 g. Validade conforme edital.				
23	466074	**Chantilly** - preparo a base de creme de leite fresco, fortemente emulsionado, pausterizado, com sabor artificial leve de baunilha e adocicado, destinado ao uso profissional. Embalado em caixa tetra pack limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, pesando 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	L	10	R$ 29,10	R$ 291,00
24	463532	**Chocolate**, tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional: **100% cacau, solúvel**, composto de cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante, com 100% de cacau, acondicionado em embalagem de 200g, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Não contém glúten, embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade. Validade conforme edital.	Pacote 200g	40	R$ 31,75	R$ 1.270,00
25	427816	**Côco ralado**, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com 1 kg. Validade conforme edital.	Pacote	180	R$ 37,07	R$ 6.672,60
26	446532	**Creme de leite** pasteurizado – 100% de origem animal, acondicionado em caixa tetra pack limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo embalado, pesando 1.030 kg. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 17%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Caixa com 48 unidades. Validade conforme edital.	Unid. 1.030kg	2.000	R$ 34,35	R$ 68.700,00
27	464002	**Doce industrializado, tipo bombom serenata do amor,** à base de wafer, com recheio cremoso de castanha de caju e cobertura de chocolate meio amargo e chocolate ao leite. Apresentação em embalagens de 825 g, com 50 unidades de 16,5 g. As embalagens devem estar íntegras, contendo rótulo com o lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, bem como peso. Validade conforme edital.	Pacote	50	R$ 53,88	R$ 2.694,00
28	481245	**Doce industrializado**, **tipo pé de moleque crocante**, à base de amendoim e caramelo crocante, com unidades de aproximadamente 20 g, acondicionados em embalagens individuais. As embalagens devem estar íntegras, contendo rótulo com o lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, bem como peso. Pacote com 50 unidades. Validade conforme edital.	Pacote	150	R$ 36,15	R$ 5.422,50

29	**462638**	**Doce industrializado**, **tipo paçoca**, à base de amendoim torrado, açúcar e sal, em formato rolha com peso aproximadamente 20 g, acondicionados em embalagens individuais. As embalagens devem estar íntegras, contendo rótulo com o lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, bem como peso. Pacote com 50 unidades. Validade conforme edital.	Pacote	150	R$ 41,28	R$ 6.192,00
30	462823	**Ervilha verde –** em conserva – simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de coberturas apropriadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em lata com 2 kg drenados, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Validade conforme edital.	Lata	100	R$ 29,03	R$ 2.903,00
31	459670	**Extrato de tomate –** concentrado, **composto de tomate, sal e açúcar,** sem conservantes e corantes artificiais, deve estar isento de fermentação, sujidades e de indicadores de processamento defeituoso. As embalagens não devem estar amassadas e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Embalado em embalagem tetrapack de 300 g. Validade conforme edital.	Unid.	8.000	R$ 7,46	R$ 59.680,00
32	466515	**Farinha de linhaça, tipo dourada –** em embalagens de 500 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade conforme edital.	Pacote 500 g	20	R$ 26,28	R$ 525,60
33	465332	**Farinha de trigo especial para panificação**, acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Validade conforme edital.. Saco de 25 kg.	Saco 25 kg	160	R$ 116,97	R$ 18.715,20
34	235765	**Farinha Láctea –** acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade conforme edital. Latas de 400 g.	Lata 400 g	300	R$ 21,43	R$ 6.429,00

35	462474	**Fécula de mandioca**, tipo doce, em embalagens de 1 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá estar isento de sujidades e/ou parasitas. Validade conforme edital.	Kg	30	R$ 12,87	R$ 386,10
36	464559	**Feijão branco**, tipo I, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em pacote de 500 g. Embalagem secundária plástica resistente ao peso. Com registro do ministério da agricultura. Validade conforme edital.	Pacote 500g	120	R$ 9,54	R$ 1.144,80
37	464553	**Feijão carioca**, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30 kg, com registro do ministério da agricultura. Validade conforme edital.	kg	4020	R$ 11,00	R$ 44.220,00
38	464552	**Feijão preto**, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30 kg, com registro do ministério da agricultura. Validade conforme edital.	kg	1500	R$ 13,37	R$ 20.055,00
39	464562	**Feijão, tipo fradinho**, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e com registro do ministério da agricultura. Validade conforme edital.	Kg	500	R$ 14,14	R$ 7.070,00
40	459596	**Fermento instantâneo** para massa doce – produto deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades, contendo no rótulo informações como lote, data de fabricação/validade, informações nutricionais. CX 10 kg. Validade conforme edital.	Unid. 500g	200	R$ 24,30	R$ 4.860,00
41	459586	**Fermento químico** – produto deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades, contendo no rótulo informações de lote, data de fabricação/validade, informações nutricionais. Potes de 100 g. Validade conforme edital.	Pote 100 gramas	200	R$ 5,25	R$ 1.050,00
42	459017	**Fubá em flocos, tipo flocão**, pré-cozido tradicional – obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sadios, limpos, germinados, pré-cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, embalado em saco de papel impermeável, reembalado em papel com 500 gramas. Embalagens, contendo no rótulo informações de lote, data de fabricação/validade, informações nutricionais. Validade conforme edital.	Pote 500 gramas	1000	R$ 3,83	R$ 3.830,00

43	459016	**Fubá**, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade conforme edital.	Pacote 500 gramas	200	R$ 4,07	R$ 814,00
44	373203	**Gergelim, tipo semente –** descascadas**,** em embalagens de 200 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade conforme edital.	Pacote 200g	100	R$ 16,83	R$ 1.683,00
45	462679	**Goiabada**, a base de goiabada e açúcar, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em barras de 1 kg, íntegras, livres de sujidades, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade conforme edital.	Kg	360	R$ 22,22	R$ 7.999,20
46	396628	**Granola integral, tradicional**, composta por Flocos de aveia, rapadura, coco, tapioca, uva-passa, castanha de caju, gérmen de trigo, melaço de cana, manteiga, gergelim e sal do Himalaia, embalagem de 400 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade conforme edital.	Pacote 400g	400	R$ 51,07	R$ 20.428,00
47	464569	**Grão de bico**, de 1ª qualidade, nova, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 10 kg, com registro do ministério da agricultura. Validade conforme edital.	kg	200	R$ 22,01	R$ 4.402,00
48	446706	**Iogurte líquido sabor morango**. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem plástica de aproximadamente 170 g. Temperatura de entrega de 10ºC. Validade conforme edital.	Unid	3.000	R$ 4,27	R$ 12.810,00
49	446706	**Iogurte líquido sabor côco**. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem plástica de aproximadamente 170 g. Temperatura de entrega de 10ºC. Validade conforme edital.	Unid	1500	R$ 4,27	R$ 6.405,00
		Iogurte líquido sabor frutas vermelhas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade,				

