INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA - CAMPUS BRUMADO

Estudo Técnico Preliminar 3/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23846.000887/2026-37

2. Descrição da necessidade

2.1. Registro de preços para aquisição de Gêneros Alimentícios para produção de alimentação escolar para os alunos do IFBA Campus Brumado.

2.2. O fornecimento de alimentação escolar aos estudantes da instituição é imprescindível para a permanência dos alunos na instituição e está pautado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado atualmente através da Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, e pela Resolução nº 04 de 26 de fevereiro de 2026. O PNAE visa contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos através de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.3. O PNAE é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

2.4. Além do fornecimento regular da alimentação aos estudantes, a legislação do PNAE prevê também a realização de testes de aceitabilidade quando há a pretensão de incluir novas preparações no cardápio, assim como atividades de Educação Nutricional, que, dependendo do planejamento, podem incluir a realização de atividades com a utilização de gêneros alimentícios.

2.5. Além destes, o fornecimento de alimentação adequada para estudantes com necessidades alimentares específicas também se faz necessária, podendo conter gêneros que não façam parte da composição regular dos cardápios, mas que estão planejados para estes estudantes.

2.6. O não atendimento da demanda relativa à aquisição de gêneros alimentícios acarreta em impossibilidade do fornecimento de alimentação aos estudantes matriculados na educação básica do Instituto, e com isso, o não atendimento ao preconizado pelo PNAE.

2.7. Visando o cumprimento de sua finalidade, bem como o bem estar de todos os envolvidos nas atividades cotidianas realizadas no campus, percebe-se a necessidade de fornecer alimentação escolar aos alunos do campus. O presente estudo tem por objetivo apontar os fundamentos para aquisição de Gêneros Alimentícios para produção /distribuição de alimentação escolar aos alunos do Campus, a fim de atender ao disposto no Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Nutrição	Bruna Daniela Prates Amaral

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 - Os bens 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.

4.2 - A contratação para a aquisição dos gêneros alimentícios deverá obedecer, no que couber, ao disposto na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e demais normativas pertinentes à aquisição de bens comuns pela Administração Pública Federal.

4.3 - Os gêneros alimentícios devem atender aos padrões de qualidade especificados no termo de referência e/ou a legislações específicas que se aplicam à categoria do produto - certificação de aprovação ou registro ou selo de conformidade, além de portarias e resoluções, pelos órgãos e/ou entidades competentes - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura e Pecuária.

4.4 - O contratado deverá começar a entregar os gêneros alimentícios, de forma parcelada, em periodicidade mensal ou a cada dois meses, com início no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, conforme a capacidade de armazenamento da cozinha institucional, o calendário letivo e as necessidades do Serviço de Nutrição do IFBA Campus Brumado, mediante solicitação prévia encaminhada por e-mail, no seguinte endereço: IFBA Campus Brumado, Rua Francisco Manoel da Cruz, nº 55 - Bairro São José, CEP 46110-364, Brumado - BA.

4.5 - Nos meses de férias discentes, as solicitações poderão ser reduzidas significativamente até que se retorne às atividades habituais.

4.6 - As solicitações serão enviadas pelo Serviço de Nutrição ou outro setor designado pela gestão máxima do IFBA Campus Brumado, por e-mail ou por outro meio de comunicação que possibilite a comprovação do recebimento por parte da contratada.

4.7 - A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

4.8 - Com vistas a reduzir os riscos de impactos ocasionados devido a produção de alimentos nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as leis e resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

4.9 - O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

4.10 - O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos materiais, sem qualquer ônus para o IFBA.

4.11 - O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados pelo IFBA, relacionados com as características dos gêneros alimentícios fornecidos.

4.12 - O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.13 - O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos gêneros que serão entregues.

4.14 - O contratado deverá observar todas as condições previstas no Termo de Referência para o atendimento da demanda.

4.16 - Não serão aceitos quaisquer materiais, que apresentem mau estado de conservação, amassados ou com seus lacres violados ou qualquer outra característica que ofereçam risco na sua utilização.

5. Levantamento de Mercado

5.1 A necessidade pode ser atendida por meio de registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios disponíveis no mercado, fornecidos por empresas especializadas no comércio e distribuição de alimentos estocáveis, refrigerados, congelados e demais itens correlatos, observadas as especificações técnicas e sanitárias aplicáveis a cada produto.

5.2 Os bens objeto da aquisição encontram-se padronizados no Catálogo de Materiais do Governo Federal (CATMAT /Comprasnet), o que favorece a especificação técnica do objeto e amplia a possibilidade de competição entre fornecedores.

5.3 No mercado, existe a solução proposta (aquisição de gêneros alimentícios), sendo esta considerada viável em razão da existência de diversos fornecedores aptos ao atendimento da demanda, o que favorece a ampla concorrência.

5.4 Os valores utilizados para a composição do preço de referência foram obtidos por meio de pesquisa em base oficial do Governo Federal, em conformidade com a Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020, e com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021

6. Descrição da solução como um todo

6.1 - A RESOLUÇÃO Nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, do FNDE/Ministério da Educação determina que a aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I - chamada pública: procedimento administrativo simplificado, destinado à aquisição de alimentos provenientes da Agricultura Familiar, conforme disposto no art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, nos arts. 29 a 39 desta Resolução e no art. 37, inciso XXI, da Constituição; e

II - licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

6.2 - Considerando os parâmetros qualitativos e quantitativos exigidos para a elaboração dos cardápios do PNAE, exigida na Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, considerando o recurso financeiro disponível, a estrutura física da refeitório institucional e o número de funcionárias terceirizadas contratadas atualmente, o Setor de Nutrição elaborou uma sugestão de cardápio e a previsão do quantitativo de gêneros alimentícios para executá-lo.

6.3 - A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios, por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP), com fornecimento parcelado, destinados à produção da alimentação ofertada no refeitório institucional do IFBA Campus Brumado, conforme o cardápio planejado para o ano letivo de 2027.

6.4 - A adoção do SRP mostra-se adequada em razão da natureza recorrente da demanda, da conveniência das entregas parceladas, da necessidade de compatibilizar o abastecimento com a capacidade de armazenamento da unidade e da variação do consumo ao longo do calendário letivo.

6.5 - A solução proposta busca assegurar o abastecimento regular do refeitório institucional, reduzir riscos de desabastecimento e perdas por vencimento, e atender adequadamente às necessidades do IFBA Campus Brumado com racionalidade administrativa e econômica.

6.6 - Com esta contratação pretende-se alcançar o menor custo para a Administração Pública, bem como o atendimento adequado das necessidades do IFBA Campus Brumado.

6.7 - As refeições serão ofertadas aos 566 alunos matriculados e frequentando as aulas regularmente.

6.8 - A oferta de refeições visa contemplar os três períodos letivos: matutino, vespertino e noturno, sendo 3 lanches por dia e oferta de almoço uma vez na semana.

6.9 - A distribuição das refeições serão realizada de acordo com a proposta de cardápio elaborada pela nutricionista. Conforme quadros abaixo:

SEMANA 1

ALIMENTAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE (MANHÃ, TARDE E NOITE)	Bolo de banana com aveia Suco de manga	Caldo de Aipim, Couve e Carne	Cuscuz com ovo Café com leite	Bolo de Tapioca Suco de abacaxi com hortelã	Macarrão ao molho de carne e batatas
ALMOÇO/ JANTAR	Salada de repolho, pepino, cebola roxa Frango cozido com legumes (cenoura, batatinha Arroz branco Feijão com caldo Melão cortado	Salada crua (Alface, Cenoura, Couvefolha, beterraba) Filé de peixe ao molho branco Arroz com brócolis Feijão Abacaxi cortado	Salada cozida (Chuchu, Cenoura, Beterraba, Orégano, Azeite) Strogonoff de carne Arroz branco Espaguete ao alho e óleo Suco de maracujá	Salada vinagrete Frango assado Arroz à grega (cenoura, ervilha e milho) Purê de batata inglesa Manga cortada	Salada refogada Feijoada Arroz branco Farofa de couve Laranja

SEMANA 2

ALIMENTAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE (MANHÃ, TARDE E NOITE)	Batata doce cozida Café com leite	Cuscuz temperado	Pão com requeijão Suco de maracujá	Suco de goiaba biscoitos avoador	Sopa de frango com verduras
ALMOÇO/ JANTAR	Salada cozida (Cenoura, Ervilha, Vagem, Batata) Moqueca de peixe com banana Arroz branco Feijão banana	Salada crua (Alface, Tomate, Manga, Manjericão, Azeite) Torta de carne com verduras Arroz Feijão farofado Melancia cortada	Salada cozida (Cenoura, Couve-flor, Brócolis) Frango ao molho cremoso Arroz branco Farofa Abacaxi cortado	Salada vinagrete Frango assado Arroz à grega (cenoura, ervilha e milho) Purê de batata inglesa Manga cortada	Salada crua (Alface, Tomate, Pepino, Hortelã) Íscas de carne acebolada Arroz branco Feijão tropeiro Laranja

SEMANA 3

ALIMENTAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE (MANHÃ, TARDE E NOITE)	Feijão farofado	Purê de aipim com carne	Farofa de cuscuz de milho com legumes e frango	Torta de carne com verduras Suco de abacaxi com hortelã	Bolo de milho Suco de acerola
ALMOÇO/ JANTAR	Salada crua (Alface, Tomate, Manga, Manjericão, Azeite) Assado de panela Arroz com cenoura Feijão com caldo melancia cortada	Salada cozida (Batata, Cenoura, Beterraba, Vagem) Strogonoff de frango Arroz Farofa de feijão Suco de umbu	Salada crua (Alface, Tomate, Pepino, Azeite) Almôndegas de carne ao molho sugo Arroz Farofa de cenoura Suco de caju	Salada refogada (Couve) Filé de frango grelhado Arroz à grega Creme de repolho Laranja	Legumes refogados (Batata, Cenoura, Beterraba) Bife acebolado Arroz branco Feijão com caldo Tangerina

SEMANA					
ALIMENTAÇÃO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE (MANHÃ, TARDE E NOITE)	Salada de frutas (banana, melão, laranja, manga, mamão, goiaba, melancia)	Cuscuz com ovo Suco de cajá	Bolo de banana com aveia Suco de melão	Sanduíche natural Suco de maracujá	Batata doce cozida com ovo cozido Café com leite
ALMOÇO/ JANTAR	Salada crua (Alface, Tomate, Pepino) Peixe assado Arroz branco Purê de batatas Feijão Laranja	Cenoura, Couve-folha, Repolho) Torta de frango com verduras Arroz branco Feijão com caldo Abacaxi cortado	Salada Salpicão Bife ao molho Arroz branco Farofa Feijão Melancia cortada	Salada vinagrete Suíno assado Arroz Feijão com caldo Farofa com cenoura Suco de umbu	Salada refogada (Couve e Vagem) Escondidinho de carne Arroz branco Feijão Melão cortado

6.10 - As refeições discriminadas no cardápio elaborado pela nutricionista serão distribuídas de acordo com a quantidade de alunos matriculados. Conforme demonstra o quadro abaixo:

ETAPA/MODALIDADE ENSINO	MODALIDADE ALIMENTAÇÃO	QNTD DE ALUNOS	REFEIÇÕES	Nº DE REFEIÇÕES
ENS. MÉDIO	Integral	377	Lanche + Almoço + Lanche	1131
ENS. MÉDIO SUBSEQUENTE	Parcial	28	Lanche	28
CURSOS FIC	Parcial	69	Lanche	69
ENS. SUPERIOR	Parcial	92	Lanche	92
TOTAIS		566	-	1337

6.11 - A previsão aproximada das refeições que serão distribuídas ao longo de um ano letivo encontram-se no quadro a seguir. Considera-se que estes números sofrerão alterações de acordo com as matrículas e desistências ao longo dos semestres. Utiliza-se como base de cálculo a quantidade de alunos com matrícula ativa e frequentando regularmente as aulas durante o segundo semestre de 2026.

