

PREGÃO ELETRÔNICO

002/2023.

CONTRATANTE (UASG)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA),
Campus JACOBINA (158592)

OBJETO.

Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios variados, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Resolução/FNDE/CD no 6, de 8 de maio de 2020, para o IFBA - Campus Jacobina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 170.071,36

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 03/08/2023 às 08h30min. (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item.

MODO DE DISPUTA:

aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	8
6. DA FASE DE JULGAMENTO	13
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO	16
8. DOS RECURSOS	18
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	19
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	22
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	22

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA/IFBA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO/DAP
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES/CCOM

CAMPUS JACOBINA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023

(Processo Administrativo nº 23745.000391/2023-59)

Torna-se público que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA (IFBA), campus Jacobina, por meio da Diretoria de Administração e Planejamento/Coordenação de compras e Licitações, sediado na Avenida Centenário, nº. 500 – Nazaré – Jacobina/Ba CEP 44.700-000, realizará licitação para Registro de Preços (SRP), na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO.

1.1. Registro de Preços para provável aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas de alimentação escolar no âmbito do PNAE, instituído pela Resolução/FNDE/CD no 6, de 8 de maio de 2020, a serem entregues de forma parcelada ou não no IFBA – Jacobina, localizado à Avenida Centenário, 500 - Nazaré, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em **17 itens**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

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

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

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

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

2.5. 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;

2.5.1. 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.

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades 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.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

2.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por

submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

2.7.10. 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 n.º 14.133, de 2021](#).

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.11. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.13. A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

3.3.1. 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;

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

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

3.3.4. 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.

3.4. 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](#).

3.5. 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 3º 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](#).

3.5.1. nos itens exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.6. A falsidade da declaração de que trata os **itens 3.3, 3.4 ou 3.5** sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

3.9. 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.

3.10. 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:

3.10.1. 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

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

3.11. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

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

3.12. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.13. 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.

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. valor unitário e total do item;

4.1.2. Marca;

4.1.3. Fabricante;

4.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

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

4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, 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.

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

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

4.9.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

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

5.1. 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.

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

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,05 (cinco centavos)**.

5.10. 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.

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

5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto**”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12.1. 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.

5.12.2. 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.

5.12.3. 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 final de classificação.

5.12.4. 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, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto e fechado**”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

5.13.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

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

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

5.14. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**fechado e aberto**”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.14.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no **item 5.14**, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.14.2. 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.

5.14.3. 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.

5.14.4. 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 final de classificação.

5.14.5. 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, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

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

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

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

5.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

5.21.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.21.2. A melhor 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.

5.21.3. 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 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.21.4. 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.

5.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.22.1. 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:

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

5.22.1.2. 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;

5.22.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.22.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.22.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.22.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

5.23.1. 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.

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

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

5.23.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 3 (três) 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.

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

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

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.6 deste edital.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. conter vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

6.8. 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.

6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

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

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

6.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

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

6.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

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

6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

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

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. 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](#).

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

7.2. 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.

7.2.1. 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.

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

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

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou versão digitalizada..

7.5. 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 14.133/2021.

7.6. 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 ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

7.7. 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.

7.8. 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.

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

7.9.1. 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. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

7.10. 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

7.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

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

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

7.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

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

7.12.1. 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.

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

7.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, **não será** permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

7.13.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

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

7.14. 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.

7.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.

7.16. 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.

7.17. 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 ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

7.18. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

8.1. 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](#).

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

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

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

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

8.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

8.5. 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.

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

8.7. 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.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://portal.ifba.edu.br/jacobina>.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

9.1.3.1. 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;

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

9.1.5. fraudar a licitação

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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

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

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. 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.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de **5% (cinco por cento)** do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de **20% (vinte por cento)** do valor do contrato licitado.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

9.9. 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 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

9.10. 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo endereço de e-mail: COMPRAS.JAC@IFBA.EDU.BR, com cópia para DAP.JAC@IFBA.EDU.BR.

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

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida **excepcional** e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

11.2. 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.

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

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

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

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

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

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

11.11.2. ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços

Jacobina, 17 de julho de 2023.

Documento assinado digitalmente
 RICARDO ALCANTARA MESQUITA
Data: 18/07/2023 11:27:14-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Ricardo Alcantara Mesquita
Diretor Geral
Instituto Federal da Bahia - campus Jacobina

Termo de Referência 3/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2023	158592-INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA - CAMPUS JACOBINA	GIVALDO DA SILVA VISITACAO	17/07/2023 17:58 (v 2.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda;	3/2022	23745.000391/2023-59

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para provável aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas de alimentação escolar no âmbito do PNAE, instituído pela Resolução/FNDE/CD no 6, de 8 de maio de 2020, a serem entregues de forma parcelada ou não no IFBA – Jacobina, localizado à Avenida Centenário, 500 - Nazaré e participantes, nos termos das tabelas 2 e 3 conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Tabela 1. Descrição detalhada dos itens objetos da contratação. Quantitativo total referente ao Órgão Gerenciador e Participante (s).

Item	Descrição Detalhada	Código CATMAT	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Doce , Prazo Validade: 1 Ano , Aplicação: Alimentação Humana , Tipo: Maria , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Maizena	232236	Pacote 400 Grama	1.480	R\$ 5,99	R\$ 8.865,20
2	Descrição: Bombom Desc. complementar: Bombom Recheio: Com Recheio , Cobertura: Chocolate Preto , Sabor: Castanha De Cajú	464002	Emb. 1kg	840	R\$ 45,98	R\$ 38.623,20
3	Descrição: Cacau Desc. complementar: Cacau Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Apresentação: Pó	463532	Pacote 500 Grama	400	R\$ 46,42	R\$ 18.568,00
4	Descrição: Condimento Canela Desc. complementar: Condimento Tipo: Canela , Apresentação: Casca	482951	Kg	54	R\$ 63,50	R\$ 3.429,00
5	Descrição: Condimento Louro. Desc. complementar: Condimento Tipo: Louro, Apresentação: Folha.	463904	Kg	54	R\$ 34,84	R\$ 1.881,36
6	Descrição: Fermento Desc. complementar: Fermento Tipo: Químico , Apresentação: Pó.	459586	Emb. 250 Grama	480	R\$ 8,07	R\$ 3.873,60
7	Descrição: Legume Em Conserva (milho) Desc. complementar: Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	462824	Emb. 200 Grama.	620	R\$ 3,90	R\$ 2.418,00
	Descrição: Macarrão (penne).					