50	446706	quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem plástica de aproximadamente 170 g. Temperatura de entrega de 10ºC. Validade conforme edital.	Unid	1500	R$ 4,27	R$ 6.405,00
51	312777	**Leite condensado**-produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem tetra pak de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade conforme edital.	Unid. 395 g	1000	R$ 10,33	R$ 10.330,00
52	464011	**Leite de coco** – leite de coco natural integral, concentrado, **sem adição de açúcar, essência de coco e corante branco**, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Caixa com 12 de 500ml. Validade conforme edital.	Garrafa 500ml	720	R$ 12,35	R$ 8.892,00
53	446019	**Leite de vaca em pó integral instantâneo,** apresentação acondicionado em lata de 400 g. A lata deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade conforme edital. Conservação em ambiente seco e arejado.	Lata	700	R$ 28,07	R$ 19.649,00
54	446021	**Leite em pó desnatado**, instantâneo, origem bovina, tipo rico em vitaminas A e D. Acondicionado em lata 300 g, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	Lata	20	R$ 23,82	R$ 476,40
55	445995	**Leite de vaca, tipo UHT, integral**. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09 /1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade conforme edital.	Litro	7.000	R$ 8,10	R$ 56.700,00
56	445998	**Leite de vaca, tipo UHT, sem lactose**. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09 /1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do	Litro	300	R$ 9,56	R$ 2.868,00

		Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.				
57	451938	**Linguiça** calabresa, **tipo toscana de frango**, ingredientes carnes de frango, empacotada a vácuo em embalagem plástica de 3 kg. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade conforme edital.	Kg	1.000	R$ 27,55	R$ 27.550,00
58	471352	**Linguiça** calabresa, **tipo toscana mista**, ingredientes carnes suína e frango, empacotada a vácuo em embalagem plástica de 3 kg. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade conforme edital.	Kg	500	R$ 26,97	R$ 13.485,00
59	447718	**Linguiça mista**, **tipo josefina,** defumada, empacotada a vácuo em embalagem plástica de 3 kg. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade conforme edital.	Kg	200	R$ 26,81	R$ 5.362,00
60	447719	**Linguiça, tipo defumada**, ingredientes carnes suína, empacotada a vácuo em embalagem plástica de 5 kg ou 10 kg tipo sadia. Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade conforme edital.	Kg	300	R$ 26,15	R$ 7.845,00
61	459658	**Maionese**, tipo tradicional – composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagens, tipo bisnaga de 200 g. Validade conforme edital.	Bisnaga 200g	400	R$ 6,89	R$ 2.756,00
62	446393	**Manteiga com sal** – de primeira qualidade, obtida apartir do creme de leite pasteurizado e maturado, acondicionada em latas de 1 kg. Produto deve apresentar sabor encorpado, consistência firme. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO, temperatura de acondicionamento de 10º c. Caixa com 02 unidades. Validade conforme edital..	Kg	700	R$ 53,60	R$ 37.520,00
63	463699	**Margarina vegetal** – **cremosa**, com sal, composto de 80% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em balde plástico com 15 kg. Validade conforme edital.	Balde 15 kg	50	R$ 217,30	R$ 10.865,00
64	458955	**Massa alimentícia –** tipo seca para macarronada, **formato espaguete**, **nº 8,** de sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 500 gramas – fardo 10 kg. Validade conforme edital.	Pacote 500g	4000	R$ 4,32	R$ 17.280,00

65	458997	**Massa alimentícia –** tipo lasanha pré-cozida, **direto ao forno**, feita de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante beta-caroteno ou corantes urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 200 gramas. Validade conforme edital.	Unid. 200g	250	R$ 9,15	R$ 2.287,50
66	458980	**Massa alimentícia** - tipo seca pré-cozida, **formato parafuso**, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas. Fardo de 10 kg. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Validade conforme edital.	Pacote 500g	800	R$ 7,42	R$ 5.936,00
67	458965	**Massa para sopa** com sêmola e ovos, tipo “ave-maria”. Apresentação em embalagens de 500g, que devem apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade conforme edital.	Pacote 500g	460	R$ 6,94	R$ 3.192,40
68	272887	**Massa pronta para bolo, sabor baunilha**. Apresentação em embalagens de 450g, que devem conter a parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra e livre de qualquer sujidade. Validade conforme edital.	Pacote 450g	150	R$ 7,60	R$ 1.140,00
69	272886	**Massa pronta para bolo, sabor chocolate**. Apresentação em embalagens de 450g, que devem conter a parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra e livre de qualquer sujidade. Validade conforme edital.	Pacote 450g	500	R$ 7,53	R$ 3.765,00
70	279262	**Milho branco**, triturado, para mungunzá, tipo 1. Apresentação em embalagens de 500 g, que deve constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. O produto não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas. Validade conforme edital.	Pacote 500 gramas	100	R$ 6,45	R$ 645,0000
71	462824	**Milho verde em conserva**- simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. **Acondicionado em embalagens com peso do produto drenado de 1,7kg kg**. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem	Lata	300	R$ 27,02	R$ 8.106,00

		apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa (Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal) e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Validade conforme edital.				
72	459653	**Molho de soja, tipo shoyo**, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem pet com 150 ml. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade conforme edital.	Unid.	500	R$ 6,12	R$ 3.060,00
73	463692	**Óleo comestível** – extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Validade conforme edital.	Lata	1.500	R$ 10,63	R$ 15.945,00
74	446622	**Ovo**, galinha, classe A, grupo vermelho, tipo extra, tamanho grande. Apresentação: bandeja de 30 unidades. Validade conforme edital.	Bandeja	1400	R$ 36,17	R$ 50.638,00
75	464883	**Passa sem semente** – o produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma. Com cor própria, cheiro e sabores características. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em embalagem plástica de 100 g, transparente, fechada, reembalada em caixa de papel vedada, com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente. Validade conforme edital.	Pacote	500	R$ 6,24	R$ 3.120,00
76	448897	**Peixe**, **tipo filé de merluza congelada,** tamanho grande, padronizada em filés entre 130 e 160 g, sem escamas, pele ou espinhas. Embalagem tipo exportação, fornecido a granel, em camadas interfolhadas por laminados plásticos, acondicionados em caixa de papelão cintada. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Perda por descongelamento aceitável de até 15%. Validade conforme edital.	Kg	1.000	R$ 37,93	R$ 37.930,00
77	464492	**Polpa de fruta, sabor umbu**, natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em	Kg	500	R$ 12,60	R$ 6.300,00

		plástico transparente, atóxico, contendo **01kg (um quilo)** cada. Registrado no órgão competente. Temperatura de recebimento a -18°C. Validade conforme edital.				
78	464485	**Polpa de fruta, sabor cajá**, natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo **01kg (um quilo)** cada. Registrado no órgão competente. Temperatura de recebimento a -18°C. Validade conforme edital.	Kg	500	R$ 13,53	R$ 6.765,00
79	464484	**Polpa de fruta, sabor acerola**, natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo **01kg (um quilo)** cada. Registrado no órgão competente. Temperatura de recebimento a -18°C. Validade conforme edital.	Kg	1500	R$ 12,30	R$ 18.450,00
80	464474	**Polpa de fruta, sabor maracujá**, natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo **01kg (um quilo)** cada. Registrado no órgão competente. Temperatura de recebimento a -18°C. Validade conforme edital.	Kg	1.500	R$ 17,63	R$ 26.445,00
81	447776	**Presunto de peru cozido**, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09 /1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade conforme edital.	Kg	350	R$ 51,92	R$ 18.172,00
82	383472	**Proteína texturizada de soja**, flocos, desidratada, **tipo bovina** . Pacote com 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade conforme edital.	Pacote 400g	200	R$ 9,61	R$ 1.922,00
83	369027	**Proteína texturizada de soja**, flocos, desidratada, **tipo frango**. Pacote com 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade conforme edital.	Pacote 400g	600	R$ 11,16	R$ 6.696,00