REFEIÇÃO	POR DIA	Nº DE DIAS LETIVOS POR ANO	Nº DE REFEIÇÕES POR ANO
TOTAL DE LANCHES	960	200	192.000
TOTAL DE ALMOÇOS	377	200	75.400
		TOTAL DE REFEIÇÕES ESTIMADAS	267.400

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para atendimento das demandas do setor supracitado, a descrição dos itens e suas quantidades foram definidas tomando como base o número de alunos que demandam alimentação escolar no *Campus*. Os quantitativos foram definidos pelo Setor de Nutrição.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	**OBJETO:** Açúcar Cristal **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** contendo sacarose,originário do suco da cana,livre de fermentação,isento de matéria terrosa,de parasitas e detritos,animais e vegetais,contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Rótulo de identificação, marca, validade. Validade mínima de 06(seis)meses a partir da data de fabricação, sendo que não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.	603269	KG	2500
2	**OBJETO:** Amido de milho **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Amido à base de milho Aplicação: mingaus, bolos, molhos, biscoitos, etc. Deve estar isento de matérias terrosa e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	459077	Kg	200
3	**OBJETO:** Arroz **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1. Constituído de grãos inteiros (mínimo de 90%), isento de sujidades, matérias terrosas, parasitas, fragmentos, odores estranhos e materiais de qualquer natureza. Teor de umidade máxima de 15%. Produto com registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Pacote plastificado transparente, atóxico, resistente, com 1 kg ou 2 kg, selado/integro, contendo rotulagem nutricional completa de acordo com a legislação vigente (Resolução ANVISA nº 429	458908	Kg	2500

	/2020). istente (ex: 30 kg) que garantam a integridade no transporte e armazenamento. Validade Mínima: De 6 a 12 meses (ou no mínimo 180 dias) contados a partir da data de entrega na unidade escolar.			
4	**OBJETO:** Atum **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Peixe Em Conserva Variedade: Atum , Apresentação: Ralado , Meio De Cobertura: Com Salmoura Com Óleo Comestível	448998	170g	430
5	**OBJETO:** Aveia, farelo **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Aveia Beneficiada Classe: Branca Apresentação: Farelo Presença De Glúten: Não Contém Glúten	608909	500g	230
6	**OBJETO:** Azeite de dendê **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Descrição detalhada: azeite de dendê (óleo de palma): Produto puro, extraído da polpa do fruto do dendezeiro (Elaeis guineensis), com baixa acidez, isento de ranço, odores estranhos, substâncias de origem animal ou vegetal estranhas ao produto. Acondicionado em embalagem plástica (tipo PET) ou vidro apropriado para contato com alimentos, contendo 500 ml.· Com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 180 a 360 dias a contar da data de entrega.O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).	463695	500 ml	10
7	**OBJETO:** Azeite de oliva extra virgem **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Azeite de oliva 100% extra virgem, obtido exclusivamente por processos mecânicos de primeira prensagem a frio a partir de azeitonas sadias, sem sofrer qualquer tipo de refino industrial. O produto deve possuir acidez máxima até 0,8%, a critério do município). Isento de misturas com outros óleos vegetais, conservantes, corantes, aromatizantes, aditivos químicos, sujidades ou sinais de rancificação. Deve apresentar cor, aroma e sabor próprios e característicos. Acondicionado em garrafa de vidro escuro/opaco de 500 ml, hermeticamente fechada e atóxica, que garanta a integridade física e proteja o produto da luz. O rótulo deve conter de forma clara e indelével em língua portuguesa: identificação do produto, marca, dados do fabricante/importador, número do lote, tabela de informação nutricional e ingredientes. O produto deve estar em estrita conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 01/2012 e as resoluções da ANVISA (RDC nº 259/02, RDC nº 360/03 e RDC nº 429/020). Prazo de validade mínima de 6 a 12 meses no ato da entrega na unidade.	463696	500mL	40
	OBJETO: Azeitona **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado.			

8	**DESCRIÇÃO DETALHADA:** Legume Em Conserva. Tipo: Azeitona Verde. Tamanho: Média. Apresentação: Sem Caroço	459638	160g	300
9	**OBJETO:** Biscoito de coco **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Denominação: Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, sem recheio. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido (milho ou mandioca), coco ralado, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e/ou bicarbonato de amônio), emulsificante/estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Pacote íntegro, resistente, hermeticamente fechado ou selado a quente, contendo peso líquido específico, pacote 350 g. Deve constar obrigatoriamente no rótulo: identificação do produto, marca, lista de ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no órgão competente.	245803	pacote 350 g	1000
10	**OBJETO:** Biscoito de polvilho doce/salgado (tipo avoador) **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Biscoito de polvilho tipo avoador tradicional,de primeira qualidade, formato tradicional,textura crocante seco,leve. Fabricado à base de polvilho azedo/tapioca,ovos, água e sal . Sem adição de leite e/ou queijo. Embalagem plástica , transparente, atóxica,hermeticamente fechada e resistente. Pacotes individuais de 30 g. O produto deverá apresentar no ato da entrega prazo de validade restante igual ou superior a metade do tempo total de validade.	482917	pacote com 30 g	2000
11	**OBJETO:** Biscoito tipo clube social **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Biscoito Sabor: Cereais Diversos , Tipo: Club Social , Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo E Fibra , Características Adicionais: Sem Recheio	463636	144g	2000
12	**OBJETO:** Biscoito cream cracker . **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Classificação: Salgado Aplicação: Alimentação Humana Características Adicionais: Sem Recheio Apresentação: Quadrado Sabor: Cream Cracker INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante.	622355	pacote 350 g	2000
13	**OBJETO:** Biscoito maisena **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Sabor: Maizena Aplicação: Alimentação Humana Características Adicionais: Sem Recheio/Enriquecido Vitaminas, 0% Gordura Trans	389172	pacote 350 g	2000

	INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho*, sal, soro de leite em pó, vitaminas: B3, B2, B1 e B6, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio.			
14	**OBJETO:** Café **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Café em pó homogêneo, torrado e moído embalado a vácuo de 1ª qualidade, embalagem 250grs, acondicionamento em embalagem do tipo a vácuo, com validade mínima de um ano, a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampados no rótulo da embalagem e número do lote, apresentar certificado de qualidade da Associação Brasileira do Café (ABIC) ou, na ausência deste, laudo de análise do produto ofertado, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS /ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, em plena validade, com nota de qualidade global mínima de 4,5 pontos e máxima de 5,9 na escala sensorial do café, tolerância de no máximo 1% de impureza, gosto predominante de café arábica, admitindo-se 20% de café conilon, a entrega deverá ser conforme demanda. Deverá atender a Resolução da ANVISA RDC Nº 277, de 22 de setembro de 2005 e alterações.	618302	250g	1000
15	**OBJETO:** Carne, acém **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Carne bovina in natura ou congelada, corte acém (proveniente do quarto dianteiro do animal).· Inspeção e Qualidade: Deve ser oriunda de animais abatidos sob inspeção veterinária oficial (com carimbo do SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE Estadual ou SIM Municipal), conforme as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária. Aspecto Físico: Cor vermelha própria do produto, odor característico (isfetante de odores estranhos), livre de manchas esverdeadas, sem sujidades, parasitas ou tecidos e materiais estranhos.· Gordura e Limpeza: Isenta de excesso de peles, aponeuroses (membranas), cartilagens grossas, ossos, fragmentos ósseos e sebo. O percentual máximo de gordura /enervação tolerado costuma ser limitado entre 10% e 12%. Em cubos: Cortada em pedaços padronizados (ex: cubos de aproximadamente 3 cm × 3 cm). Embalagem: A vácuo , com peso líquido especificado (geralmente de 1 kg a 5 kg), contendo rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade. Temperatura de Conservação: congelada: mantida a -18°C ou mais fria. A data de entrega, um prazo de validade restante igual ou superior à metade (50%) do tempo total de validade estabelecido pelo fabricante, salvo exigências de 4 a 6 meses de validade mínima a contar da entrega). Condições de transporte e entrega: Deve ser entregue em veículos refrigerados (temperatura adequada para congelados/resfriados), diretamente nas unidades escolares.	476495	Kg	600
16	**OBJETO:** Carne, bacon **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Tipo Corte: Toucinho (Bacon). Tipo Animal: Suína. Apresentação: Cortada Em Cubos. Estado De Conservação: Resfriado(A)	447664	Kg	120