8	Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Penne	458989	Emb. 500 Grama	500	R\$ 4,76	R\$ 2.380,00
9	Descrição: Macarrão (espaguete). Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Sêmola/Semolina , Apresentação: Espaguete	458955	Emb. 500 Grama	500	R\$ 4,89	R\$ 2.445,00
10	Descrição: Macarrão (parafuso). Desc. complementar: Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Parafuso	458974	Emb. 500 Grama	500	R\$ 4,76	R\$ 2.380,00
11	Descrição: Manteiga. Desc. complementar: Manteiga, tipo: primeira qualidade, composição: com sal	446393	Emb. 500 Grama	1.800	R\$ 20,95	R\$ 16.760,00
12	Descrição: Milho Desc. complementar: "Milho" Aplicação: Mungunzá (Canjica) , Tipo: Grão	279262	Kg	700	R\$ 9,50	R\$ 6.650,00
13	Descrição: Molho de tomate Desc. complementar: Molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Sódio máximo de 170mg na porção de 30g. Prazo mínimo de validade: 12 meses, data de fabricação: até 90 dias	459672	Kg	1.300	R\$ 9,61	R\$ 12.493,00
14	Descrição: Pão de batata Desc. complementar: Pão, tipo pão de batata, ingredientes básicos: batata, fécula de batata, fermento, sal, leite, AD, peso 50g.	460395	Kg	500	R\$ 28,32	R\$ 14.160,00
15	Descrição: Pão francês Desc. complementar: Pão, tipo francês, ingredientes básicos: farinha de trigo, fermento, sal, peso 50g.	460380	Kg	500	R\$ 18,97	R\$ 9.485,00
16	Descrição: Peixe em conserva Desc. complementar: Peixe em conserva, variedade: sardinha, apresentação: descabeçada e eviscerada, meio de cobertura: com óleo comestível	449006	Emb. 250g.	300	R\$ 10,00	R\$ 3.000,00
17	Descrição: Vinagre Descrição complementar: Vinagre Aspecto Físico: Líquido , Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos , Acidez: 4,20 PER, Matéria-Prima: Maçã , Tipo: Aromático.	340581	Frasco 500ml.	300	R\$ 5,70	R\$ 1.710,0000
TOTAL					R\$ 170.071,36	

1.1.1 Quantitativo estimado para entrega: **Órgão gerenciador: Instituto Federal da Bahia - campus Jacobina.**

Tabela 2. Quantidades, **inclusive a mínima a ser contratada**, do órgão gerenciador - Local de Entrega: **Av. Centenário, 500 - Nazaré - Jacobina/Ba.**

Item	Descrição Detalhada	Código CATMAT	Unidade	Qtde. máxima	Qtde. mínima
1	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Doce , Prazo Validade: 1 Ano , Aplicação: Alimentação Humana , Tipo: Maria , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Maizena	232236	Emb. 400g	400	60
2	Descrição: Bombom Desc. complementar: Bombom Recheio: Com Recheio , Cobertura: Chocolate Preto , Sabor: Castanha De Cajú	464002	Emb. 1kg	120	25
3	Descrição: Cacau Desc. complementar: Cacau Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Apresentação: Pó	463532	Pacote 500 Grama	40	10

4	Descrição: Condimento Canela Desc. complementar: Condimento Tipo: Canela , Apresentação: Casca	482951	Kg	4	2
5	Descrição: Condimento Louro. Desc. complementar: Condimento Tipo: Louro, Apresentação: Folha.	463904	Kg	4	2
6	Descrição: Fermento Desc. complementar: Fermento Tipo: Químico , Apresentação: Pó.	459586	Emb. 250g	80	15
7	Descrição: Legume Em Conserva (milho) Desc. complementar: Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	462824	Emb. 200g.	120	30
8	Descrição: Macarrão (penne). Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Penne.	458989	Emb. 500 Grama	500	125
9	Descrição: Macarrão (espaguete). Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Sêmola /Semolina , Apresentação: Espaguete	458955	Emb. 500 Grama	500	125
10	Descrição: Macarrão (parafuso). Desc. complementar: Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Parafuso	458974	Emb. 500 Grama	500	125
11	Descrição: Manteiga. Desc. complementar: Manteiga, tipo: primeira qualidade, composição: com sal	446393	Emb. 500 Grama	800	120
12	Descrição: Milho Desc. complementar: "Milho" Aplicação: Mungunzá (Canjica), Tipo: Grão	279262	Kg.	200	50
13	Descrição: Molho de tomate Desc. complementar: Molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Sódio máximo de 170mg na porção de 30g. Prazo mínimo de validade: 12 meses, data de fabricação: até 90 dias	459672	Kg.	300	50
14	Descrição: Pão de batata Desc. complementar: Pão, tipo pão de batata, ingredientes básicos: batata, fécula de batata, fermento, sal, leite, AD, peso 50g.	460395	Kg	500	100
15	Descrição: Pão francês Desc. complementar: Pão, tipo francês, ingredientes básicos: farinha de trigo, fermento, sal, peso 50g.	460380	Kg	500	100
16	Descrição: Peixe em conserva Desc. complementar: Peixe em conserva, variedade: sardinha, apresentação: descabeçada e eviscerada, meio de cobertura: com óleo comestível	449006	Emb. 250g.	300	70
17	Descrição: Vinagre Descrição complementar: Vinagre Aspecto Físico: Líquido , Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos , Acidez: 4,20 PER, Matéria-Prima: Maçã , Tipo: Aromático.	340581	Frasco 500 ml.	200	40

1.1.2 Quantitativo estimado para entrega: **Órgão Participante: ESCOLA DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR DO EXERCITO. UASG 160525.**

Tabela 3. Quantidades, inclusive a mínima a ser contratada, do Órgão Participante: Local de Entrega: RUA TERRITÓRIO DO AMAPÁ, N. 455 - PITUBA - CEP. 41830540 - Salvador/Ba.

Item	Descrição Detalhada	Código CATMAT	Unidade	Qtde. máxima	Qtde. mínima
1	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Doce , Prazo Validade: 1 Ano , Aplicação: Alimentação Humana , Tipo: Maria ,	232236	Emb. 400g	1.080	600

	Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Maizena				
2	Descrição: Bombom Desc. complementar: Bombom Recheio: Com Recheio , Cobertura: Chocolate Preto , Sabor: Castanha De Cajú	464002	Emb. 1kg	720	500
3	Descrição: Cacau Desc. complementar: Cacau Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Apresentação: Pó	463532	Pacote 500 Grama	360	200
4	Descrição: Condimento Canela Desc. complementar: Condimento Tipo: Canela , Apresentação: Casca	482951	Kg	50	30
5	Descrição: Condimento Louro. Desc. complementar: Condimento Tipo: Louro, Apresentação: Folha.	463904	Kg	50	30
6	Descrição: Fermento Desc. complementar: Fermento Tipo: Químico , Apresentação: Pó.	459586	Emb. 250g	400	200
7	Descrição: Legume Em Conserva (milho) Desc. complementar: Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	462824	Emb. 200g.	500	300
11	Descrição: Manteiga. Desc. complementar: Manteiga, tipo: primeira qualidade, composição: com sal	446393	Emb. 500 Grama	1.000	600
12	Descrição: Milho Desc. complementar: "Milho" Aplicação: Mungunzá (Canjica), Tipo: Grão	279262	Kg.	500	300
13	Descrição: Molho de tomate Desc. complementar: Molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Sódio máximo de 170mg na porção de 30g. Prazo mínimo de validade: 12 meses, data de fabricação: até 90 dias	459672	Kg.	1.000	600
17	Descrição: Vinagre Descrição complementar: Vinagre Aspecto Físico: Líquido , Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos , Acidez: 4,20 PER, Matéria-Prima: Maçã , Tipo: Aromático.	340581	Frasco 500 ml.	100	70

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura da ata de registro de , na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10764307000112-0-000019/2023

II) Data de publicação no PNCP: 14/02/2023

III) Id do item no PCA: 46, 47 e 48

IV) Classe/Grupo: 8915; 8955; 8910

V) Identificador da Futura Contratação: 158592-2/2023

3. Descrição da solução

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

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

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:

4.2. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999);

4.2.1. Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA.