84	446645	**Queijo parmesão em barra** - ingredientes básicos: queijo parmesão e conservador, características adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra de 1 kg, acondicionado em embalagem plástica apropriada e inviolável, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade conforme edital. Conservação em ambiente refrigerado.	Kg	300	R$ 75,19	R$ 22.557,00
85	446633	**Queijo, tipo mussarela**, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade conforme edital. Conservação em ambiente refrigerado.	Kg	400	R$ 58,93	R$ 23.572,00
86	446639	**Queijo, tipo prato**, de 1ª qualidade, conservação 0 a10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra de no máximo 3,5kg, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservação em ambiente refrigerado. Validade conforme edital.	Kg	400	R$ 58,78	R$ 23.512,00
87	217784	**Refrigerante**, à base de cola, em embalagens pet de 2,5 litros. Validade conforme edital.	Unid.	100	R$ 13,66	R$ 1.366,00
88	217785	**Refrigerante**, à base de guaraná, em embalagens pet de 2,5 litros. Validade conforme edital.	Unid.	100	R$ 13,20	R$ 1.320,00
89	217781	**Refrigerante**, à base de laranja, em embalagens pet de 2,5 litros. Validade conforme edital.	Unid.	70	R$ 11,31	R$ 791,70
90	216792	**Requeijão**, tipo cremoso tradicional, composto por creme de leite, massa coalhada e cloreto de sódio, sem adição de amido e gordura vegetal, embalado em potes plásticos de 200g contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF. Conservação em ambiente refrigerado. Não serão aceitos produtos classificados como especialidade láctea à base de requeijão, queijos compostos ou adição de qualquer outro ingrediente que descaracterize o produto tradicional. Validade conforme edital.	Pote	400	R$ 12,93	R$ 5.172,00

91	291893	**Sal marinho integral moído** - iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 kg e embalagem secundária 30 kg. Validade conforme edital.	Fardo 30 kg	30	R$ 40,33	R$ 1.209,90
92	447720	**Salsicha - hot dog**, composta de carne de frango, fresca, c/ condimentos triturados, misturados e cozidos, acondicionada em acondicionados em sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50 g por unidade, temperatura conservação 10°C. Validade conforme edital.	Kg	600	R$ 21,08	R$ 12.648,00
93	442810	**Suco industrializado**, apresentação pronto pra beber, **sabor uva tinto**, **integral**, **sem adição de açúcar, água e corantes.** Produto deve ser disposto em embalagem de vidro com volume de 01 (um) litro, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto **(não aceitaremos néctar de frutas)**.	Litro	100	R$ 21,80	R$ 2.180,00
94	279607	**Suco industrializado**, apresentação pronto pra beber, **integral** , **sabor uva**, composto de suco e polpa de frutas concentradas, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto **(não aceitaremos néctar de frutas)**.	Unid.	6.500	R$ 5,15	R$ 33.475,00
95	279605	**Suco industrializado**, apresentação pronto pra beber, **integral, sabor laranja**, composto de suco e polpa de frutas concentradas, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	Unid.	6.000	R$ 4,85	R$ 29.100,00
96	249818	**Vinagre, matéria-prima vinho branco**, tipo neutro, acidez 4%, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Caixa com 12 unidades de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	Caixa	60	R$ 57,55	R$ 3.453,00
97	340581	**Vinagre, matéria-prima vinho tinto de maçã**, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Caixa com 12 unidades de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	Caixa	20	R$ 62,12	R$ 1.242,40
98	449006	**Sardinha em conserva em óleo –** produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem	Unid.	1.250	R$ 8,13	R$ 10.162,50

		amassadas. Caixa com 50 unidades de 125 g cada. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.				
99	463938	Condimento, **alho** apresentação natural, aspecto físico em cabeça, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco, aplicação indústria alimentícia.	Kg	250	R$ 29,58	R$ 7.395,00
100	464539	Condimento, matéria-prima **amendoim**, apresentação torrado, sem casca, boa qualidade, isento de sujidades, em embalagens de 1 kg	kg	72	R$ 29,92	R$ 2.154,24
101	463873	Condimento, matéria-prima **canela em pau**, apresentação canela em casca, condimento natural. Embalagens de 20g.	Pacote 20 g	125	R$ 6,01	R$ 751,25
102	463872	Condimento, matéria-prima **canela em pó**, apresentação canela em pó, condimento natural. Embalagens de 100g.	Pacote 100 g	5	R$ 9,28	R$ 46,40
103	463891	Condimento, matéria-prima **cominho**, aspecto físico pó.	Kg	30	R$ 43,93	R$ 1.317,90
104	463892	Condimento, matéria-prima **cravo da índia**, apresentação botão da flor de cravo seco e inteiros, condimento natural.	Kg	02	R$ 83,46	R$ 166,92
105	464542	Condimento, matéria-prima **castanha de cajú**, apresentação assada e sem casca, íntegra, de boa qualidade e isenta de sujidades, condimento natural.	Kg	60	R$ 96,07	R$ 5.764,20
106	463900	Condimento, matéria-prima **gengibre**, apresentação in natura, condimento natural. Isento de sujidades e rachaduras.	Kg	10	R$ 30,89	R$ 308,90
107	463920	Condimento, matéria-prima **pimenta do reino**, apresentação moída, condimento natural.	kg	10	R$ 49,13	R$ 491,30
108	463904	Condimento, matéria-prima **louro**, apresentação folha seca, boa qualidade, isento de sujidades.	Kg	4	R$ 46,99	R$ 187,96
109	463916	Condimento, matéria-prima **orégano**, apresentação granulada, seca, boa qualidade, isento de sujidades.	Kg	4	R$ 28,17	R$ 112,68
110	463937	Condimento, tipo corante natural para alimentos, matéria-prima **urucum**, em pó.	Kg	140	R$ 31,07	R$ 4.349,80
111	480032	Condimento, matéria-prima **gengibre**, **em pó**, apresentação de boa qualidade, isento de sujidades e rachaduras. Embalagens de 100g.	Pacote 100 g	100	R$ 12,60	R$ 1.260,00
112	463912	Condimento, matéria-prima **noz moscada**, **em pó**, apresentação de boa qualidade, isento de sujidades e rachaduras. Embalagens de 100g.	Pacote 100g	50	R$ 5,58	R$ 279,00