17	**OBJETO:** Carne bovina moída (Acém) resfriada ou congelada **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Carne bovina moída de boa qualidade,com teor máximo de gordura de 5%a 10%(sem gordura aparente ou excesso de aparas),de coloração vermelho-vivo,odor e sabor próprios.O produto deve ser isento de sujidades, parasitas e fragmentos de ossos. É obrigatório registro do SIF (serviço de inspeção federal) SIE (estadual),conforme legislação vigente (Portaria SDA nº 664/2022). Embalagem à vácuo ,em porções de 500 g ou 1 kg	451059	kg	800
18	**OBJETO:** Carne, patinho **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Tipo de Produto: Carne bovina de 1ª categoria, corte patinho (proveniente de gado bovino macho, sadio, abatido sob inspeção veterinária - SIM, SIE ou SIF). Pode ser solicitada em peça ou em cubos.Carne congelada, de cor vermelho-brilhante, cheiro, sabor e consistência próprios, totalmente isenta de odores estranhos, manchas esverdeadas, tecidos inferiores, cartilagens, ossos, aponevroses, tendões ou excesso de gordura. Exigido com limite máximo de 4% a 10% de gordura aparente. Isenta de parasitas, larvas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve cumprir as normas da RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019 da Anvisa. Embalagem Primária: embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg ou 2 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado limpa e lacrada, compatível com o transporte. Deve conter de forma legível a identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número de lote, carimbo do órgão de inspeção oficial (SIF/SIE/SIM) e tabela nutricional, em conformidade com a legislação vigente. Entregue congelada. Validade Mínima: 6 a 12 meses para produtos congelados.	449724	Kg	800
19	**OBJETO:** Carne salgada ,toucinho **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Tipo Corte: Toucinho (Bacon). Tipo Animal: Suína. Apresentação: Cortada Em Cubos. Estado De Conservação: Resfriado(A)	447738	kg	100
20	**OBJETO:** Carne, suína **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Carne suína limpa, congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Isenta de ossos, peles, cartilagens, toucinho excessivo e aponevroses (nervos). Corte: Em cubos regulares (ex: 2 cm × 2 cm ou 3 cm × 3 cm). Aspecto Físico: Carne com cor própria da espécie (avermelhada, sem manchas esverdeadas ou escuras), consistência firme (não amolecida ou pegajosa), odor e sabor próprios.· Teor de Gordura: Máximo de 10% de gordura aparente. Fechado a vácuo, com peso padrão (geralmente de 1 kg a 5 kg). Integridade: Embalagens íntegras, sem furos, rasgos, rachaduras ou acúmulo de água/gelo derretido.O rótulo deve constar obrigatoriamente:· Denominação do produto; Nome e endereço do fabricante/fornecedor; Data de fabricação e prazo de validade. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE), vinculado ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).· Temperatura: Entregue em veículos	447539	Kg	800

	refrigerados (conforme as normas da vigilância sanitária) com temperatura adequada para carne congelada ou resfriada. Validade mínima no ato de entrega de 6 a 12 meses para produtos congelados.			
21	**OBJETO:** Chocolate em pó (mínimo 50% de cacau) **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** chocolate em pó (mínimo de 50% de cacau) Pacote/Unidade de 1 kg .· Especificação Técnica: Chocolate em pó, solúvel, contendo na sua composição o percentual mínimo de 50% de cacau solúvel. Composto por cacau em pó, açúcar e aromatizante (opcional). Não contendo glúten. Isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos ao produto. Apresentando aspecto de pó homogêneo, cor própria e cheiro característico. Embalagem: Primária, hermeticamente fechada, em saco de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada resistente que garanta a integridade do produto. O rótulo deve conter de forma clara e visível a identificação do fabricante, marca, ingredientes, informação nutricional, destaque ao percentual de cacau, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega no almoxarifado escolar. *O produto deve atender rigorosamente às resoluções da ANVISA, normas do Ministério da Saúde e estar em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) quanto à restrição de excesso de açúcares na merenda.	463547	Kg	800
22	**OBJETO:** Coco ralado **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Côco Ralado. Ingredientes: Amêndoa De Côco. Apresentação: Desidratado E Triturado. Características Adicionais: Desengordura, Sem Glúten	427816	100g	300
23	**OBJETO:** Creme de leite **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Creme De Leite. Teor Gordura: Até 20% De Gordura. Processamento: Uht. Tratamento: Homogeneizado	446533	200g	400
24	**OBJETO:** Ervilha **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Legume Em Conserva Tipo: Ervilha , Adicional: À Vácuo	462831	170g	300
25	**OBJETO:** Farinha de milho, fuba **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Farinha De Milho. Grão: Amarelo. Tipo: Fubá. Característica Adicional: Não Transgênico	470688	500g	300
26	**OBJETO:** Farinha de milho, flocão **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Farinha De Milho Flocada. Grão: Amarelo. Tipo: Flocada. Característica Adicional: Não Transgênico	479080	500g	700

27	**OBJETO:** Farinha de mandioca **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Produto obtido a partir da raiz de mandioca (Manihot esculenta Crantz) sadias, limpas, descascadas, raladas, prensadas, trituradas e torradas ou secas. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Grupo seca ou torrada, classe fina, tipo 1, cor branca. Isenta de umidade excessiva, livre de fermentação, ranço, sujidades, materiais terrosos, detritos de animais ou vegetais, parasitas, larvas e mofo. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente ou opaco, resistente, hermeticamente selado ou bem vedado, com peso líquido 1 kg No rótulo devem constar obrigatoriamente: nome do produto, marca, dados do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 5 a 6 meses a contar da data de entrega.	458920	Kg	500
28	**OBJETO:** Farinha de tapioca, massa pronta **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Grupo: Bijusada. Subgrupo: Branca. Acidez: Alta Acidez. Teor De Amido: Teor De Amido Único	465693	500g	300
29	**OBJETO:** Farinha de trigo **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Farinha de trigo, tipo 1, especial. Ingredientes/Composição: Obtida a partir de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa, parasitas e larvas. Enriquecimento Obrigatório: Fortificada com ferro e ácido fólico (conforme legislação da ANVISA para farinhas de trigo e milho). Características Físicas: Cor branca ou característica, isenta de umidade excessiva, sem aspecto fermentado, rançoso ou empredrado. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Deve conter de forma clara e indelével: Identificação do produto e marca Nome e endereço do fabricante Data de fabricação e número do lote Prazo de validade Peso líquido Tabela de informação nutricional Validade mínima: De 4 a 6 meses (ou contados a partir da data de entrega .	460263	Kg	500
30	**OBJETO:** Feijão carioca **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Feijão carioca, classe carioca, grupo 1. Tipo 1 (grãos novos, limpos, inteiros, sadios e de safra recente, com no mínimo 95% de grãos inteiros e coloração padronizada). Grãos com aspecto brilhoso, liso, tamanho e formato uniformes, isentos de carunchos, mofo, grãos esbranquiçados, brotados ou murchos. Totalmente livre de matéria terrosa, pedras, torrões, sujidades, insetos mortos ou vivos, fragmentos e mistura com outras variedades ou espécies. ·Teor máximo de umidade de 15%. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, incolor, íntegro, resistente e termossoldado. Pacotes de 1 kg	464553	Kg	800

	O rótulo deve conter obrigatoriamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, atendendo às normas vigentes da Anvisa e do Ministério da Agricultura. Validade na entrega: O produto deve apresentar validade mínima no ato da entrega (geralmente entre 180 dias e 6 meses de validade total, ou garantindo que restem pelo menos 75% a 80% do prazo total de validade).			
31	**OBJETO:** Feijão fradinho **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Feijão Fradinho, Tipo 1. Qualidade do grão: Produto novo, constituído de grãos inteiros, sadios, limpos, secos, com aspecto brilhoso ou liso, e coloração característica da variedade. Umidade: Teor máximo de umidade de 15%. Pureza e Isenção: Isento de material terroso, pedras, sujidades, corpos estranhos, mofo, bolores, odores estranhos, insetos, larvas, parasitas e livre da mistura com outras variedades ou espécies. Tipo de embalagem: Saco plástico transparente, incolor, atóxico, resistente e termossoldado (geralmente polietileno). Pacote de 1 kg. Rotulagem: Deve conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, procedência, número de lote, quantidade/peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. ·Validade: Prazo de validade mínimo de 12 meses após a data de empacotamento.	481027	Kg	800
32	**OBJETO:** Feijão preto **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Feijão preto, Tipo 1, de primeira qualidade, safra nova, grãos inteiros, isento de carunchos, mofos, impurezas e matérias estranhas. Embalagem plástica transparente, atóxica e termossoldada de 1 kg, constando validade mínima de 6 meses, lote e dados do fabricante."	464552	Kg	800
33	**OBJETO:** Fermento químico **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Fermento químico em pó instantâneo. Composição básica amido de milho ou fécula de mandioca,bicarbonato de sódio ,monocálcico ou pirofosfato de sódio e carbonato de cálcio. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente(lata hermeticamente fechada ou pacote/pote plástico atóxico.Validade mínima de 12 meses.	459586	250g	100
34	**OBJETO:** Frango, coxa/sobrecoxa **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Carne De Ave In Natura. Tipo Animal: Frango. Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa. Apresentação: Inteiro. Estado De Conservação: Congelado(A). Processamento: Sem Pele, Sem Osso.	451063	Kg	800
	OBJETO: Frango, peito **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado.			

35	**DESCRIÇÃO DETALHADA:** Carne De Ave In Natura. Tipo Animal: Frango. Tipo Corte: Filezinho (Sassami). Apresentação: Inteiro. Estado De Conservação: Congelado(A). Processamento: Sem Pele, Sem Osso.	447618	Kg	1000
36	**OBJETO:** Iogurte de fruta **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Iogurte Natural Teor Gordura: Integral , Sabor: Sortidos , Componentes: Com Polpa Ou Pedaços De Fruta	446706	litro	2500
37	**OBJETO:** Leite de coco tradicional **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Descrição do Produto: leite de coco tradicional. (integral). Produto obtido de partes comestíveis do fruto maduro do coqueiro (Cocos nucifera L.) por processos mecânicos adequados, pasteurizado e homogeneizado.· Características Físico-Químicas e Sensoriais: Líquido branco leitoso, espesso, translúcido, com odor, cor e sabor característicos, isento de ranço, grumos, sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos. Ingredientes: Leite de coco e água (podendo conter aditivos/conservantes permitidos pela legislação vigente, como ácido cítrico ou sorbato de potássio.· Acondicionado em embalagem primária íntegra, hermeticamente fechada (garrafa de vidro/plástico, embalagem aluminizada ou Tetra Pak) de 1 litro. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. · Validade Mínima na Entrega: Mínimo de 6 a 12 meses. Registros: Produto devidamente registrado ou isento de registro nos órgãos competentes (Ministério da Agricultura/SIF ou Anvisa).	464011	500ml	300
38	**OBJETO:** Leite em pó **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Denominação do produto: Leite em pó integral, instantâneo ou convencional (conforme a necessidade), obtido por desidratação de leite de vaca integral por processo adequado. Ingredientes: Leite integral. (Pode constar opcionalmente lecitina de soja como emulsificante, se especificado como instantâneo). Enriquecido com vitaminas (ex: A, C, D) e minerais (ex: Ferro e Iodo / Cálcio). Características sensoriais e físicas: Aspecto: Pó solto, uniforme, isento de grumos que não se dissolvam com facilidade. Cor, cheiro e sabor: Próprios do produto, sem odor ou sabor estranhos ou rançosos. Acondicionado em embalagem primária resistente, hermeticamente fechada (ex: sachê metalizado, lata ou pacote aluminizado/polietileno) de peso líquido padronizado 800 g. Deve conter obrigatoriamente no rótulo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, dados do fabricante e número de registro no órgão competente (MAPA/SIF ou equivalente). Validade no ato da entrega: O produto deverá ser entregue com, no mínimo, 1/3 a 1/2 do prazo de validade total restante.	446019	800 g	1600
	OBJETO: Leite líquido, integral **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado.			

39	**DESCRIÇÃO DETALHADA:** Denominação: Leite de vaca, integral, fluido. Tratamento térmico: Processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature — submetido a alta temperatura por poucos segundos e resfriado rapidamente) ou pasteurizado tipo longa vida. Ingredientes: Leite de vaca integral e estabilizante (geralmente citrato de sódio), sem adição de açúcares. Aspecto físico: Líquido homogêneo de cor branca opaca, com características próprias de sabor e odor, isento de sujidades ou grumos. · Tipo de embalagem: Embalagem cartonada multi-laminada asséptica (tipo Tetra Pak), impermeável à luz, ao ar e a germes, com capacidade de 1 (um) litro e tampa de rosca.	445995	L	600
40	**OBJETO:** Linguiça calabresa, fina **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Tipo: Linguiça Calabresa. Tamanho: Fina. Tipo Preparação: Defumada. Estado De Conservação: Resfriado (A)	447701	Kg	250
41	**OBJETO:** Linguiça calabresa, grossa **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Tipo: Linguiça Calabresa. Tamanho: Grossa. Tipo Preparação: Defumada. Estado De Conservação: Resfriado(A)	447702	Kg	300
42	**OBJETO:** Maçã nacional **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Fruta. Tipo: Maçã Fuji. Apresentação: Natural.	464401	Kg	400
43	**OBJETO:** Macarrão espaguete **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Espaguete	458951	500g	500
44	**OBJETO:** Macarrão parafuso **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Parafuso	458974	500g	500
45	**OBJETO:** Macarrão penne **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Penne	458975	500g	500
	OBJETO: Manteiga **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado.			

46	**DESCRIÇÃO DETALHADA:** Manteiga de primeira qualidade com sal .· Definição/Composição: Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem de creme de leite pasteurizado, derivado do leite de vaca. Características: Isenta de gordura vegetal hidrogenada, amido, conservantes químicos, corantes ou aromatizantes artificiais (permitindo-se apenas cloreto de sódio/sal e, em alguns casos, corante natural de urucum). Apresentação/Embalagem: Acondicionada em potes plásticos ou embalagens originais lacradas de 500g. Registro: Possuir registro no órgão competente (Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA / S.I.S.E.M. / S.I.F. ou órgão de vigilância sanitária). ·Informações no rótulo: Deve constar obrigatoriamente: Nome e/ou marca do produto; Lista de ingredientes; Peso líquido; Data de fabricação e prazo de validade (com validade mínima exigida no ato da entrega, geralmente de 30 a 60 dias); Carimbo do selo de inspeção (Federal, Estadual ou Municipal - SIF, SIE ou SIM).	446393	500g	500
47	**OBJETO:** Milho verde **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Legume em conserva. Tipo: Milho Verde	462824	170g	500
48	**OBJETO:** Massa de tomate **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Massa De Tomate Tipo: Extrato Concentrado, Composição: Tradicional, Apresentação: Creme	459670	300g	800
49	**OBJETO:** Moela de frango **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Embalagem de 1 kg,sem o revestimento interno e sem resíduos ,limpo e congelado. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, prazo de validade,número do lote e carimbo do SIF(serviço de inspeção federal)ou SISP (serviço de inspeção estadual)	447589	kg	300
50	**OBJETO:** Óleo vegetal **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Óleo vegetal comestível, Tipo 1, 100% puro, obtido a partir de grãos de soja sãos e limpos. Refinado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de ranço, substâncias estranhas ou impurezas. Acondicionamento: Embalagem plástica (PET) de 900 ml, íntegra e não amassada. Rotulagem: O rótulo deve conter a identificação do produto, dados de procedência, lote, informação nutricional obrigatória e número de registro no órgão competente. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 meses (ou conforme a exigência local, variando de 4 a 12 meses) a contar da data de entrega.	463692	900mL	500

51	**OBJETO:** Ovos de galinha **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Ovo de galinha (branco) classe A, tamanho médio ou grande (pesando em média entre 53g e 63g por unidade, ou no mínimo 55g conforme a exigência do lote). Produto de primeira qualidade, fresco, com casca íntegra, limpa, sem trincas, rachaduras, perfurações ou sujidades (fezes, penas ou manchas). Isento de substâncias estranhas, odores ou sabores anormais. Acondicionado em embalagens (cartelas/bandejas de papelão ou plástico) resistentes, contendo 12 ou 30 unidades, em perfeito estado de conservação. O produto deve possuir carimbo ou rotulagem com data de embalagem, prazo de validade e registro no órgão de inspeção sanitária competente (SIF, SIE ou SIM)".	446619	Bandeja 30 unidades	1500
52	**OBJETO:** Pão de forma **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Pão. Base: De Farinha De Trigo Refinada. Tipo: De Forma. Tipo Adicional: Tradicional. Apresentação: Fatiado. Tipo Embalagem: Embalagem Individual	460401	400g	2000
53	**OBJETO:** Pão do tipo hot dog **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Pão Base: Farinha De Trigo Integral /Enriquecida, Fibras , Tipo: Bisnaga Cachorro Quente , Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Fermento, Óleo Vegetal, Apresentação: Cortado Ao Meio , Característica Adicional: Sem Lactose, Ovos E Gorduras Trans. Pacote com 10 unidades.	617307	500g	2000
54	**OBJETO:** Peixe, merluza, filé **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Peixe In Natura Variedade: Merluza, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A)	448897	Kg	700
55	**OBJETO:** Polpa de fruta, abacaxi **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Tipo: Abacaxi. Apresentação: Congelada	464468	Kg	200
56	**OBJETO:** Polpa de fruta, acerola **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:**Tipo: Acerola. Apresentação: Congelada	464484	Kg	200
57	**OBJETO:** Polpa de fruta, cajá **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Tipo: Cajá. Apresentação: Congelada	464485	Kg	200

58	**OBJETO:** Polpa de fruta, goiaba **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Tipo: Goiaba Vermelha. Apresentação: Congelada	464514	Kg	200
59	**OBJETO:** Polpa de fruta, manga **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Tipo: Manga. Apresentação: Congelada	464475	Kg	200
60	**OBJETO:** Proteína Texturizada de Soja **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Proteína Texturizada de Soja (PTS). Apresentação/Tipo: Em grãos, flocos.Coloração: Escura ou clara. Obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve conter teor mínimo de 50% de proteína e aproximadamente 30% de carboidratos. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e característicos do produto. Deve estar isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e fragmentos macroscópicos ou microscópicos estranhos ao produto. Acondicionada em saco plástico transparente, resistente e hermeticamente vedado. Peso líquido de 1 kg . O rótulo deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, dados de lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 06 meses a contar da data de entrega na unidade de recebimento.	624010	kg	300
61	**OBJETO:** Queijo muçarela **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Queijo tipo muçarela, de primeira qualidade, [fatiado / peça inteira / fatias interfolhadas], resfriado. Leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo e conservador (como natamicina). · Aspecto próprio, cor amarelada uniforme, sabor suave e levemente salgado, consistência média, isento de sujidades, mofos ou superfícies pegajosas/anormais. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente, hermético ou selado a vácuo (em pesos padronizados de 1kg ou peças de até 5kg. No rótulo devem constar obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e carimbo do serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). Temperatura e Transporte: Transportado e entregue sob refrigeração em temperatura adequada (geralmente inferior a 7°C ou conforme recomendação do fabricante). · Validade Mínima: O produto deverá apresentar validade mínima no ato da entrega 600 a 120 dias	446633	Kg	400
62	**OBJETO:** Queijo parmesão **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Origem: De Vaca. Variedade: Parmesão.	446648	embalagem de 100 g	400
	OBJETO: Rapadura de cana de açúcar			

63	**LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Rapadura de cana de açúcar Rapadura obtida a partir do cozimento e solidificação do caldo de cana-de-açúcar sadia e limpa. Aspecto sólido, textura homogênea, cor característica (variando do marrom claro ao escuro), sabor doce característico, livre de sujidades, insetos, parasitas, materiais estranhos ou substâncias nocivas à saúde. Produzida em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA. Embalada individualmente em plástico transparente, resistente e atóxico, contendo identificação clara com nome do produto, peso líquido, dados do fabricante/produtor, lote e data de validade. Tabletes individuais de 25g. Validade mínima noa to da entrega 6 meses**.**	609082	tabletes de 25 g	500
64	**OBJETO:** Requeijão cremoso tradicional **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Requeijão. Ingredientes: Creme De Leite. Tipo: Cremoso. Conservação: 1 A 10 °C. Proibida a presença de gordura vegetal hidrogenada,amido modificado ou amido de milho com espessantes,aromatizantes artificiais e excesso de sódio. Acondicionado em potes plásticos atóxicos ,hermeticamente fechados de 200 g. Embalagem íntegra,rotulada com identificação do fabricante, lote, data de fabricação,prazo de validade (mínimo 180 dias na entrega)e o carimbo de inspeção fiscal (SIF,SIE)	347151	200g	300
65	**OBJETO:** Sal. **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Tipo: Refinado. Aplicação: Alimentícia. Teor Máximo Sódio: 360 MG/G. Aditivos: Iodo /Prussiato Amarelo Soda. Acidez: 7,50 PH	216912	Kg	300
66	**OBJETO:** Sardinha **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Peixe Em Conserva. Variedade: Sardinha. Apresentação: Descabeçada E Eviscerada. Meio De Cobertura: Com Óleo Comestível	449006	125g	500
67	**OBJETO:** Seleta de legumes congelados **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Legume Processado Tipo: Cenoura + Couve-Flor + Brócolis, Preparo: In Natura , Apresentação: Congelado	612223	Kg	400
68	**OBJETO:** Tempero, açafrão **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Condimento. Tipo: Açafrão. Apresentação: Pó	463857	Kg	20
	OBJETO: Tempero, alho em pasta			

69	**LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Condimento. Tipo: Alho. Apresentação: Pasta	463861	Kg	40
70	**OBJETO:** Tempero, chimichuri **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Tempero. Tipo: Chimichurri À Base De Ervas E Especiarias. Apresentação: Pasta. Aplicação: Bife, Churrasco E Assado	458149	Kg	40
71	**OBJETO:** Tempero, cominho em pó **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Condimento. Tipo: Cominho. Apresentação: Pó	463891	Kg	20
72	**OBJETO:** Tempero, corante urucum **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Condimento. Tipo: Urucum. Apresentação: Pó	463937	Kg	20
73	**OBJETO:** Tempero, manjericão **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Condimento. Tipo: Manjericão. Apresentação: Desidratado	463908	Kg	20
74	**OBJETO:** Tempero, páprica picante **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Condimento Tipo: Páprica, Apresentação: Pó	463917	Kg	16
75	**OBJETO:** Tempero, pimenta calabresa **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Condimento. Tipo: Pimenta Calabresa. Apresentação: Semente	463925	Kg	16
76	**OBJETO:** Tempero, pimenta do reino **LOCAL DE ENTREGA:** IFBA Campus Brumado. **DESCRIÇÃO DETALHADA:** Condimento. Tipo: Pimenta Do Reino. Apresentação: Moído	463920	Kg	16
77	**OBJETO:** Vinagre de álcool **LOCAL DE ENTREGA:**IFBA Campus Brumado.	217096	750mL	100

	DESCRIÇÃO DETALHADA: Vinagre. Matéria-Prima: Álcool Cana De Açúcar. Tipo: Neutro. Acidez: 4,20 PER. Aspecto Físico: Líquido. Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos					

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 770.498,42

8.1. Utilizando os valores da pesquisa de preço para os itens necessitados no portal de compras Compras.gov, o valor estimado da contratação é definido conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR unitário estimado	VALOR TOTAL
1	OBJETO: Açúcar Cristal LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: contendo sacarose,originário do suco da cana,livre de fermentação,isento de matéria terrosa,de parasitas e detritos, animais e vegetais,contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Rótulo de identificação, marca, validade. Validade mínima de 06(seis)meses a partir da data de fabricação,sendo que não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.	603269	KG	2500	R$ 6,45	R$ 16.125,00
2	OBJETO: Amido de milho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Amido à base de milho Aplicação: mingaus, bolos, molhos, biscoitos, etc. Deve estar isento de matérias terrosa e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	459077	Kg	200	R$ 25,95	R$ 5.190,00
3	OBJETO: Arroz LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1. Constituído de grãos inteiros (mínimo de 90%), isento de sujidades, matérias terrosas, parasitas, fragmentos, odores estranhos e materiais de qualquer natureza. Teor de umidade máxima de 15%. Produto com registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Pacote plastificado transparente, atóxico, resistente, com 1 kg ou 2 kg, selado/integro, contendo rotulagem nutricional completa de acordo com a legislação vigente (Resolução ANVISA nº 429/2020). istente (ex: 30 kg) que garantam a integridade no transporte e armazenamento. Validade Mínima: De 6 a 12 meses (ou no mínimo 180 dias) contados a partir da data de entrega na unidade escolar.	458908	Kg	2500	R$ 7,60	R$ 19.000,00
4	OBJETO: Atum LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Peixe Em Conserva Variedade: Atum , Apresentação: Ralado , Meio De Cobertura: Com Salmoura Com Óleo Comestível	448998	170g	430	R$ 9,44	R$ 4.059,20
5	OBJETO: Aveia, farelo LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Aveia Beneficiada Classe: Branca Apresentação: Farelo Presença De Glúten: Não Contém Glúten	608909	500g	230	R$ 12,70	R$ 2.921,00
	OBJETO: Azeite de dendê LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Descrição detalhada: azeite de dendê (óleo de palma): Produto puro, extraído da polpa do fruto do dendezeiro (Elaeis guineensis), com baixa acidez, isento de ranço, odores estranhos, substâncias de origem animal ou vegetal estranhas ao produto.					

6	Acondicionado em embalagem plástica (tipo PET) ou vidro apropriado para contato com alimentos, contendo 500 ml.· Com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 180 a 360 dias a contar da data de entrega.O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).	463695	500 ml	10	R$ 14,99	R$ 149,90
7	OBJETO: Azeite de oliva extra virgem LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Azeite de oliva 100% extra virgem, obtido exclusivamente por processos mecânicos de primeira prensagem a frio a partir de azeitonas sadias, sem sofrer qualquer tipo de refino industrial. O produto deve possuir acidez máxima até 0,8%, a critério do município). Isento de misturas com outros óleos vegetais, conservantes, corantes, aromatizantes, aditivos químicos, sujidades ou sinais de rancificação. Deve apresentar cor, aroma e sabor próprios e característicos. Acondicionado em garrafa de vidro escuro/opaco de 500 ml, hermeticamente fechada e atóxica, que garanta a integridade física e proteja o produto da luz. O rótulo deve conter de forma clara e indelével em língua portuguesa: identificação do produto, marca, dados do fabricante/importador, número do lote, tabela de informação nutricional e ingredientes. O produto deve estar em estrita conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 01/2012 e as resoluções da ANVISA (RDC nº 259/02, RDC nº 360/03 e RDC nº 429/020). Prazo de validade mínima de 6 a 12 meses no ato da entrega na unidade.	463696	500mL	40	R$ 43,90	R$ 1.756,00
8	OBJETO: Azeitona LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume Em Conserva. Tipo: Azeitona Verde. Tamanho: Média. Apresentação: Sem Caroço	459638	160g	300	R$ 18,03	R$ 5.409,00
9	OBJETO: Biscoito de coco LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Denominação: Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, sem recheio. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido (milho ou mandioca), coco ralado, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e/ou bicarbonato de amônio), emulsificante /estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Pacote íntegro, resistente, hermeticamente fechado ou selado a quente, contendo peso líquido específico, pacote 350 g. Deve constar obrigatoriamente no rótulo: identificação do produto, marca, lista de ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no órgão competente.	245803	pacote 350 g	1000	R$ 9,22	R$ 9.220,00
10	OBJETO: Biscoito de polvilho doce/salgado (tipo avoador) LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Biscoito de polvilho tipo avoador tradicional,de primeira qualidade, formato tradicional,textura crocante seco,leve. Fabricado à base de polvilho azedo/tapioca,ovos,água e sal . Sem adição de leite e/ou queijo. Embalagem plástica ,transparente, atóxica,hermeticamente fechada e resistente. Pacotes individuais de 30 g. O produto deverá apresentar no ato da entrega prazo de validade restante igual ou superior a metade do tempo total de validade.	482917	pacote com 30 g	2000	R$ 3,29	R$ 6.580,00
11	OBJETO: Biscoito tipo clube social LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Biscoito Sabor: Cereais Diversos , Tipo: Club Social , Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo E Fibra , Características Adicionais: Sem Recheio	463636	144g	2000	R$ 7,02	R$ 14.040,00
12	OBJETO: Biscoito cream cracker . LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Classificação: Salgado Aplicação: Alimentação Humana Características Adicionais: Sem Recheio Apresentação: Quadrado Sabor: Cream Cracker INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho,	622355	pacote 350 g	2000	R$ 7,58	R$ 15.160,00

	açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante.					
13	OBJETO: Biscoito maisena LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Sabor: Maizena Aplicação: Alimentação Humana Características Adicionais: Sem Recheio/Enriquecido Vitaminas, 0% Gordura Trans INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho*, sal, soro de leite em pó, vitaminas: B3, B2, B1 e B6, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio.	389172	pacote 350 g	2000	R$ 7,99	R$ 15.980,00
14	OBJETO: Café LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Café em pó homogêneo, torrado e moído embalado a vácuo de 1ª qualidade, embalagem 250grs, acondicionamento em embalagem do tipo a vácuo, com validade mínima de um ano, a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampados no rótulo da embalagem e número do lote, apresentar certificado de qualidade da Associação Brasileira do Café (ABIC) ou, na ausência deste, laudo de análise do produto ofertado, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, em plena validade, com nota de qualidade global mínima de 4,5 pontos e máxima de 5,9 na escala sensorial do café, tolerância de no máximo 1% de impureza, gosto predominante de café arábica, admitindo-se 20% de café conilon, a entrega deverá ser conforme demanda. Deverá atender a Resolução da ANVISA RDC Nº 277, de 22 de setembro de 2005 e alterações.	618302	250g	1000	R$ 18,50	R$ 18.500,00
15	OBJETO: Carne, acém LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne bovina in natura ou congelada, corte acém (proveniente do quarto dianteiro do animal).· Inspeção e Qualidade: Deve ser oriunda de animais abatidos sob inspeção veterinária oficial (com carimbo do SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE Estadual ou SIM Municipal), conforme as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária. Aspecto Físico: Cor vermelha própria do produto, odor característico (isfetante de odores estranhos), livre de manchas esverdeadas, sem sujidades, parasitas ou tecidos e materiais estranhos.· Gordura e Limpeza: Isenta de excesso de peles, aponeuroses (membranas), cartilagens grossas, ossos, fragmentos ósseos e sebo. O percentual máximo de gordura/enervação tolerado costuma ser limitado entre 10% e 12%. Em cubos: Cortada em pedaços padronizados (ex: cubos de aproximadamente 3 cm × 3 cm). Embalagem: A vácuo , com peso líquido especificado (geralmente de 1 kg a 5 kg), contendo rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade. Temperatura de Conservação:congelada: mantida a -18°C ou mais fria. A data de entrega, um prazo de validade restante igual ou superior à metade (50%) do tempo total de validade estabelecido pelo fabricante, salvo exigências de 4 a 6 meses de validade mínima a contar da entrega). Condições de transporte e entrega: Deve ser entregue em veículos refrigerados (temperatura adequada para congelados /resfriados), diretamente nas unidades escolares.	476495	Kg	600	R$ 47,60	R$ 28.560,00
16	OBJETO: Carne, bacon LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo Corte: Toucinho (Bacon). Tipo Animal: Suína. Apresentação: Cortada Em Cubos. Estado De Conservação: Resfriado(A)	447664	Kg	120	R$ 42,10	R$ 5.052,00
17	OBJETO: Carne bovina moída (Acém) resfriada ou congelada LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne bovina moída de boa qualidade, com teor máximo de gordura de 5%a 10%(sem gordura aparente ou excesso de aparas),de coloração vermelho-vivo,odor e sabor próprios.O	451059	kg	800	R$ 42,30	R$ 33.840,00

	produto deve ser isento de sujidades, parasitas e fragmentos de ossos. É obrigatório registro do SIF (serviço de inspeção federal) SIE (estadual), conforme legislação vigente (Portaria SDA nº 664/2022). Embalagem à vácuo ,em porções de 500 g ou 1 kg					
18	OBJETO: Carne, patinho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo de Produto: Carne bovina de 1ª categoria, corte patinho (proveniente de gado bovino macho, sadio, abatido sob inspeção veterinária - SIM, SIE ou SIF). Pode ser solicitada em peça ou em cubos.Carne congelada, de cor vermelho-brilhante, cheiro, sabor e consistência próprios, totalmente isenta de odores estranhos, manchas esverdeadas, tecidos inferiores, cartilagens, ossos, aponevroses, tendões ou excesso de gordura. Exigido com limite máximo de 4% a 10% de gordura aparente. Isenta de parasitas, larvas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve cumprir as normas da RDC nº 331 /2019 e IN nº 60/2019 da Anvisa. Embalagem Primária: embalado a vácuo. Pacotes de 1 kg ou 2 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado limpa e lacrada, compatível com o transporte. Deve conter de forma legível a identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número de lote, carimbo do órgão de inspeção oficial (SIF/SIE/SIM) e tabela nutricional, em conformidade com a legislação vigente. Entregue congelada. Validade Mínima: 6 a 12 meses para produtos congelados.	449724	Kg	800	R$ 49,59	R$ 39.672,00
19	OBJETO: Carne salgada ,toucinho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo Corte: Toucinho (Bacon). Tipo Animal: Suína. Apresentação: Cortada Em Cubos. Estado De Conservação: Resfriado(A)	447738	kg	100	R$ 27,34	R$ 2.734,00
20	OBJETO: Carne, suína LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne suína limpa, congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Isenta de ossos, peles, cartilagens, toucinho excessivo e aponevroses (nervos). Corte: Em cubos regulares (ex: 2 cm × 2 cm ou 3 cm × 3 cm). Aspecto Físico: Carne com cor própria da espécie (avermelhada, sem manchas esverdeadas ou escuras), consistência firme (não amolecida ou pegajosa), odor e sabor próprios.· Teor de Gordura: Máximo de 10% de gordura aparente. Fechado a vácuo, com peso padrão (geralmente de 1 kg a 5 kg). Integridade: Embalagens íntegras, sem furos, rasgos, rachaduras ou acúmulo de água/gelo derretido.O rótulo deve constar obrigatoriamente:· Denominação do produto; Nome e endereço do fabricante/fornecedor; Data de fabricação e prazo de validade. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE), vinculado ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).· Temperatura: Entregue em veículos refrigerados (conforme as normas da vigilância sanitária) com temperatura adequada para carne congelada ou resfriada. Validade mínima no ato de entrega de 6 a 12 meses para produtos congelados.	447539	Kg	800	R$ 26,95	R$ 21.560,00
21	OBJETO: Chocolate em pó (mínimo 50% de cacau) LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: chocolate em pó (mínimo de 50% de cacau) Pacote/Unidade de 1 kg .· Especificação Técnica: Chocolate em pó, solúvel, contendo na sua composição o percentual mínimo de 50% de cacau solúvel. Composto por cacau em pó, açúcar e aromatizante (opcional). Não contendo glúten. Isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos ao produto. Apresentando aspecto de pó homogêneo, cor própria e cheiro característico. Embalagem: Primária, hermeticamente fechada, em saco de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada resistente que garanta a integridade do produto. O rótulo deve conter de forma clara e visível a identificação do fabricante, marca, ingredientes, informação nutricional, destaque ao percentual de cacau, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega no almoxarifado escolar. *O produto deve atender rigorosamente às resoluções da ANVISA,	463547	Kg	800	R$ 40,00	R$ 32.000,00

	normas do Ministério da Saúde e estar em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) quanto à restrição de excesso de açúcares na merenda.					
22	OBJETO: Coco ralado LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Côco Ralado. Ingredientes: Amêndoa De Côco. Apresentação: Desidratado E Triturado. Características Adicionais: Desengordura, Sem Glúten	427816	100g	300	R$ 5,95	R$ 1.785,00
23	OBJETO: Creme de leite LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Creme De Leite. Teor Gordura: Até 20% De Gordura. Processamento: Uht. Tratamento: Homogeneizado	446533	200g	400	R$ 4,64	R$ 1.856,00
24	OBJETO: Ervilha LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume Em Conserva Tipo: Ervilha , Adicional: À Vácuo	462831	170g	300	R$ 5,10	R$ 1.530,00
25	OBJETO: Farinha de milho, fuba LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Farinha De Milho. Grão: Amarelo. Tipo: Fubá. Característica Adicional: Não Transgênico	470688	500g	300	R$ 5,47	R$ 1.641,00
26	OBJETO: Farinha de milho, flocão LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Farinha De Milho Flocada. Grão: Amarelo. Tipo: Flocada. Característica Adicional: Não Transgênico	479080	500g	700	R$ 4,86	R$ 3.402,00
27	OBJETO: Farinha de mandioca LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Produto obtido a partir da raiz de mandioca (Manihot esculenta Crantz) sadias, limpas, descascadas, raladas, prensadas, trituradas e torradas ou secas. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Grupo seca ou torrada, classe fina, tipo 1, cor branca. Isenta de umidade excessiva, livre de fermentação, ranço, sujidades, materiais terrosos, detritos de animais ou vegetais, parasitas, larvas e mofo. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, transparente ou opaco, resistente, hermeticamente selado ou bem vedado, com peso líquido 1 kg No rótulo devem constar obrigatoriamente: nome do produto, marca, dados do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 5 a 6 meses a contar da data de entrega.	458920	Kg	500	R$ 6,75	R$ 3.375,00
28	OBJETO: Farinha de tapioca, massa pronta LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Grupo: Bijusada. Subgrupo: Branca. Acidez: Alta Acidez. Teor De Amido: Teor De Amido Único	465693	500g	300	R$ 8,75	R$ 2.625,00
29	OBJETO: Farinha de trigo LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Farinha de trigo, tipo 1, especial. Ingredientes/Composição: Obtida a partir de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa, parasitas e larvas. Enriquecimento Obrigatório: Fortificada com ferro e ácido fólico (conforme legislação da ANVISA para farinhas de trigo e milho).Características Físicas: Cor branca ou característica, isenta de umidade excessiva, sem aspecto fermentado, rançoso ou empredrado. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Deve conter de forma clara e indelével: Identificação do produto e marca Nome e endereço do fabricante Data de fabricação e número do lote Prazo de validade Peso líquido Tabela de informação nutricional Validade mínima: De 4 a 6 meses (ou contados a partir da data de entrega .	460263	Kg	500	R$ 5,71	R$ 2.855,00
	OBJETO: Feijão carioca LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Feijão carioca, classe carioca, grupo 1.					

30	Tipo 1 (grãos novos, limpos, inteiros, sadios e de safra recente, com no mínimo 95% de grãos inteiros e coloração padronizada). Grãos com aspecto brilhoso, liso, tamanho e formato uniformes, isentos de carunchos, mofo, grãos esbranquiçados, brotados ou murchos. Totalmente livre de matéria terrosa, pedras, torrões, sujidades, insetos mortos ou vivos, fragmentos e mistura com outras variedades ou espécies. ·Teor máximo de umidade de 15%. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, incolor, íntegro, resistente e termossoldado. Pacotes de 1 kg O rótulo deve conter obrigatoriamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, atendendo às normas vigentes da Anvisa e do Ministério da Agricultura. Validade na entrega: O produto deve apresentar validade mínima no ato da entrega (geralmente entre 180 dias e 6 meses de validade total, ou garantindo que restem pelo menos 75% a 80% do prazo total de validade).	464553	Kg	800	R$ 8,09	R$ 6.472,00
31	OBJETO: Feijão fradinho LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Feijão Fradinho, Tipo 1. Qualidade do grão: Produto novo, constituído de grãos inteiros, sadios, limpos, secos, com aspecto brilhoso ou liso, e coloração característica da variedade. Umidade: Teor máximo de umidade de 15%. Pureza e Isenção: Isento de material terroso, pedras, sujidades, corpos estranhos, mofo, bolores, odores estranhos, insetos, larvas, parasitas e livre da mistura com outras variedades ou espécies. Tipo de embalagem: Saco plástico transparente, incolor, atóxico, resistente e termossoldado (geralmente polietileno). Pacote de 1 kg. Rotulagem: Deve conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, procedência, número de lote, quantidade /peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. ·Validade: Prazo de validade mínimo de 12 meses após a data de empacotamento.	481027	Kg	800	R$ 8,99	R$ 7.192,00
32	OBJETO: Feijão preto LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Feijão preto, Tipo 1, de primeira qualidade, safra nova, grãos inteiros, isento de carunchos, mofos, impurezas e matérias estranhas. Embalagem plástica transparente, atóxica e termossoldada de 1 kg, constando validade mínima de 6 meses, lote e dados do fabricante."	464552	Kg	800	R$ 8,90	R$ 7.120,00
33	OBJETO: Fermento químico LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Fermento químico em pó instantâneo. Composição básica amido de milho ou fécula de mandioca,bicarbonato de sódio ,monocálcico ou pirofosfato de sódio e carbonato de cálcio. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente(lata hermeticamente fechada ou pacote/pote plástico atóxico.Validade mínima de 12 meses.	459586	250g	100	R$ 14,26	R$ 1.426,00
34	OBJETO: Frango, coxa/sobrecoxa LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne De Ave In Natura. Tipo Animal: Frango. Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa. Apresentação: Inteiro. Estado De Conservação: Congelado(A). Processamento: Sem Pele, Sem Osso.	451063	Kg	800	R$ 23,40	R$ 18.720,00
35	OBJETO: Frango, peito LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Carne De Ave In Natura. Tipo Animal: Frango. Tipo Corte: Filezinho (Sassami). Apresentação: Inteiro. Estado De Conservação: Congelado(A). Processamento: Sem Pele, Sem Osso.	447618	Kg	1000	R$ 22,24	R$ 22.240,00
36	OBJETO: Iogurte de fruta LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Iogurte Natural Teor Gordura: Integral , Sabor: Sortidos , Componentes: Com Polpa Ou Pedaços De Fruta	446706	litro	2500	R$ 17,84	R$ 44.600,00
	OBJETO: Leite de coco tradicional LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Descrição do Produto: leite de coco tradicional. (integral). Produto obtido de partes comestíveis do fruto					