4.3. Cabe a CONTRATADA observar, quando couber, para fins de produção e/ou distribuição dos materiais objetos desta licitação:

14.3.1 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte por produtos recicláveis, biodegradáveis, atóxicos, com possibilidade para o reuso. Nesse sentido, para atender a critérios de sustentabilidade, o licitante deverá priorizar em suas propostas:

14.3.1.1. Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR –15448-1 e 15448-2;

14.3.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

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

14.3.1.4 Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

14.4 A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as com as exigências do edital.

14.5 Para produtos de origem animal, como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo:

14.5.1 O estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado 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). Deve ser apresentada a cópia do registro do estabelecimento;

14.6 Para bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988:

14.6.1. O estabelecimento e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Devem ser apresentadas a cópia do registro do estabelecimento e da bebida específica;

14.7. Para produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 –ANVISA):

14.7.1. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento;

14.8. Para produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha:

14.8.1 O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27/2010 da ANVISA. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis;

Subcontratação

4.16. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação.

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

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega: Órgão gerenciador.

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 15 dias, contados do recebimento da nota de empenho (com pedido de entrega), em remessa conforme parcelamento descrito no item abaixo.

5.2. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

	Parcela	Composição da parcela	Prazo de entrega
	1ª Parcela	Quantitativo mínimo estabelecido no item 7 do ETP (anexo I)	15 dias
	2ª Parcela	Parcela final a ser contratada, entre o quantitativo mínimo e o máximo estabelecido no item 7 do ETP (anexo I).	15 dias

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os bens deverão ser entregues nos endereços informados pelo órgão gerenciador e participantes, com suas respectivas quantidades conforme descrito nas tabelas 2 e 3, deste Termo de Referência e transcrito abaixo:.

Órgão gerenciador: INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA - CAMPUS JACOBINA - UASG 158592.

Av. Centenário, 500 - Bairro Nazaré - CEP 44700-000 - Jacobina - BA - Instituto Federal da Bahia - Campus Jacobina.

Órgão Participante: ESCOLA DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR DO EXERCITO - UASG 160525.

Rua Território do Amapá, N° 455 - PITUBA - CEP. 41830540 - Salvador/Ba.

5.5. **No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 2/3 (dois terços) do prazo total recomendado pelo fabricante/produzidor.**

Garantia, manutenção e assistência técnica.

5.6. 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. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

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

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI](#)).

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

7.1. 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.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 8 (oito) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (seis) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 3 (três) dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice 2% de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de crédito

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

7.33.1. Não serão admitidas as cessões de crédito não fiduciárias.

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

7.35. 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](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

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

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Exigências de habilitação.

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

Habilitação jurídica

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

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

8.5. **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> ;

8.6. **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;

8.7. **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](#).

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

8.9. **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

8.10. **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](#).

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

8.12. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

8.26. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 5% do valor total estimado da parcela pertinente.

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

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

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

Qualificação Técnica

8.30. *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*

8.30.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.30.1.1. De 50% do quantitativo referente ao objeto disputado;

8.30.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.30.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.30.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

8.31.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

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

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

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

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

8.31.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

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

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 170.071,36

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

Custo total da contratação contempla a estimativa de contratação do órgão gerenciador e do participante do Pregão SRP. A estimativa individual está demonstrada nos itens abaixo.

9.1. Órgão gerenciador: INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA - CAMPUS JACOBINA - UASG 158592.

O custo estimado total da contratação para o Órgão Gerenciador é de **R\$ 69.066,36** (Sessenta e Nove Mil, Sessenta e Seis Reais e Trinta e Seis Centavos), valor contido nos custos unitários apostos na Tabela 1, constante no item 1 deste Termo de Referência.

9.2 Órgão Participante: ESCOLA DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR DO EXERCITO. UASG 160525

O custo estimado total da contratação para o Órgão Participante é de **R\$ 101.005,00** (Cento e Um Mil, Cinco Reais e Zero Centavos), valor contido nos custos unitários apostos na Tabela 1, constante no item 1 deste Termo de Referência.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 26427/158592;

II) Fonte de Recursos: 1133000000;

III) Programa de Trabalho: 12306501100PI0001;

IV) Elemento de Despesa: 339032;

V) Plano Interno: CFF53M9601N;

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. 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](#).

FABIANA CHAGAS OLIVEIRA DE FRANCA

Nutricionista

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ETP-5_2023assinadoassinado.pdf (312.2 KB)

Anexo I - ETP-5_2023assinadoassinado.pdf

Estudo Técnico Preliminar 5/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23745.000391/2023-59

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados no IFBA/*Campus* Jacobina, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Resolução/FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020, a fim de promover melhoria do rendimento escolar, suporte a permanência diária durante as atividades escolares e garantia da segurança alimentar e nutricional dos(as) estudantes, conforme descrição e quantidades contidas na tabela abaixo.

Item	Descrição Detalhada	Unid.	Qtde
01	Descrição: Achocolatado Desc. complementar: Achocolatado Característica Adicional: Enriquecido Com Vitaminas, Prazo Validade Mínimo: 18 Meses, Apresentação: Pó, Sabor: Tradicional.	Kg	50
02	Descrição: Açúcar Desc. complementar: Açúcar Tipo: Cristal	Kg	400
03	Descrição: Amido Desc. complementar: Amido Base: De Milho	Und 500g	30
04	Descrição: Arroz beneficiado Desc. complementar: Arroz beneficiado, tipo: agulhinha, branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	Kg	400
05	Descrição: Arroz beneficiado Desc. complementar: Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1	Kg	800
06	Descrição: Azeite Desc. complementar: Azeite Espécie Vegetal: De Oliva , Teor Da Acidez: Extravirgem - Menor Que 0,8% , Tipo: Puro	Und 500ml	20
07	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Salgado , Aplicação: Alimentação Humana , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Quadrado , Sabor: Cream Cracker	Und 400g	120

08	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Doce , Aplicação: Alimentação Humana , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Chocolate	Und 400g	120
09	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Doce , Prazo Validade: 1 Ano , Aplicação: Alimentação Humana , Tipo: Maria , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Maizena	Und 400g	120
10	Descrição: Bombom Desc. complementar: Bombom Recheio: Com Recheio , Cobertura: Chocolate Preto , Sabor: Castanha De Cajú	Pcte	50
11	Descrição: Cacau Desc. complementar: Cacau Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Apresentação: Pó	Pcte 500g	20
12	Descrição: Café Desc. complementar: Café, apresentação: torrado em pó, intensidade: média, tipo: tradicional, característica adicional: grãos café arábica	Und 250g	350
13	Descrição: Carne bovina in natura Desc. complementar: Carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado(a)	Kg	150
14	Descrição: Carne Bovina In Natura Desc. complementar: Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Mole , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado(A)	Kg	250
15	Descrição: Carne De Ave In Natura Desc. complementar: Carne De Ave In Natura Tipo Corte: Filé De Peito , Processamento: Sem Pele, Sem Osso , Estado De Conservação: Congelado(A) , Tipo Animal: Frango , Apresentação: Fatiado	Kg	500
16	Descrição: Carne Salgada Desc. complementar: Carne Salgada Tipo Corte: Coxão Mole - Carne De Sol , Origem: Bovina , Apresentação: Pedaço , Estado De Conservação: Seco(A)	Kg	250
17	Descrição: Côco Ralado Desc. complementar: Côco Ralado Ingredientes: Amêndoa De Côco , Características Adicionais: Sem Açucar , Apresentação: Triturado	Kg	10
18	Descrição: Condimento Canela	Kg	2