113	458149	Condimento, matéria-prima **chimichurri**, apresentação de boa qualidade, isento de sujidades e rachaduras. Embalagens de 100g.	Pacote 100 g	100	R$ 6,58	R$ 658,00
114	466549	Fruta in natura, tipo **ameixa fresca**. Características: ser fresca, madura, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	Kg	250	R$ 35,29	R$ 8.822,50
115	464339	Fruta in natura, tipo **kiwi**. Características: ser fresco, maduro, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	Kg	250	R$ 29,51	R$ 7.377,50
116	464400	Fruta in natura, tipo **maçã,** espécie vermelha, nacional, categoria II, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão ondulado, caixa com 18 kg.	kg	2160	R$ 10,82	R$ 23.371,20
117	464422	Fruta in natura, tipo **melão**, espécie redonda e amarelo, aplicação alimentar. Características: grauda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.	Kg	500	R$ 3,08	R$ 1.540,00
118	464426	Fruta in natura, tipo **pera**. Características: ser fresca, madura, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	Kg	300	R$ 12,63	R$ 3.789,00
119	464438	Fruta in natura, tipo **uva de mesa**, espécie Itália/Rubi, sem caroço para aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme.	Kg	700	R$ 20,03	R$ 14.021,00

		Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.				
120	**464374**	Fruta in natura, **tipo abacaxi**, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	6.000	R$ 8,32	R$ 49.920,00
121	**464381**	Fruta in natura, **tipo banana, espécie prata**. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação.	Kg	2.000	R$ 5,00	R$ 10.000,00
122	**464377**	Fruta in natura, **tipo banana comprida (da terra)**. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação.	Kg	3.600	R$ 7,30	R$ 26.280,00
123	**464393**	Fruta in natura, tipo **laranja, espécie pêra,** com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	6.000	R$ 1,03	R$ 6.180,00
124	**464398**	Fruta in natura, **tipo limão, especie taiti.** Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	Unid.	4.800	R$ 0,74	R$ 3.552,00
125	**464418**	Fruta in natura, **tipo melancia**, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.	Kg	12.000	R$ 2,91	R$ 34.920,00
126	**463748**	Legume in natura, **tipo abóbora,** de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.000	R$ 5,10	R$ 5.100,00
127	463754	Legume in natura, tipo **batata inglesa**, de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	3.000	R$ 8,00	R$ 24.000,00
128	463838	Legume in natura, tipo **brócolis**, **espécie japonês ou ninja**. De primeira, fresco, selecionado, compacto e firme, apresentando apenas a flor e o caule, sem a presença das folhas, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho, colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	Kg	500	R$ 17,35	R$ 8.675,00
129	**463767**	Legume in natura, **tipo beterraba**, espécie comum. De primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	1.000	R$ 8,17	R$ 8.170,00

130	**463781**	Legume in natura, **tipo cebola, espécie branca**, aplicação culinária em geral. Características: estar isento de umidade externa anormal, odor e saber estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, corte e mofos.	Kg	2.500	R$ 9,14	R$ 22.850,00
131	373172	Legume in natura, tipo **cenoura**, espécie manteiga, características adicionais: sãos, frescos e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	kg	2.500	R$ 8,08	R$ 20.200,00
132	**463778**	Legume in natura, **tipo chuchu**, espécie comum, características adicionais extras, tamanho grande, de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	800	R$ 8,20	R$ 6.560,00
133	**463796**	Legume in natura, **tipo pepino**, espécie comum, de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação.	Kg	800	R$ 6,59	R$ 5.272,00
134	463809	Legume in natura, **tipo pimentão**, espécie **verde**, características adicionais 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	500	R$ 8,04	R$ 4.020,00
135	**463839**	Legume in natura, **tipo repolho**, espécie comum. De primeira qualidade, selecionado, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	500	R$ 9,17	R$ 4.585,00
136	**463806**	Legume in natura, **tipo tomate**, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	Kg	8.000	R$ 8,08	R$ 64.640,00

1.1.1 Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador.

ÓRGÃO GERENCIADOR				
Item	**Descrição**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**	**Quantidade Total**
01	**Achocolatado em pó instantâneo**, a base de cacau em pó, enriquecido com **vitaminas e quantidade máxima de 17 g de carboidrato por porção**. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em **LATAS** de 370 g. Validade conforme edital.	50	500	500

02	**Achocolatado líquido**, tipo Nescau, pronto pra beber, com **quantidade máxima de carboidratos de 20 g por porção**, composto de leite reconstituído. Embalagens Tetra Pack individuais de 200 ml, reembaladas em caixa de papelão vedadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Validade conforme edital.	80	8000	8000
03	**Amido de milho**, tipo maisena, em embalagens de 1kg, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	15	150	150
04	**Atum,** sólido, conserva em óleo comestível. Embalagem em lata com no mínimo 170g em peso líquido, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido, estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS e possuir número de registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA. As latas não devem estar amassadas; enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem. Validade conforme edital.	12	120	120
05	**Aveia em flocos –** produto 100% integral, em embalagens de 200 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade conforme edital.	5	50	50
06	**Azeite de dendê**, 100% natural, extraído da polpa do dendê, com óleo da palma como único ingrediente, em embalagens de 1 litro. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	6	60	60
07	**Azeite de oliva extravirgem** com acidez máxima de 0,2% (em ácido oleíco) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml, com **bico dosador.** Validade conforme edital.. (**não aceitaremos "tipo extravirgem" nem "azeite composto"**).	40	400	400
08	**Azeitona verde**, em conserva inteira sem caroço, em conserva, preparada com os frutos curados na variedade verde, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, colorações uniformes, submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em embalagem com 500 g devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Validade conforme edital.	12	120	120

09	**Bacon**, suíno, defumado, industrializado, de 1ª qualidade, resfriado, em mantas embaladas a vácuo em plástico atóxico transparente, elaborado a partir da barriga suína, com proporção equilibrada de carne e gordura. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto, registros de inspeção sanitária, prazo de validade conforme edital.	30	300	300
10	**Batata frita industrializada, tipo palha-** extrafina**,** acondicionada em embalagens de 500 g. Aplicação culinária. As embalagens devem estar íntegras, contendo rótulo com o lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, bem como peso. Prazo de validade conforme edital.	4	40	40
11	**Biscoito com sal, tipo cream cracker**, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, com extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacote com 350 gramas com subembalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	60	600	600
12	**Biscoito doce amanteigado**, sabores e formatações diversas, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com 280 gramas com 03 subembalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	75	750	750
13	**Biscoito doce, tipo cookie, sabor chocolate com gotas de chocolate**, sem recheio, em embalagem individual de 38 g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	350	3500	3500
14	**Biscoito doce, tipo maisena**, sabor tradicional composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com 350 gramas com subembalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	22	225	225
15	**Biscoito salgado, tipo club social, sabor original** – composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagens impermeáveis de **144g**, fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	100	1000	1000
	Biscoito salgado, tipo club social, sabor integral – composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas,			

16	acondicionado em embalagens impermeáveis de **162g,** fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	50	500	500
17	**Carne bovina, bucho,** apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelada**.** A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Validade conforme edital.	30	300	300
18	**Carne bovina, mocotó,** apresentação: cortada, estado de conservação: congelada**.** A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Validade conforme edital.	10	100	100
19	**Carne de charque**, tipo **dois pelo**, produto salgado, curado e dessecado, de consistência firme, de 1 qualidade. Apresentando cor, odor e sabor característicos, sendo isento de sujidades, parasitas, larvas, odores rançosos ou materiais estranhos. Embalado a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos que garantam sua integridade, CX 30 kg, com embalagens plásticas individuais de 5 kg, contendo lote, prazo de validade, informações nutricionais, o carimbo SIF. Validade conforme edital.	90	900	900
20	**Carne Suína, Tipo Costela, defumada,** apresentação: em mantas, estado de conservação: resfriada. A coloração deve ser castanho-amarelada ou dourada típica de defumação, odor e sabor característicos, textura firme, sem apresentar consistência amolecida, pegajosa ou manchas esverdeadas/escuras. O produto deve ser isento de parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Validade conforme edital.	10	100	100
21	**Carne suína, tipo pé,** salgada, apresentação: cortada, estado de conservação: resfriada**. O produto** deve apresentar odor e sabor característicos, textura firme, sem apresentar consistência amolecida, pegajosa ou manchas esverdeadas/escuras. O produto deve ser isento de parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Validade conforme edital.	5	50	50
22	**Catchup –** composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem tetrapak com 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Caixa com 12 embalagens de 200 g. Validade conforme edital.	48	480	480