37	maduro do coqueiro (Cocos nucifera L.) por processos mecânicos adequados, pasteurizado e homogeneizado.· Características Físico-Químicas e Sensoriais: Líquido branco leitoso, espesso, translúcido, com odor, cor e sabor característicos, isento de ranço, grumos, sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos. Ingredientes: Leite de coco e água (podendo conter aditivos/conservantes permitidos pela legislação vigente, como ácido cítrico ou sorbato de potássio.· Acondicionado em embalagem primária íntegra, hermeticamente fechada (garrafa de vidro /plástico, embalagem aluminizada ou Tetra Pak) de 1 litro. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. · Validade Mínima na Entrega: Mínimo de 6 a 12 meses. Registros: Produto devidamente registrado ou isento de registro nos órgãos competentes (Ministério da Agricultura/SIF ou Anvisa).	464011	500ml	300	R$ 16,98	R$ 5.094,00
38	OBJETO: Leite em pó LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Denominação do produto: Leite em pó integral, instantâneo ou convencional (conforme a necessidade), obtido por desidratação de leite de vaca integral por processo adequado. Ingredientes: Leite integral. (Pode constar opcionalmente lecitina de soja como emulsificante, se especificado como instantâneo). Enriquecido com vitaminas (ex: A, C, D) e minerais (ex: Ferro e Iodo / Cálcio). Características sensoriais e físicas: Aspecto: Pó solto, uniforme, isento de grumos que não se dissolvam com facilidade. Cor, cheiro e sabor: Próprios do produto, sem odor ou sabor estranhos ou rançosos. Acondicionado em embalagem primária resistente, hermeticamente fechada (ex: sachê metalizado, lata ou pacote aluminizado/polietileno) de peso líquido padronizado 800 g. Deve conter obrigatoriamente no rótulo: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, dados do fabricante e número de registro no órgão competente (MAPA/SIF ou equivalente). Validade no ato da entrega: O produto deverá ser entregue com, no mínimo, 1/3 a 1/2 do prazo de validade total restante.	446019	800 g	1600	R$ 39,95	R$ 63.920,00
39	OBJETO: Leite líquido, integral LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Denominação: Leite de vaca, integral, fluido. Tratamento térmico: Processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature — submetido a alta temperatura por poucos segundos e resfriado rapidamente) ou pasteurizado tipo longa vida. Ingredientes: Leite de vaca integral e estabilizante (geralmente citrato de sódio), sem adição de açúcares. Aspecto físico: Líquido homogêneo de cor branca opaca, com características próprias de sabor e odor, isento de sujidades ou grumos. · Tipo de embalagem: Embalagem cartonada multi-laminada asséptica (tipo Tetra Pak), impermeável à luz, ao ar e a germes, com capacidade de 1 (um) litro e tampa de rosca.	445995	L	600	R$ 8,62	R$ 5.172,00
40	OBJETO: Linguiça calabresa, fina LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Linguiça Calabresa. Tamanho: Fina. Tipo Preparação: Defumada. Estado De Conservação: Resfriado(A)	447701	Kg	250	R$ 39,00	R$ 9.750,00
41	OBJETO: Linguiça calabresa, grossa LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Linguiça Calabresa. Tamanho: Grossa. Tipo Preparação: Defumada. Estado De Conservação: Resfriado (A)	447702	Kg	300	R$ 34,41	R$ 10.323,00
42	OBJETO: Maçã nacional LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Fruta. Tipo: Maçã Fuji. Apresentação: Natural.	464401	Kg	400	R$ 16,66	R$ 6.664,00
43	OBJETO: Macarrão espaguete LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Espaguete	458951	500g	500	R$ 6,63	R$ 3.315,00
	OBJETO: Macarrão parafuso					

44	LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Parafuso	458974	500g	500	R$ 6,65	R$ 3.325,00
45	OBJETO: Macarrão penne LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Macarrão. Teor De Umidade: Massa Seca. Base Da Massa: De Farinha De Trigo. Apresentação: Penne	458975	500g	500	R$ 6,30	R$ 3.150,00
46	OBJETO: Manteiga LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Manteiga de primeira qualidade com sal .· Definição/Composição: Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem de creme de leite pasteurizado, derivado do leite de vaca. Características: Isenta de gordura vegetal hidrogenada, amido, conservantes químicos, corantes ou aromatizantes artificiais (permitindo-se apenas cloreto de sódio/sal e, em alguns casos, corante natural de urucum). Apresentação/Embalagem: Acondicionada em potes plásticos ou embalagens originais lacradas de 500g. Registro: Possuir registro no órgão competente (Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA / S.I.S.E.M. / S.I.F. ou órgão de vigilância sanitária). ·Informações no rótulo: Deve constar obrigatoriamente: Nome e/ou marca do produto; Lista de ingredientes; Peso líquido; Data de fabricação e prazo de validade (com validade mínima exigida no ato da entrega, geralmente de 30 a 60 dias); Carimbo do selo de inspeção (Federal, Estadual ou Municipal - SIF, SIE ou SIM).	446393	500g	500	R$ 36,02	R$ 18.010,00
47	OBJETO: Milho verde LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume em conserva. Tipo: Milho Verde	462824	170g	500	R$ 7,99	R$ 3.995,00
48	OBJETO: Massa de tomate LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Massa De Tomate Tipo: Extrato Concentrado, Composição: Tradicional, Apresentação: Creme	459670	300g	800	R$ 9,77	R$ 7.816,00
49	OBJETO: Moela de frango LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Embalagem de 1 kg,sem o revestimento interno e sem resíduos ,limpo e congelado. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, prazo de validade,número do lote e carimbo do SIF(serviço de inspeção federal)ou SISP (serviço de inspeção estadual)	447589	kg	300	R$ 23,00	R$ 6.900,00
50	OBJETO: Óleo vegetal LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Óleo vegetal comestível, Tipo 1, 100% puro, obtido a partir de grãos de soja sãos e limpos. Refinado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de ranço, substâncias estranhas ou impurezas. Acondicionamento: Embalagem plástica (PET) de 900 ml, íntegra e não amassada. Rotulagem: O rótulo deve conter a identificação do produto, dados de procedência, lote, informação nutricional obrigatória e número de registro no órgão competente. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 meses (ou conforme a exigência local, variando de 4 a 12 meses) a contar da data de entrega.	463692	900mL	500	R$ 9,99	R$ 4.995,00
51	OBJETO: Ovos de galinha LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Ovo de galinha (branco) classe A, tamanho médio ou grande (pesando em média entre 53g e 63g por unidade, ou no mínimo 55g conforme a exigência do lote). Produto de primeira qualidade, fresco, com casca íntegra, limpa, sem trincas, rachaduras, perfurações ou sujidades (fezes, penas ou manchas). Isento de substâncias estranhas, odores ou sabores anormais. Acondicionado em embalagens (cartelas/bandejas de papelão ou plástico) resistentes, contendo 12 ou 30 unidades, em perfeito estado de conservação. O produto deve possuir carimbo ou rotulagem com data de embalagem,	446619	Bandeja 30 unidades	1500	R$ 22,40	R$ 33.600,00

	prazo de validade e registro no órgão de inspeção sanitária competente (SIF, SIE ou SIM)".					
52	OBJETO: Pão de forma LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Pão. Base: De Farinha De Trigo Refinada. Tipo: De Forma. Tipo Adicional: Tradicional. Apresentação: Fatiado. Tipo Embalagem: Embalagem Individual	460401	400g	2000	R$ 11,99	R$ 23.980,00
53	OBJETO: Pão do tipo hot dog LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Pão Base: Farinha De Trigo Integral /Enriquecida, Fibras , Tipo: Bisnaga Cachorro Quente , Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Fermento, Óleo Vegetal, Apresentação: Cortado Ao Meio , Característica Adicional: Sem Lactose, Ovos E Gorduras Trans. Pacote com 10 unidades.	617307	500g	2000	R$ 14,73	R$ 29.460,00
54	OBJETO: Peixe, merluza, filé LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Peixe In Natura Variedade: Merluza, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado (A)	448897	Kg	700	R$ 36,20	R$ 25.340,00
55	OBJETO: Polpa de fruta, abacaxi LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Abacaxi. Apresentação: Congelada	464468	Kg	200	R$ 27,80	R$ 5.560,00
56	OBJETO: Polpa de fruta, acerola LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA:Tipo: Acerola. Apresentação: Congelada	464484	Kg	200	R$ 21,45	R$ 4.290,00
57	OBJETO: Polpa de fruta, cajá LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Cajá. Apresentação: Congelada	464485	Kg	200	R$ 21,62	R$ 4.324,00
58	OBJETO: Polpa de fruta, goiaba LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Goiaba Vermelha. Apresentação: Congelada	464514	Kg	200	R$ 20,86	R$ 4.172,00
59	OBJETO: Polpa de fruta, manga LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Manga. Apresentação: Congelada	464475	Kg	200	R$ 21,82	R$ 4.364,00
60	OBJETO: Proteína Texturizada de Soja LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Proteína Texturizada de Soja (PTS). Apresentação/Tipo: Em grãos, flocos.Coloração: Escura ou clara. Obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve conter teor mínimo de 50% de proteína e aproximadamente 30% de carboidratos. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e característicos do produto. Deve estar isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e fragmentos macroscópicos ou microscópicos estranhos ao produto. Acondicionada em saco plástico transparente, resistente e hermeticamente vedado. Peso líquido de 1 kg . O rótulo deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, dados de lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 06 meses a contar da data de entrega na unidade de recebimento.	624010	kg	300	R$ 14,00	R$ 4.200,00
61	OBJETO: Queijo muçarela LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Queijo tipo muçarela, de primeira qualidade, [fatiado / peça inteira / fatias interfolhadas], resfriado. Leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo e conservador (como natamicina). · Aspecto próprio, cor amarelada uniforme, sabor suave e levemente salgado, consistência média, isento de sujidades, mofos ou superfícies pegajosas /anormais. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente, hermético ou selado a vácuo (em pesos padronizados de 1kg ou peças de até 5kg. No rótulo devem constar obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e carimbo do serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). Temperatura e Transporte: Transportado e entregue sob refrigeração em temperatura adequada (geralmente inferior a 7°C ou	446633	Kg	400	R$ 52,75	R$ 21.100,00

	conforme recomendação do fabricante). · Validade Mínima: O produto deverá apresentar validade mínima no ato da entrega 600 a 120 dias					
62	OBJETO: Queijo parmesão LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Origem: De Vaca. Variedade: Parmesão.	446648	embalagem de 100 g	400	R$ 15,03	R$ 6.012,00
63	OBJETO: Rapadura de cana de açúcar LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Rapadura de cana de açúcar Rapadura obtida a partir do cozimento e solidificação do caldo de cana-de-açúcar sadia e limpa. Aspecto sólido, textura homogênea, cor característica (variando do marrom claro ao escuro), sabor doce característico, livre de sujidades, insetos, parasitas, materiais estranhos ou substâncias nocivas à saúde. Produzida em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA. Embalada individualmente em plástico transparente, resistente e atóxico, contendo identificação clara com nome do produto, peso líquido, dados do fabricante/produtor, lote e data de validade. Tabletes individuais de 25g. Validade mínima noa to da entrega 6 meses.	609082	tabletes de 25 g	500	R$ 6,91	R$ 3.455,00
64	OBJETO: Requeijão cremoso tradicional LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Requeijão. Ingredientes: Creme De Leite. Tipo: Cremoso. Conservação: 1 A 10 °C. Proibida a presença de gordura vegetal hidrogenada ,amido modificado ou amido de milho com espessantes,aromatizantes artificiais e excesso de sódio. Acondicionado em potes plásticos atóxicos ,hermeticamente fechados de 200 g. Embalagem íntegra,rotulada com identificação do fabricante, lote, data de fabricação,prazo de validade (mínimo 180 dias na entrega)e o carimbo de inspeção fiscal (SIF,SIE)	347151	200g	300	R$ 9,00	R$ 2.700,00
65	OBJETO: Sal. LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tipo: Refinado. Aplicação: Alimentícia. Teor Máximo Sódio: 360 MG/G. Aditivos: Iodo/Prussiato Amarelo Soda. Acidez: 7,50 PH	216912	Kg	300	R$ 2,87	R$ 861,00
66	OBJETO: Sardinha LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Peixe Em Conserva. Variedade: Sardinha. Apresentação: Descabeçada E Eviscerada. Meio De Cobertura: Com Óleo Comestível	449006	125g	500	R$ 8,20	R$ 4.100,00
67	OBJETO: Seleta de legumes congelados LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Legume Processado Tipo: Cenoura + Couve-Flor + Brócolis, Preparo: In Natura , Apresentação: Congelado	612223	Kg	400	R$ 23,59	R$ 9.436,00
68	OBJETO: Tempero, açafrão LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Açafrão. Apresentação: Pó	463857	Kg	20	R$ 42,00	R$ 840,00
69	OBJETO: Tempero, alho em pasta LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Alho. Apresentação: Pasta	463861	Kg	40	R$ 25,60	R$ 1.024,00
70	OBJETO: Tempero, chimichuri LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Tempero. Tipo: Chimichurri À Base De Ervas E Especiarias. Apresentação: Pasta. Aplicação: Bife, Churrasco E Assado	458149	Kg	40	R$ 42,60	R$ 1.704,00
71	OBJETO: Tempero, cominho em pó LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Cominho. Apresentação: Pó	463891	Kg	20	R$ 30,18	R$ 603,60
72	OBJETO: Tempero, corante urucum LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Urucum. Apresentação: Pó	463937	Kg	20	R$ 27,00	R$ 540,00

73	OBJETO: Tempero, manjericão LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Manjericão. Apresentação: Desidratado	463908	Kg	20	R$ 22,00	R$ 440,00
74	OBJETO: Tempero, páprica picante LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento Tipo: Páprica, Apresentação: Pó	463917	Kg	16	R$ 24,30	R$ 388,80
75	OBJETO: Tempero, pimenta calabresa LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Pimenta Calabresa. Apresentação: Semente	463925	Kg	16	R$ 25,00	R$ 400,00
76	OBJETO: Tempero, pimenta do reino LOCAL DE ENTREGA: IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Condimento. Tipo: Pimenta Do Reino. Apresentação: Moído	463920	Kg	16	R$ 24,62	R$ 393,92
77	OBJETO: Vinagre de álcool LOCAL DE ENTREGA:IFBA Campus Brumado. DESCRIÇÃO DETALHADA: Vinagre. Matéria-Prima: Álcool Cana De Açúcar. Tipo: Neutro. Acidez: 4,20 PER. Aspecto Físico: Líquido. Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos	217096	750mL	100	R$ 4,34	R$ 434,00
	VALOR TOTAL					**R$ 770.498,42**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. O objeto deverá ser parcelado por ser técnica e economicamente viável, favorecendo, assim, o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, bem como pela característica do objeto (gêneros alimentícios com prazos de validade diversos) e pela insuficiência de espaço no estoque institucional. Para essa decisão, consideramos, também, a possibilidade de fornecedores distintos atenderem partes da demanda, o que favorece para que a licitação não reste fracassada ou deserta.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 - Para viabilizar a preparação da alimentação escolar, e por conseguinte a plena execução da solução proposta, mostram-se correlatas e/ou interdependentes a manutenção do contrato de prestação de mão de obra terceirizada para a cozinha/refeitório institucional: cozinheiro/merendeiro e auxiliar/ajudante de cozinha, o fornecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP), a realização do serviço de Limpeza de caixa biodigestor, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos básicos utilizados na produção e distribuição da alimentação, bem como a reposição eventual de utensílios indispensáveis ao funcionamento da cozinha institucional.

10.2 - Com vistas a atender a demanda de gêneros alimentícios, deverá ser realizada Chamada Pública para a compra de gêneros alimentícios (hortifruti) provenientes da agricultura familiar, para atender a legislação do PNAE quanto ao mínimo de 45% de compra de alimentos com recursos do FNDE.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. - O fornecimento de alimentação escolar aos estudantes da instituição está pautado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado atualmente através da Lei 11.947, de 16 de Junho de 2009 e pela Resolução 4, de 26 de fevereiro de 2026. O objeto deste ETP foi inserido no Planejamento e Gerenciamento de

Contratações (PGC) para o ano 2026 de modo que esta contratação contribuirá para a execução das ações planejadas.

11.2. O IFBA Campus Brumado recebe anualmente recursos do FNDE para a execução do PNAE, devendo prover os meios, inclusive com complementação ao recurso do FNDE, para que o fornecimento da alimentação escolar ocorra conforme preconizado nas bases legais citadas no parágrafo anterior.

11.3 A contratação está registrada no Planejamento Anual de Contratações, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10764307000112-0-000020/2026

II) Data de publicação no PNCP: 14/05/2026

III) Id do item no PCA: 297 a 379;

VI) Classe/Grupo: 6810 - PRODUTOS QUÍMICOS; 8905 - CARNES, AVES E PEIXES; 8910 - OVOS E LATICÍNIOS; 8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES; 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS; 8925 - AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES; 8940 - ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS; 8945 - ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS; 8950 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS; 8955 - CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE;

V) Identificador da Futura Contratação: 156059-20/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12. 1. A aquisição de Gêneros Alimentícios visa ao atendimento da demanda desses itens para a distribuição de alimentação escolar para os alunos do *Campus*, nos turnos manhã, tarde e noite da instituição, em atendimento ao disposto nos programas Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) .

12.2. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respaldado pela Lei nº11.947/2009 e regulamentado atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 e suas alterações, prevê o atendimento da alimentação escolar, cujo objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

12.3 Como resultados pretendidos, busca-se:

a) garantir a execução do cardápio planejado para o ano letivo de 2027;
b) prevenir desabastecimento de gêneros alimentícios essenciais;
c) compatibilizar o abastecimento com a capacidade de armazenamento da unidade; e
d) promover maior eficiência na gestão dos recursos materiais e operacionais da cozinha/refeitório institucional.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os materiais adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados. Para isso, serão adotados os procedimentos necessários para orientar os servidores do setor de almoxarifado, bem como os servidores e colaboradores terceirizados do Setor de Nutrição, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento dos produtos adquiridos, bem como quanto ao controle do registro atualizado do cadastro dos materiais do Setor.

13.2. Além do controle no recebimento, armazenamento e distribuição dos itens adquiridos, serão mantidos em arquivo termos de responsabilidade atualizados, devidamente assinados e organizados por tipo de material e setor de localização, realizado pelo Setor de Nutrição, a fim de controlar a guarda e utilização correta dos insumos adquiridos.

13.3 - Para manter o fornecimento da alimentação escolar aos discentes da educação básica do IFBA Campus Brumado será importante também manter uma estrutura mínima adequada que exigirá:

- Equipe de funcionários terceirizados em quantidades necessárias para a execução das atividades da cozinha /refeitório institucional;
- Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos da cozinha;
- Manutenção preventiva e corretiva da rede de gás liquefeito de petróleo (GLP);
- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP) em quantidades suficientes para o preparo da alimentação escolar;
- Fornecimento de materiais de limpeza em quantidades suficientes para o funcionamento da cozinha/refeitório;
- Aquisição de utensílios e equipamentos básicos para a execução das atividades na cozinha e para a distribuição da alimentação escolar aos discentes;
- Manutenção do serviço de dedetização periódica na área da cozinha/refeitório e arredores.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os possíveis impactos ambientais são relativos às embalagens de acondicionamento dos produtos, assim como perdas ocasionadas por transporte inadequado que levam à inutilização com consequente descarte dos produtos.

14.2. Para diminuir estes impactos, os materiais licitados devem ser preferencialmente acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, quando a legislação sanitária permitir, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

14.3. 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:

14.3.1. Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969), se for o caso;

14.3.2. Para os produtos de origem animal: o fabricante 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);

14.3.3. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA e e Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019, da ANVISA) 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 9.832/1999);

14.3.4. Os veículos utilizados para transporte de alimentos pela contratada, deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC n. 216/2004 – Anvisa ou de outra norma atualizada que venha a substituí-la;

14.3.5. Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, da ANVISA.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação mostra-se viável sob os aspectos técnico e econômico, tendo em vista que a aquisição de gêneros alimentícios é necessária para garantir a continuidade da oferta de alimentação no IFBA Campus Brumado, no âmbito do PNAE. A solução proposta por meio de fornecimento parcelado é compatível com a demanda da cozinha/refeitório institucional, com os diferentes prazos de validade dos produtos e com a limitação de espaço para armazenamento.

O objeto está alinhado ao planejamento institucional e os preços estimados foram obtidos com base em parâmetros oficiais, evidenciando a adequação da contratação ao interesse público.

16. Responsáveis

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

BRUNA DANIELA PRATES AMARAL

Membro da Equipe de Planejamento

Assinou eletronicamente em 19/11/2026 às 10:12:12.

GLEYCIELLE SANTOS DE ALMEIDA

Membro da Equipe de Planejamento

Assinou eletronicamente em 19/11/2026 às 10:04:55.

FABIA VERUCIA PIRES LUZ

Nutricionista - Equipe de Planejamento