	Desc. complementar: Condimento Tipo: Canela , Apresentação: Casca		
19	Descrição: Condimento Cravo. Desc. complementar: Condimento Tipo: Cravo Da Índia , Apresentação: Flor	Kg	2
20	Descrição: Condimento Açafrão. Desc. complementar: Condimento Tipo: Açafrão , Apresentação: Pó	Kg	5
21	Descrição: Condimento Alho. Desc. complementar: Condimento Tipo: Alho , Apresentação: Pasta	Kg	50
22	Descrição: Condimento Urucum. Desc. complementar: Condimento Tipo: Urucum , Apresentação: Pó.	Kg	5
23	Descrição: Condimento Cominho. Desc. complementar: Condimento Tipo: Cominho , Apresentação: Pó.	Kg	5
24	Descrição: Condimento Louro. Desc. complementar: Condimento Tipo: Louro , Apresentação: Folha.	Kg	2
25	Descrição: Creme de Leite Desc. complementar: Creme De Leite Teor Gordura: Até 20% De Gordura , Tratamento: Homogeneizado , Processamento: Uht	Emb. 300g.	400
26	Descrição: Embutido Linguiça Calabresa.. Desc. complementar: Embutido Tipo: Linguiça Calabresa , Tamanho: Grossa , Tipo Preparação: Defumada , Estado De Conservação: Resfriado(A).	Kg	120
27	Descrição: Farinha De Trigo Desc. complementar: Farinha De Trigo Grupo: Doméstico , Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico , Tipo: Tipo 1, Especial.	Kg	150
28	Descrição: Fermento Desc. complementar: Fermento Tipo: Químico , Apresentação: Pó.	Emb. 250g.	30
29	Descrição: Legume Em Conserva (milho) Desc. complementar: Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	Emb. 300g.	60
30	Descrição: Leite Côco Desc. complementar: Leite Côco Prazo Validade Mínimo: 12 Meses , Tipo: Integral	Litro	30

31	Descrição: Leite em pó integral. Desc. complementar: Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo.	Pcte 400g	250
32	Descrição: Leite Fluido integral. Desc. complementar: Leite Fluido Teor Gordura: Integral , Processamento: Uht , Tipo: A , Origem: De Vaca.	Litro	300
33	Descrição: Macarrão (penne). Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Penne.	Pcte 500g	250
34	Descrição: Macarrão (espaguete). Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Sêmola/Semolina , Apresentação: Espaguete.	Pcte 500g	250
35	Descrição: Macarrão (parafuso). Desc. complementar: Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Parafuso.	Pcte 500g	250
36	Descrição: Manteiga. Desc. complementar: Manteiga, tipo: primeira qualidade, composição: com sal.	Kg	120
37	Descrição: Milho. Desc. complementar: "Milho" Aplicação: Mungunzá (Canjica) , Tipo: Grão.	Und.	100
38	Descrição: Milho De Pipoca. Desc. complementar: Milho De Pipoca Classe: Amarela , Grupo: Duro , Qualidade: Tipo 1, Formato Estourado: Tipo Irregular/Butterfly.	Und.	300
39	Descrição: Molho de tomate. Desc. complementar: Molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Sódio máximo de 170mg na porção de 30g. Prazo mínimo de validade: 12 meses, data de fabricação: até 90 dias.	Kg.	100
40	Descrição: Óleo Vegetal Desc. complementar: Óleo Vegetal Comestível Tipo Qualidade: Tipo 1 , Espécie Vegetal: Soja , Tipo: Puro	Und. 900 ml	120
41	Descrição: Pão de batata Desc. complementar: Pão, tipo pão de batata, ingredientes básicos: batata, fécula de batata, fermento, sal, leite, AD, peso 50g.	Kg	200

42	Descrição: Pão francês Desc. complementar: Pão, tipo francês, ingredientes básicos: farinha de trigo, fermento, sal, peso 50g.	Kg	200
43	Descrição: Peixe em conserva Desc. complementar: Peixe em conserva, variedade: sardinha, apresentação: descabeçada e eviscerada, meio de cobertura: com óleo comestível	Emb. 250g.	140
44	Descrição: Queijo Desc. complementar: Queijo Variedade: Muçarela , Apresentação: Peça , Origem: De Vaca	Kg	80
45	Descrição: Sal Descrição complementar: Sal, tipo: refinado, aplicação alimentícia, aditivos: iodato de potássio, características adicionais: 50% cloreto de potássio, 50% cloreto de sódio	Kg	150
46	Descrição: Vinagre Descrição complementar: Vinagre Aspecto Físico: Líquido , Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos , Acidez: 4,20 PER, Matéria-Prima: Maçã , Tipo: Aromático	Emb. 500ml	80

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Nutricionista	Fabiana Chagas Oliveira de França

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O objeto deste estudo preliminar é a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas de alimentação escolar, a serem entregues de forma parcelada, no IFBA – *Campus* Jacobina, localizada à Avenida Centenário, 500 - Nazaré.

4.2. A empresa vencedora deverá atender todas as exigências legais, de transporte, de prazo e descrição detalhada dos produtos e descritas neste projeto básico e termo de referência. Os bens e produtos a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do Inciso XIII do artigo 6º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.3. No ato da entrega/recebimento dos gêneros alimentícios pelos fornecedores, serão observadas a quantidade, a qualidade e prazo de validade dos produtos não inferior a 6 meses.

4.4. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

4.5. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

4.6. A entrega deverá ocorrer em até 15 dias após o recebimento da nota de empenho ou após solicitação formal da contratante;

4.7. Quando da entrega, os produtos alimentícios deverão apresentar-se:

4.7.1 Isentos de substâncias terrosas;

4.7.2 Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

4.7.3 Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

4.7.4 Sem umidade externa e/ou interna anormal;

4.7.5 Isentos de odor e sabor estranhos à suas propriedades organolépticas;

4.7.6 Isentos de enfermidades.

4.7.7 Acondicionado em embalagens íntegras, sem rasgos, corrosões, furos, amassados, em perfeitas condições, inclusive de armazenamento e transporte;

4.7.8 Com prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data da entrega.

4.8. Constatado qualquer problema que desabone a qualidade do produto, este deverá ser substituído por outro de igual ou superior qualidade, no mesmo prazo máximo de 3 (três) dias úteis, sem quaisquer ônus à CONTRATANTE.

4.9. Se no ato da entrega dos produtos a Nota Fiscal/Fatura não for aceita pela Unidade Solicitante, devido a irregularidades em seu preenchimento, esta será devolvida para as necessárias correções, passando a contar o recebimento provisório a partir da data de sua reapresentação.

4.10. Durante a vigência do contrato serão obrigações da Contratante:

4.10.1. Elaborar o pedido de fornecimento conforme especificações estabelecidas e conforme a demanda;

4.10.2. Receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas em contrato legalmente constituído;

4.10.3. Comunicar à Contratada sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

4.10.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

4.11. Durante a vigência do termo, a contratada terá as seguintes obrigações:

4.11.1 A Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no contrato ou termo de referência, bem como da sua proposta, assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

4.11.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal.

4.11.3 Promover a remoção e substituição, às suas expensas, dos produtos que estiverem em desacordo com as especificações;.

4.11.4 Providenciar às suas custas todos os equipamentos, ferramentas e acessórios necessários para a perfeita entrega dos produtos.

4.11.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

4.12 Para o fornecimento dos itens exclusivos da agricultura familiar, o contratado deverá:

4.12.1 Realizar a entrega do produto produzido, não sendo permitido em hipótese alguma a compra de destes de terceiros para a entrega, como fosse ele o produtor.

4.12.2 Fornecer produtos frescos, lacrados adequadamente, produzidos de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, e nesse sentido será obrigatório possuir a DAP ou equivalente.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Os bens objeto deste estudo preliminar e provável aquisição estão dentro da padronização seguida pelo COMPRAS.NET - Ministério da Economia, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT do SIASG. Foram observadas aquisições anteriores desta unidade e de outros entes federativos por meio do banco de dados via internet do site Compras.net do Governo Federal, por se tratar de item bastante adquirido pelos órgãos públicos, momento em que se constatou que a aquisição no mercado é a melhor solução, por ser mais viável tecnicamente e economicamente. Desta forma, os valores utilizados para o cálculo do valor de referência a ser apresentado no Termo de Referência dever ser pesquisados de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020 e INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES /ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021.

Item	Descrição Detalhada	Unidade	Qtde
01	Descrição: Achocolatado Desc. complementar: Achocolatado Característica Adicional: Enriquecido Com Vitaminas, Prazo Validade Mínimo: 18 Meses, Apresentação: Pó, Sabor: Tradicional.	Kg	50
02	Descrição: Açúcar Desc. complementar: Açúcar Tipo: Cristal	Kg	400
03	Descrição: Amido Desc. complementar: Amido Base: De Milho	Und 500g	30
04	Descrição: Arroz beneficiado Desc. complementar: Arroz beneficiado, tipo: agulhinha, branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	Kg	400
05	Descrição: Arroz beneficiado Desc. complementar: Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1	Kg	800
06	Descrição: Azeite Desc. complementar: Azeite Espécie Vegetal: De Oliva , Teor Da Acidez: Extravirgem - Menor Que 0,8% , Tipo: Puro	Und 500ml	20
07	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Salgado , Aplicação: Alimentação Humana , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Quadrado , Sabor: Cream Cracker	Und 400g	120
08	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Doce , Aplicação: Alimentação Humana , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Chocolate	Und 400g	120
	Descrição: Biscoito		

09	Desc. complementar: Biscoito Classificação: Doce , Prazo Validade: 1 Ano , Aplicação: Alimentação Humana , Tipo: Maria , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Maizena	Und 400g	120
10	Descrição: Bombom Desc. complementar: Bombom Recheio: Com Recheio , Cobertura: Chocolate Preto , Sabor: Castanha De Cajú	Pcte	50
11	Descrição: Cacau Desc. complementar: Cacau Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Apresentação: Pó	Pcte 500g	20
12	Descrição: Café Desc. complementar: Café, apresentação: torrado em grão, intensidade: média, tipo: tradicional, característica adicional: grãos café arábica	Und 250g	350
13	Descrição: Carne bovina in natura Desc. complementar: Carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado(a)	Kg	150
14	Descrição: Carne Bovina In Natura Desc. complementar: Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Mole , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado(A)	Kg	250
15	Descrição: Carne De Ave In Natura Desc. complementar: Carne De Ave In Natura Tipo Corte: Filé De Peito , Processamento: Sem Pele, Sem Osso , Estado De Conservação: Congelado(A) , Tipo Animal: Frango , Apresentação: Fatiado	Kg	500
16	Descrição: Carne Salgada Desc. complementar: Carne Salgada Tipo Corte: Coxão Mole - Carne De Sol , Origem: Bovina , Apresentação: Pedaco , Estado De Conservação: Seco(A)	Kg	250
17	Descrição: Côco Ralado Desc. complementar: Côco Ralado Ingredientes: Amêndoa De Côco , Características Adicionais: Sem Açúcar , Apresentação: Triturado	Kg	10
18	Descrição: Condimento Canela Desc. complementar: Condimento Tipo: Canela , Apresentação: Casca	Kg	2
19	Descrição: Condimento Cravo. Desc. complementar: Condimento Tipo: Cravo Da Índia , Apresentação: Flor	Kg	2
	Descrição: Condimento Açafrão.		

20	Desc. complementar: Condimento Tipo: Açafrão , Apresentação: Pó	Kg	5
21	Descrição: Condimento Alho. Desc. complementar: Condimento Tipo: Alho , Apresentação: Pasta	Kg	50
22	Descrição: Condimento Urucun. Desc. complementar: Condimento Tipo: Urucum , Apresentação: Pó.	Kg	5
23	Descrição: Condimento Cominho. Desc. complementar: Condimento Tipo: Cominho , Apresentação: Pó.	Kg	5
24	Descrição: Condimento Louro. Desc. complementar: Condimento Tipo: Louro, Apresentação: Folha.	Kg	2
25	Descrição: Creme de Leite Desc. complementar: Creme De Leite Teor Gordura: Até 20% De Gordura , Tratamento: Homogeneizado , Processamento: Uht	Emb. 300g.	400
26	Descrição: Embutido Linguiça Calabresa.. Desc. complementar: Embutido Tipo: Linguiça Calabresa , Tamanho: Grossa , Tipo Preparação: Defumada , Estado De Conservação: Resfriado(A).	Kg	120
27	Descrição: Farinha De Trigo Desc. complementar: Farinha De Trigo Grupo: Doméstico , Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico , Tipo: Tipo 1, Especial.	Kg	150
28	Descrição: Fermento Desc. complementar: Fermento Tipo: Químico , Apresentação: Pó.	Emb. 250g.	30
29	Descrição: Legume Em Conserva (milho) Desc. complementar: Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	Emb. 300g.	60
30	Descrição: Leite Côco Desc. complementar: Leite Côco Prazo Validade Mínimo: 12 Meses , Tipo: Integral	Litro	30
31	Descrição: Leite em pó integral. Desc. complementar: Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo.	Pcte 400g	250
	Descrição: Leite Fluido integral.		

32	Desc. complementar: Leite Fluido Teor Gordura: Integral , Processamento: Uht , Tipo: A , Origem: De Vaca.	Litro	300
33	Descrição: Macarrão (penne). Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Penne.	Pcte 500g	250
34	Descrição: Macarrão (espaguete). Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Sêmola/Semolina , Apresentação: Espaguete.	Pcte 500g	250
35	Descrição: Macarrão (parafuso). Desc. complementar: Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Parafuso.	Pcte 500g	250
36	Descrição: Manteiga. Desc. complementar: Manteiga, tipo: primeira qualidade, composição: com sal.	Kg	120
37	Descrição: Milho. Desc. complementar: "Milho" Aplicação: Mungunzá (Canjica) , Tipo: Grão.	Und.	100
38	Descrição: Milho De Pipoca. Desc. complementar: Milho De Pipoca Classe: Amarela , Grupo: Duro , Qualidade: Tipo 1, Formato Estourado: Tipo Irregular/Butterfly.	Und.	300
39	Descrição: Molho de tomate. Desc. complementar: Molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Sódio máximo de 170mg na porção de 30g. Prazo mínimo de validade: 12 meses, data de fabricação: até 90 dias.	Kg.	100
40	Descrição: Óleo Vegetal Desc. complementar: Óleo Vegetal Comestível Tipo Qualidade: Tipo 1 , Espécie Vegetal: Soja , Tipo: Puro	Und. 900 ml	120
41	Descrição: Pão de batata Desc. complementar: Pão, tipo pão de batata, ingredientes básicos: batata, fécula de batata, fermento, sal, leite, AD, peso 50g.	Kg	200
42	Descrição: Pão francês Desc. complementar: Pão, tipo francês, ingredientes básicos: farinha de trigo, fermento, sal, peso 50g.	Kg	200

43	Descrição: Peixe em conserva Desc. complementar: Peixe em conserva, variedade: sardinha, apresentação: descabeçada e eviscerada, meio de cobertura: com óleo comestível	Emb. 250g.	140
44	Descrição: Queijo Desc. complementar: Queijo Variedade: Muçarela , Apresentação: Peça , Origem: De Vaca	Kg	80
45	Descrição: Sal Descrição complementar: Sal, tipo: refinado, aplicação alimentícia, aditivos: iodato de potássio, características adicionais: 50% cloreto de potássio, 50% cloreto de sódio	Kg	150
46	Descrição: Vinagre Descrição complementar: Vinagre Aspecto Físico: Líquido , Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos , Acidez: 4,20 PER, Matéria-Prima: Maçã , Tipo: Aromático	Emb. 500ml	80

6. Descrição da solução como um todo

6.1 O objeto deste estudo preliminar e da futura e provável licitação é a escolha da proposta mais vantajosa visando o Registro de Preços para provável aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios variados e seguros, que contribuam para atender as demandas de alimentação escolar, favorecendo o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados no IFBA /campus Jacobina, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Resolução/FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020, a fim de promover melhoria do rendimento escolar e garantia da segurança alimentar e nutricional conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

6.2. Descrição dos itens:

Item	Descrição Detalhada	Unidade	Qtde
01	Descrição: Achocolatado Desc. complementar: Achocolatado Característica Adicional: Enriquecido Com Vitaminas, Prazo Validade Mínimo: 18 Meses, Apresentação: Pó, Sabor: Tradicional.	Kg	50
02	Descrição: Açúcar Desc. complementar: Açúcar Tipo: Cristal	Kg	400
03	Descrição: Amido Desc. complementar: Amido Base: De Milho	Und 500g	30
04	Descrição: Arroz beneficiado Desc. complementar: Arroz beneficiado, tipo: agulhinha,branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	Kg	400
	Descrição: Arroz beneficiado		

05	Desc. complementar: Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1	Kg	800
06	Descrição: Azeite Desc. complementar: Azeite Espécie Vegetal: De Oliva , Teor Da Acidez: Extravirgem - Menor Que 0,8% , Tipo: Puro	Und 500ml	20
07	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Salgado , Aplicação: Alimentação Humana , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Quadrado , Sabor: Cream Cracker	Und 400g	120
08	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Doce , Aplicação: Alimentação Humana , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Chocolate	Und 400g	120
09	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Doce , Prazo Validade: 1 Ano , Aplicação: Alimentação Humana , Tipo: Maria , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Maizena	Und 400g	120
10	Descrição: Bombom Desc. complementar: Bombom Recheio: Com Recheio , Cobertura: Chocolate Preto , Sabor: Castanha De Cajú	Pcte	50
11	Descrição: Cacau Desc. complementar: Cacau Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Apresentação: Pó	Pcte 500g	20
12	Descrição: Café Desc. complementar: Café, apresentação: torrado em grão, intensidade: média, tipo: tradicional, característica adicional: grãos café arábica	Und 250g	350
13	Descrição: Carne bovina in natura Desc. complementar: Carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado(a)	Kg	150
14	Descrição: Carne Bovina In Natura Desc. complementar: Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Mole , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado(A)	Kg	250
	Descrição: Carne De Ave In Natura		

15	Desc. complementar: Carne De Ave In Natura Tipo Corte: Filé De Peito , Processamento: Sem Pele, Sem Osso , Estado De Conservação: Congelado(A) , Tipo Animal: Frango , Apresentação: Fatiado	Kg	500
16	Descrição: Carne Salgada Desc. complementar: Carne Salgada Tipo Corte: Coxão Mole - Carne De Sol , Origem: Bovina , Apresentação: Peçaço , Estado De Conservação: Seco(A)	Kg	250
17	Descrição: Côco Ralado Desc. complementar: Côco Ralado Ingredientes: Amêndoa De Côco , Características Adicionais: Sem Açúcar , Apresentação: Triturado	Kg	10
18	Descrição: Condimento Canela Desc. complementar: Condimento Tipo: Canela , Apresentação: Casca	Kg	2
19	Descrição: Condimento Cravo. Desc. complementar: Condimento Tipo: Cravo Da Índia , Apresentação: Flor	Kg	2
20	Descrição: Condimento Açafrão. Desc. complementar: Condimento Tipo: Açafrão , Apresentação: Pó	Kg	5
21	Descrição: Condimento Alho. Desc. complementar: Condimento Tipo: Alho , Apresentação: Pasta	Kg	50
22	Descrição: Condimento Urucun. Desc. complementar: Condimento Tipo: Urucum , Apresentação: Pó.	Kg	5
23	Descrição: Condimento Cominho. Desc. complementar: Condimento Tipo: Cominho , Apresentação: Pó.	Kg	5
24	Descrição: Condimento Louro. Desc. complementar: Condimento Tipo: Louro, Apresentação: Folha.	Kg	2
25	Descrição: Creme de Leite Desc. complementar: Creme De Leite Teor Gordura: Até 20% De Gordura , Tratamento: Homogeneizado , Processamento: Uht	Emb. 300g.	400
26	Descrição: Embutido Linguiça Calabresa.. Desc. complementar: Embutido Tipo: Linguiça Calabresa , Tamanho: Grossa , Tipo Preparação: Defumada , Estado De Conservação: Resfriado(A).	Kg	120

27	Descrição: Farinha De Trigo Desc. complementar: Farinha De Trigo Grupo: Doméstico , Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico , Tipo: Tipo 1, Especial.	Kg	150
28	Descrição: Fermento Desc. complementar: Fermento Tipo: Químico , Apresentação: Pó.	Emb. 250g.	30
29	Descrição: Legume Em Conserva (milho) Desc. complementar: Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	Emb. 300g.	60
30	Descrição: Leite Côco Desc. complementar: Leite Côco Prazo Validade Mínimo: 12 Meses , Tipo: Integral	Litro	30
31	Descrição: Leite em pó integral. Desc. complementar: Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo.	Pcte 400g	250
32	Descrição: Leite Fluido integral. Desc. complementar: Leite Fluido Teor Gordura: Integral , Processamento: Uht , Tipo: A , Origem: De Vaca.	Litro	300
33	Descrição: Macarrão (penne). Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Penne.	Pcte 500g	250
34	Descrição: Macarrão (espaguete). Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Sêmola/Semolina , Apresentação: Espaguete.	Pcte 500g	250
35	Descrição: Macarrão (parafuso). Desc. complementar: Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Parafuso.	Pcte 500g	250
36	Descrição: Manteiga. Desc. complementar: Manteiga, tipo: primeira qualidade, composição: com sal.	Kg	120
37	Descrição: Milho. Desc. complementar: "Milho" Aplicação: Mungunzá (Canjica) , Tipo: Grão.	Und.	100
	Descrição: Milho De Pipoca.		

38	Desc. complementar: Milho De Pipoca Classe: Amarela , Grupo: Duro , Qualidade: Tipo 1, Formato Estourado: Tipo Irregular/Butterfly.	Und.	300
39	Descrição: Molho de tomate. Desc. complementar: Molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Sódio máximo de 170mg na porção de 30g. Prazo mínimo de validade: 12 meses, data de fabricação: até 90 dias.	Kg.	100
40	Descrição: Óleo Vegetal Desc. complementar: Óleo Vegetal Comestível Tipo Qualidade: Tipo 1 , Espécie Vegetal: Soja , Tipo: Puro	Und. 900 ml	120
41	Descrição: Pão de batata Desc. complementar: Pão, tipo pão de batata, ingredientes básicos: batata, fécula de batata, fermento, sal, leite, AD, peso 50g.	Kg	200
42	Descrição: Pão francês Desc. complementar: Pão, tipo francês, ingredientes básicos: farinha de trigo, fermento, sal, peso 50g.	Kg	200
43	Descrição: Peixe em conserva Desc. complementar: Peixe em conserva, variedade: sardinha, apresentação: descabeçada e eviscerada, meio de cobertura: com óleo comestível	Emb. 250g.	140
44	Descrição: Queijo Desc. complementar: Queijo Variedade: Muçarela , Apresentação: Peça , Origem: De Vaca	Kg	80
45	Descrição: Sal Descrição complementar: Sal, tipo: refinado, aplicação alimentícia, aditivos: iodato de potássio, características adicionais: 50% cloreto de potássio, 50% cloreto de sódio	Kg	150
46	Descrição: Vinagre Descrição complementar: Vinagre Aspecto Físico: Líquido , Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos , Acidez: 4,20 PER, Matéria-Prima: Maçã , Tipo: Aromático	Emb. 500ml	80

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As estimativas da quantidades a serem contratadas estão informadas na tabela abaixo.