23	**Chantilly** - preparo a base de creme de leite fresco, fortemente emulsionado, pausterizado, com sabor artificial leve de baunilha e adocicado, destinado ao uso profissional. Embalado em caixa tetra pack limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, pesando 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	1	10	10
24	**Chocolate**, tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional: **100% cacau, solúvel**, composto de cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante, com 100% de cacau, acondicionado em embalagem de 200g, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Não contém glúten, embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade. Validade conforme edital.	4	40	40
25	**Côco ralado**, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com 1 kg. Validade conforme edital.	18	180	180
26	**Creme de leite** pasteurizado – 100% de origem animal, acondicionado em caixa tetra pack limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo embalado, pesando 1.030kg. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 17%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Caixa com 48 unidades. Validade conforme edital.	200	2000	2000
27	**Doce industrializado, tipo bombom serenata do amor,** à base de wafer, com recheio cremoso de castanha de caju e cobertura de chocolate meio amargo e chocolate ao leite. Apresentação em embalagens de 825 g, com 50 unidades de 16,5 g. As embalagens devem estar íntegras, contendo rótulo com o lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, bem como peso. Validade conforme edital.	5	50	50
28	**Doce industrializado**, **tipo pé de moleque crocante**, à base de amendoim e caramelo crocante, com unidades de aproximadamente 20 g, acondicionados em embalagens individuais. As embalagens devem estar íntegras, contendo rótulo com o lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, bem como peso. Pacote com 50 unidades. Validade conforme edital.	15	150	150
29	**Doce industrializado**, **tipo paçoca**, à base de amendoim torrado, açúcar e sal, em formato rolha com peso aproximadamente 20 g, acondicionados em embalagens individuais. As embalagens devem estar íntegras, contendo rótulo com o lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, bem como peso. Pacote com 50 unidades. Validade conforme edital.	15	150	150

30	**Ervilha verde –** em conserva – simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de coberturas apropriadas, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em lata com 2 kg drenados, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Validade conforme edital.	10	100	100
31	**Extrato de tomate –** concentrado, **composto de tomate, sal e açúcar,** sem conservantes e corantes artificiais, deve estar isento de fermentação, sujidades e de indicadores de processamento defeituoso. As embalagens não devem estar amassadas e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Embalado em embalagem tetrapack de 300 g. Validade conforme edital.	800	8000	8000
32	**Farinha de linhaça, tipo dourada –** em embalagens de 500 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade conforme edital.	2	20	20
33	**Farinha de trigo especial para panificação**, acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Validade conforme edital.. Saco de 25 kg.	16	160	160
34	**Farinha Láctea –** acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade conforme edital. Latas de 400 g.	30	300	300
35	**Fécula de mandioca**, tipo doce, em embalagens de 1 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá estar isento de sujidades e/ou parasitas. Validade conforme edital.	3	30	30
36	**Feijão branco**, tipo I, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em pacote de 500 g. Embalagem secundária plástica resistente ao peso. Com registro do ministério da agricultura. Validade conforme edital.	12	120	120
	Feijão carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e			

37	mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30 kg, com registro do ministério da agricultura. Validade conforme edital.	400	4020	4020
38	**Feijão preto**, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30 kg, com registro do ministério da agricultura. Validade conforme edital.	150	1500	1500
39	**Feijão, tipo fradinho**, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e com registro do ministério da agricultura. Validade conforme edital.	50	500	500
40	**Fermento instantâneo** para massa doce – produto deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades, contendo no rótulo informações como lote, data de fabricação /validade, informações nutricionais. CX 10 kg. Validade conforme edital.	20	200	200
41	**Fermento químico** – produto deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades, contendo no rótulo informações de lote, data de fabricação/validade, informações nutricionais. Potes de 100 g. Validade conforme edital.	20	200	200
42	**Fubá em flocos, tipo flocão**, pré-cozido tradicional – obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sadios, limpos, germinados, pré-cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, embalado em saco de papel impermeável, reembalado em papel com 500 gramas. Embalagens, contendo no rótulo informações de lote, data de fabricação /validade, informações nutricionais. Validade conforme edital.	100	1000	1000
43	**Fubá**, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade conforme edital.	20	200	200
44	**Gergelim, tipo semente –** descascadas**,** em embalagens de 200 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade conforme edital.	10	100	100
45	**Goiabada**, a base de goiabada e açúcar, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em barras de 1 kg, íntegras, livres de sujidades, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade conforme edital.	36	360	360

46	**Granola integral, tradicional**, composta por Flocos de aveia, rapadura, coco, tapioca, uva-passa, castanha de caju, gérmen de trigo, melaço de cana, manteiga, gergelim e sal do Himalaia, embalagem de 400 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade conforme edital.	40	400	400
47	**Grão de bico**, de 1ª qualidade, nova, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 10 kg, com registro do ministério da agricultura. Validade conforme edital.	20	200	200
48	**Iogurte líquido sabor morango**. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem plástica de aproximadamente 170 g. Temperatura de entrega de 10ºC. Validade conforme edital.	300	3000	3000
49	**Iogurte líquido sabor côco**. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem plástica de aproximadamente 170 g. Temperatura de entrega de 10ºC. Validade conforme edital.	150	1500	1500
50	**Iogurte líquido sabor frutas vermelhas**. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem plástica de aproximadamente 170 g. Temperatura de entrega de 10ºC.Validade conforme edital.	150	1500	1500
51	**Leite condensado**-produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem tetra pak de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade conforme edital.	100	1000	1000
52	**Leite de coco** – leite de coco natural integral, concentrado, **sem adição de açúcar, essência de coco e corante branco**, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Caixa com 12 de 500ml. Validade conforme edital.	72	720	720
53	**Leite de vaca em pó integral instantâneo,** apresentação acondicionado em lata de 400 g. A lata deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do	70	700	700

	Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade conforme edital. Conservação em ambiente seco e arejado.			
54	**Leite em pó desnatado**, instantâneo, origem bovina, tipo rico em vitaminas A e D. Acondicionado em lata 300 g, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade conforme edital.	2	20	20
55	**Leite de vaca, tipo UHT, integral**. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09 /1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade conforme edital.	700	7000	7000
56	**Leite de vaca, tipo UHT, sem lactose**. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.	30	300	300
57	**Linguiça** calabresa, **tipo toscana de frango**, ingredientes carnes de frango, empacotada a vácuo em embalagem plástica de 3 kg. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade conforme edital.	100	1000	1000
58	**Linguiça** calabresa, **tipo toscana mista**, ingredientes carnes suína e frango, empacotada a vácuo em embalagem plástica de 3 kg. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade conforme edital.	50	500	500
59	**Linguiça mista**, **tipo josefina,** defumada, empacotada a vácuo em embalagem plástica de 3 kg. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade conforme edital.	20	200	200
60	**Linguiça, tipo defumada**, ingredientes carnes suína, empacotada a vácuo em embalagem plástica de 5 kg ou 10 kg tipo sadia. Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade conforme edital.	30	300	300
61	**Maionese**, tipo tradicional – composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagens, tipo bisnaga de 200 g. Validade conforme edital.	40	400	400
	Manteiga com sal – de primeira qualidade, obtida apartir do creme de leite pasteurizado e maturado, acondicionada em latas de 1 kg. Produto			

62	deve apresentar sabor encorpado, consistência firme. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO, temperatura de acondicionamento de 10º c. Caixa com 02 unidades. Validade conforme edital..	70	700	700
63	**Margarina vegetal** – **cremosa**, com sal, composto de 80% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em balde plástico com 15 kg. Validade conforme edital.	5	50	50
64	**Massa alimentícia –** tipo seca para macarronada, **formato espaguete**, **nº 8,** de sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 500 gramas – fardo 10 kg. Validade conforme edital.	400	4000	4000
65	**Massa alimentícia –** tipo lasanha pré-cozida, **direto ao forno**, feita de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante beta-caroteno ou corantes urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 200 gramas. Validade conforme edital.	25	250	250
66	**Massa alimentícia** - tipo seca pré-cozida, **formato parafuso**, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas. Fardo de 10 kg. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Validade conforme edital.	80	800	800
67	**Massa para sopa** com sêmola e ovos, tipo “ave-maria”. Apresentação em embalagens de 500g, que devem apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade conforme edital.	46	460	460
68	**Massa pronta para bolo, sabor baunilha**. Apresentação em embalagens de 450g, que devem conter a parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra e livre de qualquer sujidade. Validade conforme edital.	15	150	150
69	**Massa pronta para bolo, sabor chocolate**. Apresentação em embalagens de 450g, que devem conter a parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra e livre de qualquer sujidade. Validade conforme edital.	50	500	500
70	**Milho branco**, triturado, para mungunzá, tipo 1. Apresentação em embalagens de 500 g, que deve constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em	10	100	100

	legislação vigente. O produto não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas. Validade conforme edital.			
71	**Milho verde em conserva**- simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. **Acondicionado em embalagens com peso do produto drenado de 1,7kg kg**. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa (Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal) e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Validade conforme edital.	30	300	300
72	**Molho de soja, tipo shoyo**, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem pet com 150 ml. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade conforme edital.	50	500	500
73	**Óleo comestível** – extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Validade conforme edital.	150	1500	1500
74	**Ovo**, galinha, classe A, grupo vermelho, tipo extra, tamanho grande. Apresentação: bandeja de 30 unidades. Validade conforme edital.	140	1400	1400
75	**Passa sem semente** – o produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma. Com cor própria, cheiro e sabores características. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em embalagem plástica de 100 g, transparente, fechada, reembalada em caixa de papel vedada, com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente. Validade conforme edital.	50	500	500
76	**Peixe**, **tipo filé de merluza congelada,** tamanho grande, padronizada em filés entre 130 e 160 g, sem escamas, pele ou espinhas. Embalagem tipo exportação, fornecido a granel, em camadas interfolhadas por laminados plásticos, acondicionados em caixa de papelão cintada. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura	100	1000	1000

	/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Perda por descongelamento aceitável de até 15%. Validade conforme edital.			
77	**Polpa de fruta, sabor umbu**, natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo **01kg (um quilo)** cada. Registrado no órgão competente. Temperatura de recebimento a -18°C. Validade conforme edital.	50	500	500
78	**Polpa de fruta, sabor cajá**, natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo **01kg (um quilo)** cada. Registrado no órgão competente. Temperatura de recebimento a -18°C. Validade conforme edital.	50	500	500
79	**Polpa de fruta, sabor acerola**, natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo **01kg (um quilo)** cada. Registrado no órgão competente. Temperatura de recebimento a -18°C. Validade conforme edital.	150	1500	1500
80	**Polpa de fruta, sabor maracujá**, natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo **01kg (um quilo)** cada. Registrado no órgão competente. Temperatura de recebimento a -18°C. Validade conforme edital.	150	1500	1500
81	**Presunto de peru cozido**, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade conforme edital.	35	350	350
82	**Proteína texturizada de soja**, flocos, desidratada, **tipo bovina**. Pacote com 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade conforme edital.	20	200	200
83	**Proteína texturizada de soja**, flocos, desidratada, **tipo frango**. Pacote com 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade conforme edital.	60	600	600

84	**Queijo parmesão em barra** - ingredientes básicos: queijo parmesão e conservador, características adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra de 1 kg, acondicionado em embalagem plástica apropriada e inviolável, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade conforme edital. Conservação em ambiente refrigerado.	30	300	300
85	**Queijo, tipo mussarela**, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade conforme edital. Conservação em ambiente refrigerado.	40	400	400
86	**Queijo, tipo prato**, de 1ª qualidade, conservação 0 a10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra de no máximo 3,5kg, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservação em ambiente refrigerado. Validade conforme edital.	40	400	400
87	**Refrigerante**, à base de cola, em embalagens pet de 2,5 litros. Validade conforme edital.	10	100	100
88	**Refrigerante**, à base de guaraná, em embalagens pet de 2,5 litros. Validade conforme edital.	10	100	100
89	**Refrigerante**, à base de laranja, em embalagens pet de 2,5 litros. Validade conforme edital.	7	70	70
90	**Requeijão**, tipo cremoso tradicional, composto por creme de leite, massa coalhada e cloreto de sódio, sem adição de amido e gordura vegetal, embalado em potes plásticos de 200g contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF. Conservação em ambiente refrigerado. Não serão aceitos produtos classificados como especialidade láctea à base de requeijão, queijos compostos ou adição de qualquer outro ingrediente que descaracterize o produto tradicional. Validade conforme edital.	40	400	400
91	**Sal marinho integral moído** - iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 kg e embalagem secundária 30 kg. Validade conforme edital.	3	30	30

92	**Salsicha - hot dog**, composta de carne de frango, fresca, c/ condimentos triturados, misturados e cozidos, acondicionada em acondicionados em sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50 g por unidade, temperatura conservação 10°C. Validade conforme edital.	60	600	600
93	**Suco industrializado**, apresentação pronto pra beber, **sabor uva tinto** , **integral**, **sem adição de açúcar, água e corantes.** Produto deve ser disposto em embalagem de vidro com volume de 01 (um) litro, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto **(não aceitaremos néctar de frutas)**.	10	100	100
94	**Suco industrializado**, apresentação pronto pra beber, **integral**, **sabor uva**, composto de suco e polpa de frutas concentradas, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto **(não aceitaremos néctar de frutas)**.	650	6500	6500
95	**Suco industrializado**, apresentação pronto pra beber, **integral, sabor laranja**, composto de suco e polpa de frutas concentradas, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	600	6000	6000
96	**Vinagre, matéria-prima vinho branco**, tipo neutro, acidez 4%, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Caixa com 12 unidades de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	6	60	60
97	**Vinagre, matéria-prima vinho tinto de maçã**, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Caixa com 12 unidades de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	2	20	20
98	**Sardinha em conserva em óleo –** produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Caixa com 50 unidades de 125 g cada. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	125	1250	1250
99	Condimento, **alho** apresentação natural, aspecto físico em cabeça, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco, aplicação indústria alimentícia.	25	250	250
100	Condimento, matéria-prima **amendoim**, apresentação torrado, sem casca, boa qualidade, isento de sujidades, em embalagens de 1 kg	7	72	72

101	Condimento, matéria-prima **canela em pau**, apresentação canela em casca, condimento natural. Embalagens de 20g.	12	125	125
102	Condimento, matéria-prima **canela em pó**, apresentação canela em pó, condimento natural. Embalagens de 100g.	1	5	5
103	Condimento, matéria-prima **cominho**, aspecto físico pó.	3	30	30
104	Condimento, matéria-prima **cravo da índia**, apresentação botão da flor de cravo seco e inteiros, condimento natural.	1	2	2
105	Condimento, matéria-prima **castanha de cajú**, apresentação assada e sem casca, íntegra, de boa qualidade e isenta de sujidades, condimento natural.	6	60	60
106	Condimento, matéria-prima **gengibre**, apresentação in natura, condimento natural. Isento de sujidades e rachaduras.	1	10	10
107	Condimento, matéria-prima **pimenta do reino**, apresentação moída, condimento natural.	1	10	10
108	Condimento, matéria-prima **louro**, apresentação folha seca, boa qualidade, isento de sujidades.	1	4	4
109	Condimento, matéria-prima **orégano**, apresentação granulada, seca, boa qualidade, isento de sujidades.	1	4	4
110	Condimento, tipo corante natural para alimentos, matéria-prima **urucum** , em pó.	14	140	140
111	Condimento, matéria-prima **gengibre**, **em pó**, apresentação de boa qualidade, isento de sujidades e rachaduras. Embalagens de 100g.	10	100	100
112	Condimento, matéria-prima **noz moscada**, **em pó**, apresentação de boa qualidade, isento de sujidades e rachaduras. Embalagens de 100g.	5	50	50
113	Condimento, matéria-prima **chimichurri**, apresentação de boa qualidade, isento de sujidades e rachaduras. Embalagens de 100g.	10	100	100
114	Fruta in natura, tipo **ameixa fresca**. Características: ser fresca, madura, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	5	250	250
	Fruta in natura, tipo **kiwi**. Características: ser fresco, maduro, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em			

115	condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	5	250	250
116	Fruta in natura, tipo **maçã,** espécie vermelha, nacional, categoria II, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão ondulado, caixa com 18 kg.	20	2160	2160
117	Fruta in natura, tipo **melão**, espécie redonda e amarelo, aplicação alimentar. Características: grauda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.	10	500	500
118	Fruta in natura, tipo **pera**. Características: ser fresca, madura, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	10	300	300
119	Fruta in natura, tipo **uva de mesa**, espécie Itália/Rubi, sem caroço para aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	10	700	700
120	Fruta in natura, **tipo abacaxi**, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	10	600	6000
121	Fruta in natura, **tipo banana, espécie prata**. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação.	20	2000	2000
122	Fruta in natura, **tipo banana comprida (da terra)**. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação.	20	3600	3600
123	Fruta in natura, tipo **laranja, espécie pêra,** com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	50	6000	6000

124	Fruta in natura, **tipo limão, especie taiti.** Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	48	4800	4800
125	Fruta in natura, **tipo melancia**, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.	30	12000	12000
126	Legume in natura, **tipo abóbora,** de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	20	1000	1000
127	Legume in natura, tipo **batata inglesa**, de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	20	3000	3000
128	Legume in natura, tipo **brócolis**, **espécie japonês ou ninja**. De primeira, fresco, selecionado, compacto e firme, apresentando apenas a flor e o caule, sem a presença das folhas, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho, colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	10	500	500
129	Legume in natura, **tipo beterraba**, espécie comum. De primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	10	1000	1000
130	Legume in natura, **tipo cebola, espécie branca**, aplicação culinária em geral. Características: estar isento de umidade externa anormal, odor e saber estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, corte e mofos.	10	2500	2500
131	Legume in natura, tipo **cenoura**, espécie manteiga, características adicionais: sãos, frescos e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	10	2500	2500
132	Legume in natura, **tipo chuchu**, espécie comum, características adicionais extras, tamanho grande, de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8	800	800
133	Legume in natura, **tipo pepino**, espécie comum, de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação.	8	800	800
134	Legume in natura, **tipo pimentão**, espécie **verde**, características adicionais 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	5	500	500

135	Legume in natura, **tipo repolho**, espécie comum. De primeira qualidade, selecionado, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	5	500	500
136	Legume in natura, **tipo tomate**, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	20	8000	8000

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

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) **Emissão da Nota de Empenho**, na forma do artigo 105 da Lei n° 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.

1.6 Em caso de divergência nas especificações dos itens entre o sistema e o Termo de Referência, prevalecerão as informações deste último.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Fundamentação da contratação:

O Instituto Federal Baiano - Campus Santa Inês necessita realizar a contratação de empresa(s) para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento do refeitório da Instituição, com a finalidade de garantir a produção e a distribuição regular de refeições aos estudantes e demais usuários da unidade.
O refeitório produz e distribui, em média, aproximadamente 750 refeições diariamente, destinadas aos estudantes dos cursos de ensino médio integrado, subsequente e superior, bem como a servidores e colaboradores, constituindo importante estrutura de apoio às atividades acadêmicas e administrativas da Instituição.
A disponibilização de alimentação adequada no ambiente institucional contribui para a permanência e o desenvolvimento dos estudantes, especialmente daqueles que permanecem na unidade durante períodos prolongados para participação nas atividades de ensino, pesquisa e extensão. Dessa forma, o fornecimento regular dos gêneros alimentícios necessários à preparação das refeições é indispensável para assegurar a continuidade e a qualidade do serviço de alimentação oferecido pela Instituição.
A contratação mostra-se necessária em razão da necessidade de reposição contínua dos estoques de alimentos utilizados na elaboração dos cardápios, considerando o volume diário de refeições produzidas, a diversidade dos gêneros empregados e a necessidade de manutenção de níveis adequados de estoque para evitar desabastecimento e interrupções no atendimento.
Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender às especificações de qualidade, quantidade, condições de armazenamento, transporte e demais requisitos sanitários aplicáveis, de modo a garantir que os alimentos utilizados na preparação das refeições sejam adequados ao consumo e compatíveis com as boas práticas de manipulação e produção de alimentos.
Assim, a contratação pretende assegurar o abastecimento contínuo e regular do refeitório institucional, proporcionando as condições necessárias para a produção das refeições previstas nos cardápios e evitando a interrupção ou redução do serviço de alimentação disponibilizado à comunidade acadêmica e aos demais usuários autorizados.