					Req.	Req.
--	--	--	--	--	-------------	-------------

Item	Descrição Detalhada	Unidade	Qtde	Mínima	Máxima
01	Descrição: Achocolatado Desc. complementar: Achocolatado Característica Adicional: Enriquecido Com Vitaminas, Prazo Validade Mínimo: 18 Meses, Apresentação: Pó, Sabor: Tradicional.	Kg	50	25	50
02	Descrição: Açúcar Desc. complementar: Açúcar Tipo: Cristal	Kg	400	200	400
03	Descrição: Amido Desc. complementar: Amido Base: De Milho	Und. 500g.	30	15	30
04	Descrição: Arroz beneficiado Desc. complementar: Arroz beneficiado, tipo: agulhinha, branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1.	Kg	400	200	400
05	Descrição: Arroz beneficiado Desc. complementar: Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1	Kg	800	400	800
06	Descrição: Azeite Desc. complementar: Azeite Espécie Vegetal: De Oliva , Teor Da Acidez: Extravirgem - Menor Que 0,8% , Tipo: Puro	Und. 500ml.	20	10	20
07	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Salgado , Aplicação: Alimentação Humana , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Quadrado , Sabor: Cream Cracker	Und. 400g.	120	60	120
08	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Doce , Aplicação: Alimentação Humana , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Chocolate	Und. 400g.	120	60	120
09	Descrição: Biscoito Desc. complementar: Biscoito Classificação: Doce , Prazo Validade: 1 Ano , Aplicação: Alimentação Humana , Tipo: Maria , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Maizena	Und. 400g.	120	60	120
	Descrição: Bombom				

10	Desc. complementar: Bombom Recheio: Com Recheio , Cobertura: Chocolate Preto , Sabor: Castanha De Cajú	Emb. 1 kg	50	25	50
11	Descrição: Cacau Desc. complementar: Cacau Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Apresentação: Pó	Pcte. 500g.	20	10	20
12	Descrição: Café Desc. complementar: Café, apresentação: torrado em grão, intensidade: média, tipo: tradicional, característica adicional: grãos café arábica	Emb. 250 g.	350	175	350
13	Descrição: Carne bovina in natura Desc. complementar: Carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado(a)	Kg	150	75	150
14	Descrição: Carne Bovina In Natura Desc. complementar: Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Coxão Mole , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Congelado(A)	Kg	250	125	250
15	Descrição: Carne De Ave In Natura Desc. complementar: Carne De Ave In Natura Tipo Corte: Filé De Peito , Processamento: Sem Pele, Sem Osso , Estado De Conservação: Congelado(A) , Tipo Animal: Frango , Apresentação: Fatiado	Kg	500	250	500
16	Descrição: Carne Salgada Desc. complementar: Carne Salgada Tipo Corte: Coxão Mole - Carne De Sol , Origem: Bovina , Apresentação: Peça , Estado De Conservação: Seco(A)	Kg	250	125	250
17	Descrição: Côco Ralado Desc. complementar: Côco Ralado Ingredientes: Amêndoa De Côco , Características Adicionais: Sem Açúcar , Apresentação: Triturado	Kg	10	5	10
18	Descrição: Condimento Canela Desc. complementar: Condimento Tipo: Canela , Apresentação: Casca	Kg	2	2	2
19	Descrição: Condimento Cravo. Desc. complementar: Condimento Tipo: Cravo Da Índia , Apresentação: Flor	Kg	2	2	2

20	Descrição: Condimento Açafrão. Desc. complementar: Condimento Tipo: Açafrão , Apresentação: Pó	Kg	5	5	5
21	Descrição: Condimento Alho. Desc. complementar: Condimento Tipo: Alho , Apresentação: Pasta	Kg	50	25	50
22	Descrição: Condimento Urucum. Desc. complementar: Condimento Tipo: Urucum , Apresentação: Pó.	Kg	5	5	5
23	Descrição: Condimento Cominho. Desc. complementar: Condimento Tipo: Cominho , Apresentação: Pó.	Kg	5	5	5
24	Descrição: Condimento Louro. Desc. complementar: Condimento Tipo: Louro, Apresentação: Folha.	Kg	2	2	2
25	Descrição: Creme de Leite Desc. complementar: Creme De Leite Teor Gordura: Até 20% De Gordura , Tratamento: Homogeneizado , Processamento: Uht	Emb. 300g.	400	200	400
26	Descrição: Embutido Linguiça Calabresa.. Desc. complementar: Embutido Tipo: Linguiça Calabresa , Tamanho: Grossa , Tipo Preparação: Defumada , Estado De Conservação: Resfriado(A).	Kg	120	60	120
27	Descrição: Farinha De Trigo Desc. complementar: Farinha De Trigo Grupo: Doméstico , Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico , Tipo: Tipo 1, Especial.	Kg	150	75	150
28	Descrição: Fermento Desc. complementar: Fermento Tipo: Químico , Apresentação: Pó.	Emb. 250g.	30	15	30
29	Descrição: Legume Em Conserva (milho) Desc. complementar: Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	Emb. 300g.	60	30	60

30	Descrição: Leite Côco Desc. complementar: Leite Côco Prazo Validade Mínimo: 12 Meses , Tipo: Integral	Litro	30	15	30
31	Descrição: Leite em pó integral. Desc. complementar: Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo.	Pcte. 400 g.	250	125	250
32	Descrição: Leite Fluido integral. Desc. complementar: Leite Fluido Teor Gordura: Integral , Processamento: Uht , Tipo: A , Origem: De Vaca.	Litro	300	150	300
33	Descrição: Macarrão (penne). Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Penne.	Pcte. 500g.	250	125	250
34	Descrição: Macarrão (espaguete). Desc. complementar: Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Sêmola/Semolina , Apresentação: Espaguete.	Pcte. 500g.	250	125	250
35	Descrição: Macarrão (parafuso). Desc. complementar: Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Apresentação: Parafuso.	Pcte. 500g.	250	125	250
36	Descrição: Manteiga. Desc. complementar: Manteiga, tipo: primeira qualidade, composição: com sal.	Kg	120	60	120
37	Descrição: Milho. Desc. complementar: "Milho" Aplicação: Mungunzá (Canjica) , Tipo: Grão.	Und.	100	50	100
38	Descrição: Milho De Pipoca. Desc. complementar: Milho De Pipoca Classe: Amarela , Grupo: Duro , Qualidade: Tipo 1, Formato Estourado: Tipo Irregular/Butterfly.	Und.	300	150	300
39	Descrição: Molho de tomate. Desc. complementar: Molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e	Kg.	100	50	100

	conservante de acordo com a legislação vigente. Sódio máximo de 170mg na porção de 30g. Prazo mínimo de validade: 12 meses, data de fabricação: até 90 dias.				
40	Descrição: Óleo Vegetal Desc. complementar: Óleo Vegetal Comestível Tipo Qualidade: Tipo 1 , Espécie Vegetal: Soja , Tipo: Puro	Und. 900 ml	120	60	120
41	Descrição: Pão de batata Desc. complementar: Pão, tipo pão de batata, ingredientes básicos: batata, fécula de batata, fermento, sal, leite, AD, peso 50g.	Kg	200	100	200
42	Descrição: Pão francês Desc. complementar: Pão, tipo francês, ingredientes básicos: farinha de trigo, fermento, sal, peso 50g.	Kg	200	100	200
43	Descrição: Peixe em conserva Desc. complementar: Peixe em conserva, variedade: sardinha, apresentação: descabeçada e eviscerada, meio de cobertura: com óleo comestível	Emb. 250g.	140	70	140
44	Descrição: Queijo Desc. complementar: Queijo Variedade: Muçarela , Apresentação: Peça , Origem: De Vaca	Kg	80	40	80
45	Descrição: Sal Descrição complementar: Sal, tipo: refinado, aplicação alimentícia, aditivos: iodato de potássio, características adicionais: 50% cloreto de potássio, 50% cloreto de sódio	Kg	150	75	150
46	Descrição: Vinagre Descrição complementar: Vinagre Aspecto Físico: Líquido , Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos , Acidez: 4,20 PER, Matéria-Prima: Maçã , Tipo: Aromático	Emb. 500ml	80	40	80

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 85.672,73

8.1. O valor estimado desta contratação é de **R\$ 85.672,73** (Oitenta e Cinco Mil, Seiscentos e Setenta e Dois Reais e Setenta e Três Centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O objeto deverá ser fornecido parcelado por ser técnica e economicamente viável, possibilitando que os pedidos sejam feitos conforme a demanda da cozinha institucional ou setor de nutrição. A entrega parcelada deverá estar normatizada em contrato assinado pelas partes ou por outro dispositivo que substitua satisfatoriamente os termos do contrato, por exemplo nota de empenho, etc.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Conforme análise da equipe de planejamento, para garantir a efetividade e eficiência da execução do objeto estudado será necessário garantir a manutenção do pessoal contratado para prestação de mão-de-obra de cozinheiras e auxiliares, além da aquisição de gás de cozinha e cilindros para abastecimento/reposição.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O objeto deste ETP foi inserido no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) para o ano 2023, constando no PCA 2023 publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, identificado sob número 10764307000112-0-000019/2023, publicado no portal em 14/02/2023. A contratação está identificada com o prefixo 158592-2/2023. Portanto, em cumprimento ao disposto no DECRETO Nº 10.947, DE 25 DE JANEIRO DE 2022, o objeto poderá seguir para contratação.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Com esta aquisição espera-se ter oferta de alimentação escolar suficiente para atender as demandas diárias dos alunos do IFBA - Campus Jacobina, durante todo o ano de 2023 e poder executar o orçamento com eficiência, eficácia e efetividade, assim os alunos poderão ter um melhor aproveitamento do ensino no campus, já que não precisarão se ausentar do campus para se alimentarem depois retornarem ao *campus*.

Além disso, esta aquisição beneficiará alunos carentes que não tem condições de pagar lanche ou almoço todos os dias da semana e proporcionará condições para que o refeitório do IFBA - Campus Jacobina continue a funcionar, com qualidade de cardápio necessária que o setor de nutrição pode proporcionar.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para esta aquisição não serão necessárias muitas providências, porém, por haver a necessidade de preparo de alimentos, será necessário manter a equipe de cozinheiras e auxiliares, contratadas via contrato de prestação de serviços terceirizado, com dedicação de mão de obra exclusiva, que trabalhará no refeitório do campus, com o objetivo de fornecer uma alimentação saudável, segura e que siga todas as normas de segurança alimentar.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Cabe a CONTRATADA observar, quando couber, para fins de produção e/ou distribuição dos materiais objetos desta licitação, a saber:

14.1.1 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte por produtos recicláveis, biodegradáveis, atóxicos, com possibilidade para o reuso. Nesse sentido, para atender a critérios de sustentabilidade, o licitante deverá priorizar em suas propostas:

14.1.2 Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

14.1.3 Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

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

14.1.5 Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

14.2 A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as com as exigências do edital.

14.3 Para produtos de origem animal, como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo:

14.3.1 O estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado 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). Deve ser apresentada a cópia do registro do estabelecimento;

14.4 Para bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988:

14.4.1 O estabelecimento e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Devem ser apresentadas a cópia do registro do estabelecimento e da bebida específica;

14.5 Para produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA):

14.5.1 O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento;

14.6 Para produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha

14.6.1 O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27/2010 da ANVISA. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis;

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe de planejamento, coordenada pelo serviço de nutrição do campus, tendo em vistas o disposto neste estudo preliminar declara viável o seguimento desta contratação, cabendo portanto, a quem é de competência a análise criteriosa das etapas seguintes, nos termos da legislação pertinente.

16. Responsáveis

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



Documento assinado digitalmente
GIVALDO DA SILVA VISITACAO
Data: 05/05/2023 16:44:08-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

GIVALDO DA SILVA VISITACAO

Equipe de apoio



Documento assinado digitalmente
FABIANA CHAGAS OLIVEIRA DE FRANCA
Data: 05/05/2023 14:17:50-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

FABIANA CHAGAS OLIVEIRA DE FRANCA

Nutricionista

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - DFD30_2022.pdf (45.65 KB)

Anexo I - DFD30_2022.pdf

Número do Documento de Formalização da Demanda: 30/2022

1. Informações Básicas

Área requisitante

Serviço Médico Odontológico

Descrição sucinta do objeto

Aquisição de alimentos e gás de cozinha para possibilitar o preparo de lanches referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Justificativa da prioridade

O funcionamento do refeitório e o atendimento a legislação dependem dessa aquisição. Além disso, temos orçamento destinado especificamente para esta finalidade.

Data da conclusão da contratação

01/12/2023 00:00

UASG Editado por

FABIANA CHAGAS OLIVEIRA DE FRANCA

2. Justificativa de necessidade

A presente contratação visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados no IFBA/campus Jacobina, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Resolução/FNDE /CD nº 6, de 8 de maio de 2020, a fim de promover melhoria do rendimento escolar e garantia da segurança alimentar e nutricional.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS			1,00	23.000,00	23.000,00
2	PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS			1,00	20.250,00	20.250,00
3	FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES			1,00	32.000,00	32.000,00
4	CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE			1,00	4.500,00	4.500,00
5	OVOS E LATICÍNIOS			1,00	18.500,00	18.500,00
6	EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA			1,00	12.000,00	12.000,00
7	ARMÁRIOS E ESTANTES			1,00	8.000,00	8.000,00
8	GASES COMPRIMIDOS E LIQUEFEITOS			1,00	35.000,00	35.000,00

3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

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

Despacho: A aquisição será realizada para atendimento ao PNAE

Documento assinado digitalmente
 FABIANA CHAGAS OLIVEIRA DE FRANCA
Data: 18/07/2023 12:07:29-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

FABIANA CHAGAS OLIVEIRA DE FRANCA

Nutricionista

5. Acompanhamento

Id Acompanhamento	Responsável	Data
1 Os itens estão dispostos em classe diversa. A classe gases comprimidos e liquefeitos não é adequada para os itens de alimentos.	DARLEI AUGUSTO BATISTA DA SILVA	02/05/2022 19:34

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.