A solução a ser contratada deverá, portanto, ser capaz de atender à demanda estimada da Instituição durante o período de vigência da contratação, observando os princípios da eficiência, do planejamento, da economicidade e da continuidade do serviço público.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10724903000179-0-000008/2026

II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2025

III) Id do item no PCA: 485, 486, 487, 488, 489, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497 e 498;

IV) Classe/Grupo: 8925, 8945, 8955, 8960, 8915, 8910, 8960, 8910, 8950, 8915, 8955 e 8925;

V) Identificador da Futura Contratação: 158277-27/2026

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

3.1 A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios, para atender a demanda do Núcleo de Nutrição e Saúde do Instituto Federal Baiano - Campus Santa Inês.

3.2 Os itens a serem registrados enquadram-se como bens comuns, com especificações padronizadas e usuais de mercado, amplamente comercializados, o que possibilita a comparação objetiva das propostas e a obtenção da solução mais vantajosa para a Administração.

3.3 Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação e integridade, dentro dos prazos de validade estabelecidos e em conformidade com as especificações técnicas previstas na contratação.

3.4 Considerando a natureza contínua e variada das demandas, a solução proposta prevê a contratação por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), permitindo o fornecimento sob demanda, evitando a estocagem excessiva de produtos com prazo de validade e garantindo a reposição ágil conforme a necessidade real de consumo do Refeitório.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. No caso de organizações de agricultores familiares, beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP, Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, e outros documentos exigidos na legislação vigente;

4.1.2. Os produtos de origem animal devem ser provenientes de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrados pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões abaixo:

4.3.1. Não se trata de obra de engenharia;
4.3.2. Não há dedicação exclusiva de mão de obra;
4.3.3. A exigência de garantia contratual não é obrigatória, sendo mais aplicável a contratos complexos, com maior risco de descumprimento pela contratada, incluindo os casos mais suscetíveis de reclamações trabalhistas.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 20 (vinte) dias, contados do(a) emissão da Nota de Empenho, em remessa única, na quantidade indicada na referida Nota.

5.2. Caso não seja possível a entrega no prazo acima, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço Km 2,5 – BR 420 – Rodovia Santa Inês x Ubaira – CEP: 45.320-000 Santa Inês-BA, das 07h30 às 11h30 e das 13h30 às 17h00.

5.3.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.6. 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.
6.7. 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.
6.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
6.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
6.11. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.12. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
6.13. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
6.14. 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 da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.15. Cabe ao gestor do contrato:
6.15.1. 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.
6.15.2. 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.
6.15.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
6.15.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
6.15.5. 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.
6.15.6. 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, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. 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.

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

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

7.2.2. 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;

7.2.3.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.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias.

7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1% (um por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,5 (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

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

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

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

7.6. 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.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *15 (quinze)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. 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.

7.8.1. 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.

7.8.2. 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.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. 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.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. 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.

7.14. 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.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 4 (quatro) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art.

75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 2 (dois) dias úteis.
8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

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

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. 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.
8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.12.1. o prazo de validade;
8.12.2. a data da emissão;
8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
8.12.5. o valor a pagar; e
8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
8.15.2. 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.
8.16. 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.
8.17. 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.

8.18. 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.

8.19. 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

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

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

8.25. 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.

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

Cessão de Crédito

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

8.27.2. 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.

8.27.3. 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.

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

8.28. 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.

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 27/07/2026

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado[A16] , os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.32. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o (s) índice(s) definitivo(s).

8.33. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será integral, na quantidade constante na Nota de Empenho.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

9.5. 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;

9.6. 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;

9.7. 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;

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

9.9. 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;

9.10. 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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

9.13. 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;

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

9.15. 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;

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

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

9.18. 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.

9.19. 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.

Disposições gerais sobre habilitação

9.20. 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.

9.21 Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, 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.

9.22. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.23. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.24. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R$ 1.508.534,30 (Hum milhão, quinhentos e oito mil, quinhentos e trinta e quatro reais e trinta centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima.**

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

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

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

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133/2021)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de* 5 (cinco) dias*,* contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato Nota de Empenho, 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*,* 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 n° 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.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

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

3.1.8. 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.

3.1.8.1. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

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

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[A8]

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:

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

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

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

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A10]

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

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de

pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

4.1.10. 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.

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

4.1.12. 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;

4.1.13. 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;

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

4.1.15. 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;

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

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

5.2. 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.

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

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

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

5.4. 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.

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

5.4.2. 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.

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

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

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

5.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3. Indenizações e multas.

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

5.7. 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.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. 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.

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
7.2. 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.
7.3. s 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.[A18]
7.4. 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.
7.5. 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.

8. FORO
8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal da Bahia, Seção Judiciária de Jequié 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, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão Eletrônico (SRP) nº 27-2026, 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.

ANDREIA CARVALHO JAMBEIRO DE SOUZA
Nutricionista
Assinou eletronicamente em 07/10/2026 às 11:42:42.

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA

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

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº. 27/2026

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Santa Inês.

Senhor Pregoeiro,

A Empresa ……..…..., CNPJ nº……..., para os fins de participação do Pregão Eletrônico (SRP) nº 27/2026, e após tomar conhecimento de todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, passamos a formular a seguinte proposta:

Item	Descrição	Marca	QTD	Unid.	Valor Unitário	Valor Total

Valor total da proposta: R$ ……. (valor por extenso)

Dados da Empresa:
Razão Social: ……...
CNPJ/MF: …….
Endereço: ……... CEP: …….. Cidade: …….. UF: …...
Tel/Fax: …….....….. E-mail: .....
Banco: ……. Agência: …… nº c/c: ……..

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: …….
CPF:……..... Cargo/Função: ……..
Cart. ldent nº ……..…….. Expedido por: …….

Validade da Proposta: ..... dias a contar da data de sua apresentação.

Asseguro que a entrega dos bens ocorrerá no prazo, no local e nas condições exigidas no Edital e seus anexos.

Declaro expressamente que nos preços cotados estão inclusos todos os insumos inerentes a execução do contrato e todas as demais despesas, de quaisquer naturezas incidentes sobre o objeto deste Pregão.

[Local], …… de …….... de 20xx.

_____

Nome e assinatura do Representante Legal da Empresa

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

Anexo III

Processo Administrativo n° 23332.253070.2026-50
Ata de Registro de Preços nº *XX*/*XXXX*

O *I*NSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO – CAMPUS SANTA INÊS, com sede no Km 2,5, BR 420, Rodovia Santa Inês x Ubaíra, na cidade de Santa Inês - Bahia, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.724.903/0002-50, neste ato representado(a) pelo(a) [*cargo e nome*], nomeado(a) pela Portaria nº *XX*, de *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*, publicada no *DOU* de *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º 23332.253070.2026-50, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de aquisição de gêneros alimentícios destinados para atender demanda do refeitório do IF Baiano - Campus Santa Inês, especificado(s) no(s) item(ns) *XX* do Termo de Referência, anexo I do edital de licitação, do Pregão Eletrônico n.º 27/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]*					
X	Especificação	Marca *(se exigida no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal e Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Santa Inês.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.6, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de

preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de

2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

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

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]*							
X	Especificação	Marca *(se exigida no edital)*	Modelo *(se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor *[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]*							
X	Especificação	Marca *(se exigida no edital)*	Modelo *(se exigido no edital)*	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade