

# Aviso de Contratação 25/2024

## Informações Básicas

| Número do artefato | UASG                                             | Editado por                  | Atualizado em            |
|--------------------|--------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 25/2024            | 158148-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE RONDONIA | GILMAR ANTONIO LUCAS CHAPUIS | 04/09/2024 11:58 (v 4.2) |
| Status             | PUBLICADO                                        |                              |                          |

## Outras informações

| Categoria                                            | Número da Contratação | Processo Administrativo |
|------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo | 134/2024              | 23243.009304/2024-61    |

## 1. Objeto da Contratação Direta

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA  
(Campus Cacoal)

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 25/2024  
DISPENSA ELETRÔNICA 90041/2024

(Processo Administrativo n.º 23243.009304/2024-61)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO), por meio da Coordenação de Compras e Licitações do *Campus Cacoal*, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento menor preço, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, da Instrução Normativa Seges/ME nº 67, de 2021 e demais normas aplicáveis.

**Data da sessão:** 10/09/2024  
**Horário da Fase de Lances:** 09:30h às 15:30h  
**Link:** <https://www.gov.br/compras/pt-br>  
**Critério de Julgamento:** menor preço por item

## 1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto do presente procedimento é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação, por dispensa de licitação, de fornecimento de gêneros alimentícios, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.1.1. Havendo mais de um item, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.

1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## **2. Registro de preços**

### **2. REGISTRO DE PREÇOS**

2.1 Não se aplica.

## **3. Participação na dispensa eletrônica**

### **3. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA.**

3.1. A participação na presente dispensa eletrônica ocorrerá por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, ferramenta informatizada integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – Compras.gov.br, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras).

3.1.1. O procedimento será divulgado no Compras.gov.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

3.1.2. O Compras.gov.br poderá ser acessado pela web ou pelo aplicativo Compras.gov.br.

3.1.3. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

3.2. Para todos itens, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 49, inciso IV, c/c o art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

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

3.3. Não poderão participar desta dispensa de licitação os fornecedores:

3.1.1. que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

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

3.1.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:

- a. 1. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- b. 2. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c. 3. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- d. 4. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na dispensa de licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- e. 5. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;
- f. 6. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

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

3.3.3.2. O disposto na alínea "c" aplica-se também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

3.3.4. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

3.4. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados e atendam ao art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei n.º 11.488, de 15 de junho de 2007.

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

## 4. Ingresso na Dispensa Eletrônica

### 4.. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

4.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica ocorrerá com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

4.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do Aviso de Contratação Direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço ou o desconto, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

4.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço ou o desconto ofertados, vinculam a Contratada.

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

4.4.1. A proposta deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

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

4.6. Independentemente do percentual do tributo que constar da planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos pela legislação vigente.

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

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

4.9. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar Termo de Aceitação, em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.9.1. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.9.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

4.9.3. que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo-as como firmes e verdadeiras;

4.9.4. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

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

4.10. O fornecedor organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

4.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, fica facultado ao fornecedor, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável (menor preço ou maior desconto, conforme o caso).

4.12.1. Feita essa opção os lances serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os limites cadastrados pelo fornecedor e o intervalo mínimo entre lances previsto neste aviso.

4.12.2. Sem prejuízo do disposto acima, os lances poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Aviso de Contratação Direta;

4.12.3. O valor final mínimo poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, desde que não assuma valor superior a lance já registrado por ele no sistema.

1. O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores na forma da seção seguinte deste Aviso.

## 5. Fase de lances

### 5. FASE DE LANCES

5.1. A partir da data e horário estabelecidos neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste aviso.

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

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

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

5.3.1. O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como "lances intermediários" para os fins deste Aviso de Contratação Direta.

5.3.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de R\$ 0,01 (um centavo)

5.4. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

5.5.. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.6.. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance ou do maior desconto registrado, vedada a identificação do fornecedor.

5.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

5.7.1. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

## **6. Julgamento e aceitação das propostas**

### **6. JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS**

6.1. Encerrada a fase de lances, quando a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou abaixo do desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas.

6.1.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o menor preço ou o maior desconto, para que seja obtida a melhor proposta compatível em relação ao estipulado pela Administração.

6.1.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou abaixo do desconto definido para a contratação.

6.2. Em qualquer caso, concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos e registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

6.3. Constatada a compatibilidade entre o valor da proposta e o estipulado para a contratação, será solicitado ao fornecedor o envio da proposta adequada ao último lance ofertado ou ao valor negociado, se for o caso, acompanhada dos documentos complementares, quando necessários.

6.4. Encerrada a etapa de negociação, se houver, o pregoeiro verificará se o fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e nos itens 3.3 e seguintes deste Aviso, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no processo de contratação direta ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.4.1. SICAF;

6.4.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.4.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

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

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

6.6.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.6.3 Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.7. Verificadas as condições de participação, o gestor examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Aviso de Contratação Direta e em seus anexos.

6.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.8.1. conter vícios insanáveis;

6.8.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

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

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

6.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

6.9. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

6.9.1 for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.9.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

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

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

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

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

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

6.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.15. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

6.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, será iniciada a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

## 7. Habilitação

### 7. HABILITAÇÃO

7.1.. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação, **nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021**, constam do Termo de Referência e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado na fase de lances.

7.2. A habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.2.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

7.2.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

7.3. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares, indispensáveis à confirmação dos já apresentados para a habilitação, ou de documentos não constantes do SICAF, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, por meio do sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação. (art. 19, § 3º, da IN Seges/ME nº 67, de 2021).

7.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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



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

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

7.9. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

7.10. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

7.10.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação

7.11. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

## **8. Ata de registro de preços**

### **8. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1 Não se aplica.

## **9. Formação do cadastro de reserva**

### **9. FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

9.1 Não se aplica.

## **10. Contratação**

### **10. CONTRATAÇÃO**

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para *assinar* o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

10.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso à sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 3 (três) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

10.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

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

10.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

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

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

10.5. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

## **11. Infrações e sanções administrativas**

### **11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

11.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

11.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

11.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

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

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

11.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação direta sem motivo justificado;

11.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

11.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

11.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

11.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

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

11.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a. 1. Advertência pela falta do subitem 11.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b. 2. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 11.1.1 a 11.1.12;
- c. 3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 11.1.2 a 11.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d. 4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)

11.4. Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

11.5. Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

11.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

11.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

11.10. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.11. as peculiaridades do caso concreto;

11.12. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.13. os danos que dela provierem para o Contratante;

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

11.15. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.16. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

11.17. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

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

11.19. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

## **12. Das disposições gerais**

### **12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

12.1. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

12.1.1. republicar o presente aviso com uma nova data;

12.1.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

12.1.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

12.1.3. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

12.2. As providências dos subitens 12.1.1 e 12.1.2 também poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).

12.3. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

12.4. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

12.6. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

12.7. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.8. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

12.10. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

12.11. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

12.12. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

12.12.1 Termo de Referência;

12.12.2. Estudo Técnico Preliminar;

12.12.3. Modelo de Proposta.

Cacoal - RO, 03 de Setembro de 2024

**Assinatura da autoridade competente**

## 13. 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](#).

**ADILSON MIRANDA DE ALMEIDA**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 04/09/2024 às 11:57:56.*

**GEAN BATISTA DE LIMA**

Responsável pela contratação direta



*Assinou eletronicamente em 04/09/2024 às 11:31:10.*

Termo de Referência 106/2024

Informações Básicas

|                    |                                                  |                      |                          |
|--------------------|--------------------------------------------------|----------------------|--------------------------|
| Número do artefato | UASG                                             | Editado por          | Atualizado em            |
| 106/2024           | 158148-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE RONDONIA | GEAN BATISTA DE LIMA | 16/08/2024 15:43 (v 4.1) |
| Status             | PUBLICADO                                        |                      |                          |

Outras informações

|                                                      |                       |                         |
|------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Categoria                                            | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo |                       | 23243.009304/2024-61    |

1. Condições gerais da contratação

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **gêneros alimentícios**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| ITEM | CATMAT | PRAZO DE ENTREGA | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UNIDADE                  | QUANTIDADE TOTAL | VALOR UNITÁRIO ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|------|--------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|-------------------------|----------------------|
| 1    | 225698 | Semanal          | COCO RALADO DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO. Coco ralado desidratado: produto elaborado a partir da polpa do coco, obtido por trituração e secagem e ou desidratação. NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09 /2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de | Embalagem com 100 gramas | 100              | R\$ 6,10                | R\$ 610,00           |

|   |        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |    |           |              |
|---|--------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----|-----------|--------------|
|   |        |         | frutas e cogumelos comestíveis.<br>Ingrediente: polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada (podendo conter conservador). O produto deve ser acondicionado em embalagem com 100 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |    |           |              |
| 2 | 463697 | Semanal | AZEITE DE OLIVA VIRGEM. Azeite de oliva virgem: produto extraído somente do fruto da oliveira (Olea europaea L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto; o azeite assim obtido pode, ainda, ser submetido aos tratamentos de lavagem, decantação, centrifugação e filtração, observados os valores dos parâmetros de qualidade previstos no Anexo I da IN MAPA N.º 1, de 30/01/2012, e deve apresentar ACIDEZ LIVRE MENOR OU IGUAL A 2%. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 1, de 30/01/2012, que estabelece o Regulamento técnico do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva e os limites de tolerância; Resolução ANVISA - RDC N.º 270, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico | Frasco 500 ml | 50 | R\$ 44,74 | R\$ 2.237,00 |



|   |        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |     |          |              |
|---|--------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|----------|--------------|
|   |        |         | para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal. Ingrediente: azeite de oliva. O produto deve ser acondicionado em frasco escuro com 500 mL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                          |     |          |              |
| 3 | 605938 | Semanal | <p>BISCOITO MAIZENA TRADICIONAL.</p> <p>Biscoito ou bolacha: produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Biscoito ou bolacha doce: produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos. Podem apresentar formato e textura diversos. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC Nº 285, de 21/05/2019, que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos; Resolução ANVISA - RDC Nº 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Resolução ANVISA Nº 383, de 05/08/1999, que aprova o Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas</p> | Embalagem com 400 gramas | 200 | R\$ 7,98 | R\$ 1.596,00 |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  |  | funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 – Produtos de panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante, fermentos químicos, acidulante, melhorador de farinha, aromatizante, corante natural, melhorador de farinha (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 400 g. |  |  |  |
|  |  |  | BISCOITO ROSQUINHAS CHOCOLATE. Biscoito ou bolacha: produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Biscoito ou bolacha doce: produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos. Podem apresentar formato e textura diversos. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º                                                                                                           |  |  |  |

|   |        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                          |     |          |            |
|---|--------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|----------|------------|
| 4 | 460241 | Semanal | 285, de 21/05/2019, que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos; Resolução ANVISA - RDC N° 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Resolução ANVISA N.º 383, de 05/08 /1999, que aprova o Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 – Produtos de panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, amido de milho, sal, corante natural, emulsificante, fermentos químicos, acidulante, aromatizante (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 400 g. | Embalagem com 400 gramas | 100 | R\$ 7,54 | R\$ 754,00 |
|   |        |         | BISCOITO ROSQUINHAS COCO. Biscoito ou bolacha: produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |     |          |            |

|   |        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |     |          |            |
|---|--------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|----------|------------|
| 5 | 617795 | Semanal | com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Biscoito ou bolacha doce: produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos. Podem apresentar formato e textura diversos. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 285, de 21/05/2019, que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Resolução ANVISA N.º 383, de 05/08 /1999, que aprova o Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 – Produtos de panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos químicos, emulsificante, acidulante, | Embalagem com 400 gramas | 100 | R\$ 7,07 | R\$ 707,00 |
|---|--------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|----------|------------|

|   |        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |    |          |           |
|---|--------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----|----------|-----------|
|   |        |         | aromatizante (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 400 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                         |    |          |           |
| 6 | 463872 | Semanal | <p>CANELA EM PÓ.<br/>Canela (especiaria): produto constituído de cascas da espécie vegetal Cinnamomum cassia Ness ou ex Blume (Canela-da-china) ou Cinnamomum zeylanicum Ness (Canela-do-ceilão), tradicionalmente utilizada para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09 /2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingrediente: canela em pó. Ingrediente: canela em casca. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 50 g.</p> | Embalagem com 50 gramas | 10 | R\$ 6,85 | R\$ 68,50 |
|   |        |         | <p>COLORÍFICO URUCUM (COLORAU). Urucum (especiaria): produto constituído de sementes da espécie vegetal Bixa orellana L., tradicionalmente utilizado para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |    |          |           |

|   |        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |     |          |              |
|---|--------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|----------|--------------|
| 7 | 463937 | Semanal | produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: fubá, semente de urucum e óleo de soja. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 200 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Embalagem com 200 gramas | 200 | R\$ 7,24 | R\$ 1.448,00 |
| 8 | 217096 | Semanal | VINAGRE DE ÁLCOOL. Vinagre de álcool (fermentado acético): produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético, obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. ACIDEZ VOLÁTIL ácido acético: mínimo de 4% (g/100ml); Álcool a 20 °C: máximo de 1% (v/v); Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição; Cheiro: característico; Sabor: ácido; Cor: transparente (de acordo com a matéria-prima de origem e composição). Deve atender as normas vigentes: IN N.º 6, de 03/04/2012, que estabelece os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos | Frasco com 750 mL        | 100 | R\$ 4,23 | R\$ 423,00   |

|   |        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |     |          |                 |
|---|--------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|----------|-----------------|
|   |        |         | fermentados acéticos.<br>Ingredientes:<br>fermentado acético de<br>álcool , água potável e<br>conservador. O<br>produto deve ser<br>acondicionado em<br>frasco com 750 mL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |     |          |                 |
| 9 | 460391 | Semanal | PÃO DOCE. Pão<br>doce: produto obtido<br>pela cocção, em<br>condições<br>tecnologicamente<br>adequadas, de uma<br>massa fermentada ou<br>não, preparada com<br>farinha de trigo e ou<br>outras farinhas que<br>contenham<br>naturalmente proteínas<br>formadoras de glúten<br>ou adicionadas das<br>mesmas e água,<br>podendo conter outros<br>ingredientes, de sabor<br>doce, preparado com<br>adição de açúcar e/ou<br>mel, manteiga ou<br>gordura, podendo<br>conter cobertura,<br>recheio, formato e<br>textura diversos.<br>Características<br>organolépticas:<br>Aspecto - massa<br>cozida: o pão deve<br>apresentar duas<br>crostas, uma interior e<br>outra mais consistente,<br>bem aderente ao<br>miolo, o miolo deve ser<br>poroso, leve<br>homogêneo, elástico,<br>não aderente aos<br>dedos ao ser<br>comprimido e não<br>deve apresentar<br>grumos duros, pontos<br>negros, pardos ou<br>avermelhados; Cor: a<br>parte externa deve ser<br>amarelada, amarelo- | Unidade | 600 | R\$ 2,08 | R\$<br>1.248,00 |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  |  | <p>pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18/10/2000, que aprova o Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Produto de sabor doce, com creme outras coberturas diversas, com peso unitário acima de 50 g. O produto deve ser produzido e embalado no dia da entrega.</p> |  |  |  |
|  |  |  | <p>PÃO DE LEITE, TIPO "HOT-DOG" PARA CACHORRO QUENTE. Pão de leite: produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes, preparado com adição de leite integral ou seu</p>                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |



|    |        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |      |          |              |
|----|--------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|--------------|
| 10 | 460386 | Semanal | <p>equivalente, contendo, no mínimo 3% de sólidos totais.</p> <p>Características organolépticas:</p> <p>Aspecto - massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo, o miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18 de outubro de 2000 que aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Pão; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos. Produto com peso unitário acima de 50 g, tamanho e formato uniformes. O produto deve ser produzido e embalado no máximo 2 dias antes da data</p> | Unidade | 1200 | R\$ 2,33 | R\$ 2.796,00 |
|----|--------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|--------------|

|    |        |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |     |           |              |
|----|--------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
|    |        |         | de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |     |           |              |
| 11 | 460380 | Semanal | <p>PÃO FRANCÊS. Pão francês: produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes, fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor brancocreme de textura e granulação fina não uniforme. Características organolépticas: Aspecto - massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo, o miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-</p> | KG | 300 | R\$ 18,51 | R\$ 5.553,00 |

|                     |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |                                |
|---------------------|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--------------------------------|
|                     |  |  | <p>pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18/10/2000, que aprova o Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Produto com peso unitário acima de 50 g. O produto deve ser produzido embalado no dia da entrega.</p> |  |  |  |                                |
| <b>VALOR TOTAL:</b> |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  | <b>R\$</b><br><b>17.440,50</b> |

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) instrumento hábil, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1 O prazo de entrega está definido no item 5 deste Termo de Referência, contado a partir da Emissão de Nota de Empenho ou Ordem de fornecimento.

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

## 2. Fundamentação e descrição da necessidade

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

- I. 1. ID PCA no PNCP: 10817343000105-0-000001/2024;
- II. 2. Data de publicação no PNCP: 07/08/2024;
- III. 3. Id do item no PCA: 551;
- IV. 4. Classe/Grupo: Material;
- V. 5. Identificador da Futura Contratação: 158148-134/2024.

### **3. Descrição da solução como um todo**

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

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

### **4. Requisitos da contratação**

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

##### **Sustentabilidade:**

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

4.1.1. A empresa Contratada deverá observar as práticas de sustentabilidade previstas em leis, decretos e resoluções de órgãos ambientais, bem como o respeito a medidas e ações destinadas a evitar ou corrigir danos ao meio ambiente, segurança e medicina do trabalho, que possam vir a ser causados pelo objeto contratado.

4.1.2. Redução da quantidade de resíduos e rejeitos encaminhados para disposição final ambientalmente adequada.

4.1.3. Reduzir a geração de resíduos sólidos urbanos e aumentar a reutilização de produtos.

4.1.13. Todos os produtos ofertados nesta licitação deverão possuir os registros obrigatórios nos respectivos órgãos reguladores, sob pena de desclassificação da proposta, quando obrigatório o registro pela legislação.

4.2. Não há indicação de marcas ou modelos.

4.4. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

4.5. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar, assim como, por tratar-se de contratação de fornecimento de pequeno valor, com objeto de simples execução e que não será adotado instrumento de Contrato.

## 5. Modelo de execução do objeto

### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### Condições de Entrega

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

| ITEM | CRONOGRAMA DE ENTREGA | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | PRAZO DE ENTREGA                    |
|------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1    | Semanal               | COCO RALADO DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO. Coco ralado desidratado: produto elaborado a partir da polpa do coco, obtido por trituração e secagem e ou desidratação. NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. Ingrediente: polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada (podendo conter conservador). O produto deve ser acondicionado em embalagem com 100 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nível "D" 15 (quinze) dias Corridos |
| 2    | Semanal               | AZEITE DE OLIVA VIRGEM. Azeite de oliva virgem: produto extraído somente do fruto da oliveira ( <i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto; o azeite assim obtido pode, ainda, ser submetido aos tratamentos de lavagem, decantação, centrifugação e filtração, observados os valores dos parâmetros de qualidade previstos no Anexo I da IN MAPA N.º 1, de 30/01/2012, e deve apresentar ACIDEZ LIVRE MENOR OU IGUAL A 2%. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 1, de 30/01/2012, que estabelece o Regulamento técnico do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva e os limites de tolerância; Resolução ANVISA - RDC N.º 270, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal. Ingrediente: azeite de oliva. O produto deve ser acondicionado em frasco escuro com 500 mL. | Nível "D" 15 (quinze) dias Corridos |
|      |                       | BISCOITO MAIZENA TRADICIONAL. Biscoito ou bolacha: produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Biscoito ou bolacha doce: produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos. Podem apresentar formato e textura diversos. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 285, de 21/05/2019, que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Resolução                                                                                                                                                                                                                                                                           | Nível "D" 15                        |

|   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |
|---|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 3 | Semanal | ANVISA Nº 383, de 05/08/1999, que aprova o Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 – Produtos de panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante, fermentos químicos, acidulante, melhorador de farinha, aromatizante, corante natural, melhorador de farinha (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 400 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | (quinze) dias Corridos              |
| 4 | Semanal | BISCOITO ROSQUINHAS CHOCOLATE. Biscoito ou bolacha: produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Biscoito ou bolacha doce: produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos. Podem apresentar formato e textura diversos. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 285, de 21/05/2019, que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Resolução ANVISA N.º 383, de 05/08/1999, que aprova o Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 – Produtos de panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, amido de milho, sal, corante natural, emulsificante, fermentos químicos, acidulante, aromatizante (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 400 g. | Nível "D" 15 (quinze) dias Corridos |
| 5 | Semanal | BISCOITO ROSQUINHAS COCO. Biscoito ou bolacha: produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Biscoito ou bolacha doce: produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos. Podem apresentar formato e textura diversos. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 285, de 21/05/2019, que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Resolução ANVISA N.º 383, de 05/08/1999, que aprova o Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 – Produtos de panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos químicos, emulsificante, acidulante, aromatizante (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 400 g.                                    | Nível "D" 15 (quinze) dias Corridos |

|   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |
|---|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 6 | Semanal | CANELA EM PÓ. Canela (especiaria): produto constituído de cascas da espécie vegetal <i>Cinnamomum cassia</i> Ness ou ex Blume (Canela-da-china) ou <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Ness (Canela-do-ceilão), tradicionalmente utilizada para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingrediente: canela em pó. Ingrediente: canela em casca. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 50 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Nível "D" 15 (quinze) dias Corridos |
| 7 | Semanal | COLORÍFICO URUCUM (COLORAU). Urucum (especiaria): produto constituído de sementes da espécie vegetal <i>Bixa orellana</i> L., tradicionalmente utilizado para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: fubá, semente de urucum e óleo de soja. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 200 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Nível "D" 15 (quinze) dias Corridos |
| 8 | Semanal | VINAGRE DE ÁLCOOL. Vinagre de álcool (fermentado acético): produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético, obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. ACIDEZ VOLÁTIL ácido acético: mínimo de 4% (g/100ml); Álcool a 20 °C: máximo de 1% (v/v); Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição; Cheiro: característico; Sabor: ácido; Cor: transparente (de acordo com a matéria-prima de origem e composição). Deve atender as normas vigentes: IN N.º 6, de 03/04/2012, que estabelece os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos. Ingredientes: fermentado acético de álcool, água potável e conservador. O produto deve ser acondicionado em frasco com 750 mL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Nível "D" 15 (quinze) dias Corridos |
| 9 | Semanal | PÃO DOCE. Pão doce: produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes, de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter cobertura, recheio, formato e textura diversos. Características organolépticas: Aspecto - massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo, o miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18/10/2000, que aprova o Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Produto de sabor | Nível "C" 07 (sete) dias Corridos   |

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                   |
|----|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|    |         | doce, com creme outras coberturas diversas, com peso unitário acima de 50 g. O produto deve ser produzido e embalado no dia da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |
| 10 | Semanal | <p>PÃO DE LEITE, TIPO “HOT-DOG” PARA CACHORRO QUENTE. Pão de leite: produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes, preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo 3% de sólidos totais. Características organolépticas: Aspecto - massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo, o miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18 de outubro de 2000 que aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Pão; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos. Produto com peso unitário acima de 50 g, tamanho e formato uniformes. O produto deve ser produzido e embalado no máximo 2 dias antes da data de entrega.</p>                                          | Nível "C" 07 (sete) dias Corridos |
| 11 | Semanal | <p>PÃO FRANCÊS. Pão francês: produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes, fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor brancocreme de textura e granulação fina não uniforme. Características organolépticas: Aspecto - massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo, o miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18/10/2000, que aprova o Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Produto com peso unitário acima de 50 g. O produto deve ser produzido embalado no dia da entrega.</p> | Nível "C" 07 (sete) dias Corridos |



5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 1 (um) dia de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

Campus Cacoal: BR 364, KM 228, S/N, Zona Rural, Lote 2A, CEP : 76960-970, Cacoal/RO;

5.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao prazo definido na descrição de cada item.

## **6. Modelo de gestão do contrato**

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

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

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

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

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

### **Fiscalização**

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

### **Fiscalização Técnica**

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

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

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

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

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

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

### **Fiscalização Administrativa**

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

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

### **Gestor do Contrato**

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

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

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

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

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

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

6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 7. Critérios de medição e pagamento

### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

#### Recebimento

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **2 (dois)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **7 (sete) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **2 (dois)** dias úteis.

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

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

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

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

## **Liquidação**

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

### **Prazo de pagamento**

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

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

### **Forma de pagamento**

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

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

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

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

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

### **Cessão de crédito**

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

*7.33.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.*

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

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

7.36. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

## **8. Forma e critérios de seleção e regime**

### **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

*8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso III da Lei n.º 14.133 /2021, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO POR ITEM.*

#### **Forma de fornecimento**

8.4. O fornecimento do objeto será parcelado.

#### **Exigências de habilitação**

*8.5. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:*

*a) SICAF;*

*b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));*

*c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)*

*8.6. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas*

*ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.*

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

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

*8.9. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.*

*8.10. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.*

*8.11. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.*

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

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

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

*8.15. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:*

### **Habilitação jurídica**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

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

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

8.31. declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

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

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



## Qualificação Técnica

8.47. Não serão exigidos critérios de qualificação técnica uma vez que se trata de simples fornecimento de gêneros de alimentação.

8.48. A não exigência de apresentação de atestado de capacidade técnica-operacional não exclui o direito de o IFRO Campus Cacoal realizar diligências para quaisquer esclarecimentos.

## 9. Estimativas do valor da contratação

**Valor (R\$):** 17.440,50

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 17.440,50** (dezesete mil, quatrocentos e quarenta reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1 deste Termo de Referência.

9.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

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

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

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

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

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I. 1. Gestão/Unidade: 26421/158533;
- II. 2. Fonte de Recursos: 1000000000;
- III. 3. Programa de Trabalho: 231733;

- IV. 4. Elemento de Despesa: 33903000;
- V. 5. Plano Interno: V2994N00CAN;

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante declaração do gestor Financeiro ou Emissão de Nota de Empenho.

Cacoal, 14 de agosto de 2024.

## 11. Responsáveis

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

Despacho: Declaro que o conteúdo do presente documento está adequado às disposições da Instrução Normativa nº 81/2022 SEGES/ME.

**GEAN BATISTA DE LIMA**

Agente de contratação



*Assinou eletronicamente em 14/08/2024 às 18:10:56.*

Despacho: Declaro que o conteúdo do presente documento está adequado às disposições da Instrução Normativa nº 81/2022 SEGES/ME.

**DAIANE GUARNIERI DOS SANTOS BRITO**

Agente de contratação



*Assinou eletronicamente em 16/08/2024 às 15:41:08.*

# Estudo Técnico Preliminar 80/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23243.009304/2024-61

## 2. Dados do Campus

2.1 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia IFRO é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação MEC, criado pela Lei Nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

2.2 Nacionalmente, a Instituição faz parte de uma Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (RFEPECT) centenária, que teve sua origem no Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909.

2.3 A supracitada lei reorganizou a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica composta pelas Escolas Técnicas, Agrotécnicas e CEFET's, transformando-os em Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

2.4 O IFRO, pela natureza da sua criação e a partir das avaliações regulatórias às quais se submete regularmente, é detentor de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, equiparado às universidades federais. É uma instituição especializada na oferta de educação profissional e tecnológica atuando na educação básica e superior, na pesquisa e no desenvolvimento de produtos e serviços em estreita articulação com a sociedade. Regionalmente, sua história é resultado da integração da Escola Técnica Federal de Rondônia, à época em fase de implantação, e da Escola Agrotécnica Federal de Colorado do Oeste, com 15 anos de existência, à época. A fusão originou uma Reitoria e 05 *Campi*: Ariquemes, Colorado do Oeste, Ji-Paraná, Porto Velho e Vilhena, e 01 *Campus* Avançado em Cacoal em (2008/2009).

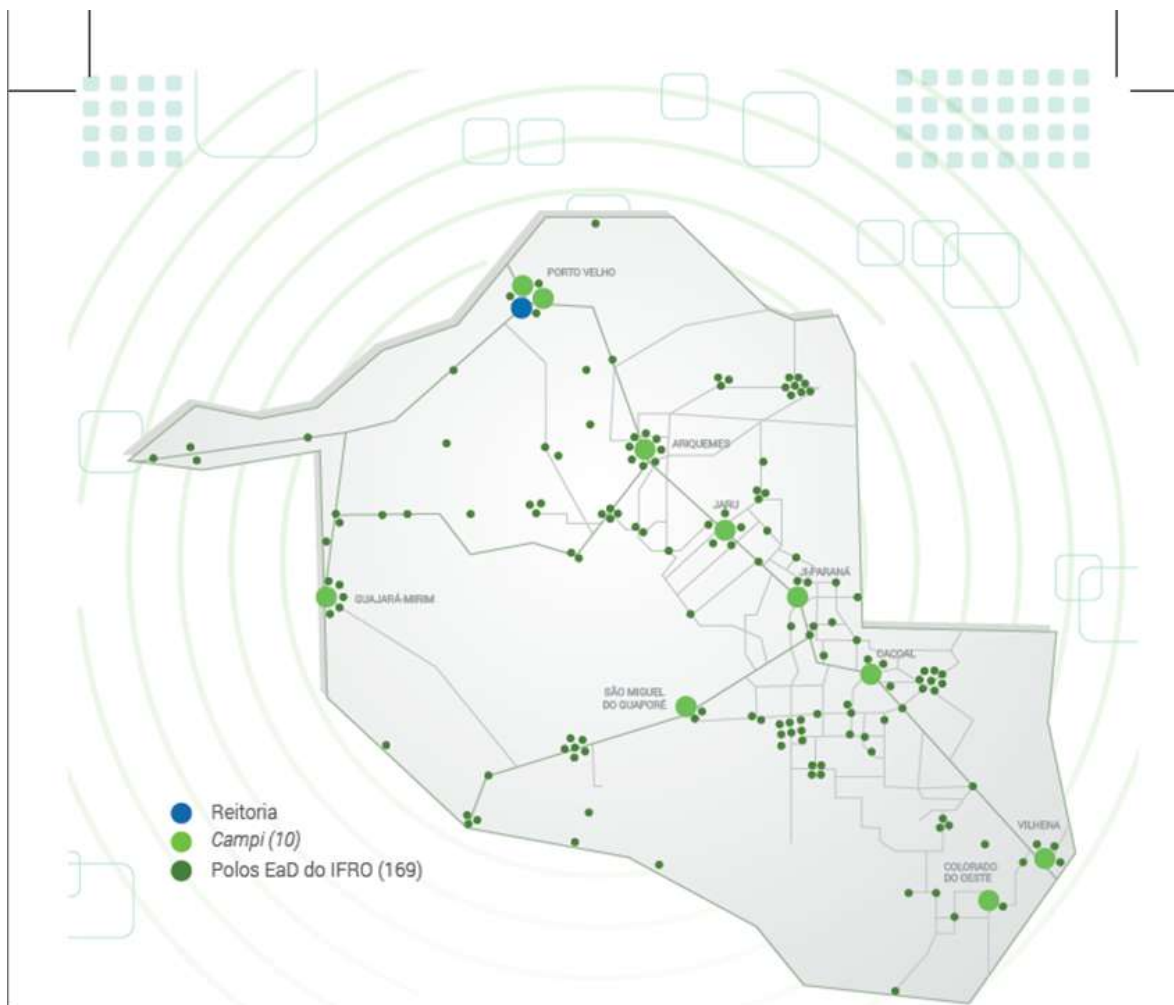
2.5 Ao longo do tempo, o IFRO ampliou sua abrangência territorial e sua capacidade de oferta, garantindo mais opções à comunidade e maior diversidade de eixos de atuação. O IFRO cresceu em número de unidades presenciais e em quantidade de cursos e vagas ofertadas. Atingimos 10 (dez) unidades presenciais em 9 (nove) municípios estratégicos do estado. Atingimos a marca dos 259 cursos, somando 15.450 (quinze mil quatrocentas e cinquenta) vagas ofertadas no ano de 2022.

2.6 Atualmente, além disso, o processo de expansão e interiorização da Instituição se faz também pela criação e instalação de polos da Educação a Distância - EaD. Dessa forma, o IFRO se faz presente nos 52 municípios do Estado.

2.7 Neste processo de consolidação de unidades presenciais e ampliação das oportunidades de atendimento das demandas da sociedade, o IFRO expandiu sua atuação para além das fronteiras do estado de Rondônia, mantendo polos de Educação a Distância, também em outros estados, tais como Paraíba, Pernambuco, Minas Gerais e na Bolívia.

2.8 O Instituto Federal de Rondônia está situado num estado amazônico, sendo, portanto, parte intrínseca da sua identidade, a consideração desse ambiente/bioma no planejamento de toda a ação educativa com a qual está envolvido. Nossa missão institucional estabelece que a formação dos cidadãos, pelo IFRO, terá foco no desenvolvimento humano, econômico, cultural, social e ambiental sustentável.

2.9 O IFRO trabalha para consolidar uma identidade amplamente inclusiva no atendimento à sociedade, com forte conexão com o setor produtivo através do atendimento aos Arranjos Produtivos Locais – APLs de cada campus, pelo incentivo à pesquisas básica e aplicada, desenvolvimento de soluções e transferência de tecnologias.



Fonte:

PDI IFRO 2023-2027

## 2.2 O IFRO Campus Cacoal

2.2.1 O Campus Cacoal do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO) surgiu ante a realidade de que o município em vista de sua posição estratégica no eixo da BR 364 necessitava de uma instituição educacional que oferecesse cursos de tecnologia, licenciatura e outros.

2.2.2 A instalação do Campus viabilizou-se pela doação da Escola Agrícola Municipal de Ensino Fundamental Auta Raupp ao IFRO, efetivada pela Lei Municipal nº 2.449, de 21 de maio de 2009, e abrange toda a área de ocupação da Escola Auta Raupp, composta por um lote de 50 hectares. Inaugurada em 1997 a Escola Auta Raupp passou a oferecer as séries finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º ano). A partir do convênio assinado entre o IFRO e a Prefeitura Municipal de Cacoal em 2009, a escola passou a funcionar em fase de progressiva extinção enquanto se estruturava o Núcleo Avançado de Cacoal, como extensão do Campus Ji-Paraná. Essa política foi fundamental para atender à demanda de interesses e necessidades de Cacoal e ao mesmo tempo viabilizar a expansão do Instituto Federal de Rondônia.

2.2.3 Em 1º de fevereiro de 2010, o Núcleo foi transformado em Campus Avançado, ainda como extensão do Campus Ji-Paraná e com a previsão de oferta do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente ao Ensino Médio. A partir de 2012, o Campus Avançado tornou-se Campus Cacoal e passou a intensificar sua busca por uma política pedagógica que atendesse as necessidades da comunidade. Essa aproximação se tornou ainda mais estreita em 2014, quando o IFRO realizou audiência pública para apresentar um relatório de pesquisa com os cursos que seriam prioridade em futuras implementações oferecidas pelo campus.

2.2.4 É um campus de perfil agrícola e atende aos arranjos produtivos da região, com forte preponderância na área de agrárias, tecnologias e formação de professores. Em termos de atendimento ao APLs da região, o Campus tem buscado o desenvolvimento de forte identidade com a cadeia produtiva do café, sendo já reconhecido pela sua atuação junto a pequenos produtores e aos mecanismos de processamento e beneficiamento do produto, agregando valor à produção regional.

4.2.5 Em 2024 o IFRO Campus Cacoal possui 88 Docentes, 47 Técnicos Administrativos em Educação e 31 colaboradores terceirizados. Em relação aos cursos, o Campus possui 9 Cursos Ofertados, e 967 Alunos matriculados, sendo 931 Ensino Presencial e 36 Ensino a distância (EaD).

### 3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável                   |
|-------------------|-------------------------------|
| Nutricionista     | Fernanda Goelzer Pereira Bini |

### 4. Descrição da necessidade

4.1 A alimentação é um direito fundamental estabelecido no Artigo 6º da Constituição Federal Brasileira e que o poder público deve adotar políticas e ações a fim de promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

4.2 A aquisição de Gêneros Alimentícios é fundamental para garantir alimentação adequada aos alunos do IFRO - Campus Cacoal que estudam em tempo integral é fundamental por várias razões:

4.2.1 **Garantia de Desenvolvimento e Bem-Estar dos Alunos:** A disponibilização de alimentação escolar oferecida nas escolas pública é importante ao desenvolvimento psicofísico do aluno, auxiliando-o em todos os aspectos: físico motor, intelectual, afetivo emocional, econômico e social. Esses aspectos de bem-estar contribuem para que o sujeito tenha condições satisfatórias para aprender.

4.2.2 **Promoção da Saúde:** A alimentação é um dos fatores mais importantes em qualquer fase da vida para promover a saúde e prevenir doenças e através de uma alimentação balanceada, o organismo obtém energia e nutrientes necessários ao seu desenvolvimento.

4.2.3 **Oferecer condições de Aprendizagem, Permanência e Êxito:** A alimentação escolar tem a finalidade de garantir aos alunos a oferta de no mínimo uma refeição diária, durante o seu período de permanência na escola, tendo em vista ser uma unidade agrícola onde os alunos ficam no mínimo 08 (oito) horas por dia. Além disso, a oferta da alimentação contribui visando a garantir de que se serão supridas as necessidades nutricionais diárias, e formação de hábitos alimentares saudáveis, de acordo com a realidade social vivenciada por cada aluno.

4.3 A aquisição/contratação tornou-se necessária tendo em vista que os itens listados não foram contemplados através da Ata de Registro de Preço provenientes do Pregão Eletrônico (SRP) 68 /2023 (processo 23243.013605/2023-16) devido à inexistência de proposta.

### 5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 Os quantitativos de produtos a serem fornecidos são os descritos na tabela 1 do item 7 desse ETP e foram definidos por meio da estimativa per capita (consumo por pessoa) referente à demanda do refeitório do IFRO Cacoal e tendo campus por base o número de refeições fornecidas (média de 600 almoços/dia letivo e média de 600 lanches,/dia letivo).

#### 5.2 Da descrição dos produtos

5.2.1 Os produtos foram descritos conforme legislação vigente, e o demandante detalhou a qualidade mínima que será exigida.

5.2.2 No detalhamento existe as exigências a serem atendidas na maioria dos produtos, como licença de comercialização entre outras exigências legais.

5.2.3 Na entrega dos produtos, serão fiscalizados a marca proposta na licitação e a que está sendo entregue no almoxarifado do refeitório, as embalagens de produtos industrializados devem ser hermeticamente lacradas, não devem estar amacadas, dentro do prazo de validade e conforme exigências editalícias do item.

### 5.3 Será aceita a proposta do fornecedor:

5.3.1 Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

5.3.2 Cuja especificação e quantitativo do produto ofertado seja compatível com o solicitado no aviso de contratação da respectiva dispensa;

5.3.3 Que atenda às demais exigências do aviso de contratação da dispensa e de seus anexos.

5.3.4 A apresentação de Proposta pelo fornecedor para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no aviso de Dispensa e seus respectivos anexos.

5.3.5 A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em uma mesma Proposta.

5.3.6 Ademais, a contratação inclui a prestação de serviços de logística necessários para garantir a entrega pontual e eficiente dos alimentícios solicitados.

## 6. Levantamento de Mercado

6.1 Embasado nos requisitos definidos neste instrumento, foi realizada nos termos da Instrução Normativa Nº 65, de 07 de julho de 2021, para identificar quais soluções existentes atendem a demanda da contratação de modo a alcançar os resultados pretendidos, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

6.1 Para a elaboração deste ETP, visando ao levantamento de mercado com o escopo de definir o tipo de solução a contratar, observas e que para aquisição dos materiais pela Administração Pública, predominam três tipos de seguintes soluções:

### 6.1 Solução 1: Aquisição através Pregão Eletrônico SRP

6.1.1 Tal modalidade foi adotada no o Pregão Eletrônico (SRP) 68/2023 processo 23243.013605/2023-16, porém os itens listados neste ETP, foram cancelados devido à inexistência de proposta. De modo geral acredita-se no ganho econômico na compra em escala, uma vez que os licitantes tendem a ofertar melhores preços e diminuir suas margens de lucro, a depender do quantitativo a ser registrado pela Administração. Ademais, a escolha pelo Sistema de Registro de Preços poderá viabilizar a participação de outros órgãos interessados em aderir na origem, através da Intenção de Registro de Preços, podendo elevar ainda mais o quantitativo da licitação. Com a utilização do Sistema de Registro de Preço, a Administração tende a economizar nas suas aquisições, não precisando providenciar grandes áreas para armazenagem de materiais tendo em vista que o licitante vencedor, ao assinar a Ata de Registro de Preços, compromete-se a fornecer os materiais pelo preço acordado e no momento em que for solicitado.

### 6.2 Solução 2: Adesão a Ata de Registro de Preços

6.2.1 Por intermédio do Decreto n.º 11.462 de 31 de março de 2023 <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/decreto-n-11.462-de-31-de-marco-de-2023-474522036>>, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, estabelece-se a possibilidade de a proposta mais vantajosa numa licitação ser aproveitada por outros órgãos e entidades. A adesão a Ata de Registro de Preços, entretanto, necessita da exata identidade do objeto, além da limitação nas quantidades, já que o órgão aderente somente pode contratar 50% do registrado. Além disso, é necessário o aceite do fornecedor e do órgão gerenciador da licitação. Assim, o quantitativo necessário para suprir as necessidades do IFRO Campus Cacoal, assim como a variedade de itens teria que ser preenchido com várias adesões, o que não seria vantajoso.

### 6.3 Solução 3: Dispensa de Licitação

6.3.1 Dispensa de Licitação é a mais adequada à contratação em tela, tendo em vista que a mesma já foi outrora

realizada através de Ata de Registro de Preço provenientes do Pregão Eletrônico (SRP) 68/2023, onde os itens foram cancelados no julgamento ou por inexistência de proposta. A Lei 14.133 de 2021 traz em seu Art. 75 a seguinte redação:

Art. 75. É dispensável a licitação:

III - para contratação que mantenha todas as condições definidas em edital de licitação realizada há menos de 1 (um) ano, quando se verificar que naquela licitação:

a) não surgiram licitantes interessados ou não foram apresentadas propostas válidas;

#### **6.4 Recomendação sobre a priorização do uso da dispensa de licitação, na sua forma eletrônica.**

6.4.1 A Secretaria de Gestão, enquanto órgão central do Sistema de Serviços Gerais (Sisg), orienta aos jurisdicionados que priorizem a adoção do procedimento de dispensa de licitação, nos termos da Instrução Normativa nº 67, de 8 de julho de 2021, em observância ao princípio da eficiência, justificando, nos autos, caso opte pela realização do pregão eletrônico nos processos que, nos limites de valor, seja possível a utilização da dispensa de licitação.

#### **6.5 Recomendação 1, Estudo CGU:**

"Expedir orientação aos órgãos e entidades da Administração Pública Federal para que, no âmbito das contratações públicas, se priorize a adoção do procedimento de dispensa de licitação em razão do valor quando autorizado pela legislação em observância ao princípio da eficiência, justificando os casos em que mesmo sendo possível a adoção da dispensa de licitação em razão do valor se opte pelo pregão eletrônico em observância ao princípio da motivação dos atos administrativos."

#### **6.6 Ramo de atividade, na forma definida pelo § 2º do Art. 4º, da IN 67/2021.**

§ 2º Considera-se ramo de atividade a linha de fornecimento registrada pelo fornecedor quando do seu cadastramento no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), vinculada: (Redação dada pela IN Seges/MGI n.º 8 de 2023).

I - à classe de materiais, utilizando o Padrão Descritivo de Materiais (PDM) do Sistema de Catalogação de Material do Governo federal; ou

II - à descrição dos serviços ou das obras, constante do Sistema de Catalogação de Serviços ou de Obras do Governo federal." (NR).

6.7 Entende-se como formato mais adequado o apresentado na Solução 3. Ressalta-se que as outras soluções foram apreciadas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos. A solução escolhida atende as determinações legais mostrando-se a opção mais viável e econômica à Instituição.

6.8 A pesquisa de preços relacionada aos itens de aquisição foi elaborada com base no site Banco de Preços, com no mínimo 3 orçamentos para cada item, com base nos resultados de licitação de outros órgãos públicos. Verificando-se assim, que os valores pesquisados estão condizentes com os valores de mercado, informamos que o custo da contratação é estimado em **R\$ 17.440,50 (dezesete mil quatrocentos e quarenta reais e cinquenta centavos)**.

## **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

7.1 A definição dos itens e suas quantidades a serem licitadas para atender a demanda do Campus Cacoal, durante 12 meses, foi feita baseada no cardápio semanal elaborado pela nutricionista do Campus.

7.2 Observou-se os valores de referência de adequação nutricional, variedade dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e micronutrientes (vitaminas e minerais), também utilizando em sua composição alimentos *in natura*, oriundos da agricultura familiar, além dos cuidados quanto à frequência dos alimentos restritos, não possui bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, não possui embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição). Os alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, Transtorno do Espectro Autista (TEA), dentre outras, possuem o cardápio adaptado para atender suas necessidades nutricionais específicas.

7.3 Priorizou-se a presença de alimentos *in natura* ou minimamente processados. O percentual de adequação apresentado na legislação vigente (mínimo de 75% de alimentos *in natura* ou minimamente processados, máximo de 20% de alimentos processados e ultraprocessados, e máximo de 5% de ingredientes culinários processados) refere-se aos quantitativos de recursos empregados.

7.4 Os cardápios podem sofrer alteração conforme necessidade (logística de entrega do fornecedor, sazonalidade, produção do campus, dentre outros).

FIGURA 1 - CARDÁPIO SEMANA 1 DO IFRO CAMPUS CACOAL

| CARDÁPIO IFRO CAMPUS CACOAL – 2024<br>ENSINO MÉDIO INTEGRAL |                                                                                                     |                                                                                                              |                                                                                     |                                                                       |                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 01                                                   |                                                                                                     |                                                                                                              |                                                                                     |                                                                       |                                                                                                                                                 |
| REFEIÇÃO                                                    | 2ª FEIRA                                                                                            | 3ª FEIRA                                                                                                     | 4ª FEIRA                                                                            | 5ª FEIRA                                                              | 6ª FEIRA                                                                                                                                        |
| <b>Almoço</b><br>12:00h às 13:50h                           | Salada: alface, tomate e cebola                                                                     | Salada: repolho, pepino, rúcula                                                                              | Salada: almeirão, beterraba cozida                                                  | Salada: couve- flor; alface; rúcula;                                  | Salada: alface, rúcula, batata doce                                                                                                             |
|                                                             | Tiras de carne acebolada<br>Creme de milho<br>Abóbora refogada<br>Arroz/Feijão preto<br><br>Laranja | Frango assado<br>Farofa enriquecida (c/ cenoura, couve, saísinha)<br>Jiló ao molho de tomate<br>Arroz/Feijão | Peixe frito<br>Pirão<br>Cenoura + repolho refogados<br>Arroz/Feijão<br><br>Melancia | Carne de panela<br>Mandioca cozida<br>Arroz/Feijão preto<br><br>Mamão | Isca de carne;<br>Antepasto de berinjela (berinjela + azeitona + pimentão + uva passa + orégano ao forno)<br>Arroz/Feijão;<br><br>Suco de limão |
| <b>Lanche</b><br>15:30h às 15:50h                           | Leite de vaca com achocolatado                                                                      | Poncã                                                                                                        | Iogurte de fruta                                                                    | Mingau de maisena e banana                                            | Café<br>Pão francês com queijo minas                                                                                                            |
| Fernanda Goelzer P. Bini , CRN 7- 3476                      |                                                                                                     |                                                                                                              |                                                                                     |                                                                       |                                                                                                                                                 |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL – SEMANA 01: |                   |          |        |       |          |        |       |              |        |       |               |
|-------------------------------------|-------------------|----------|--------|-------|----------|--------|-------|--------------|--------|-------|---------------|
| DIAS DA SEMANA                      | Energia<br>(kcal) | Proteína |        |       | Lípidios |        |       | Carboidratos |        |       | Sódio<br>(mg) |
|                                     |                   | (g)      | Kcal   | % VET | (g)      | Kcal   | % VET | (g)          | Kcal   | % VET |               |
| Segunda                             | 1221,38           | 51       | 203,05 | 17%   | 51       | 457,49 | 37%   | 146          | 582,13 | 48%   | 1368,95       |
| Terça                               | 1053,30           | 35       | 139,16 | 13%   | 50       | 446,54 | 42%   | 119          | 476,76 | 45%   | 826,96        |
| Quarta                              | 1083,63           | 52       | 207,02 | 19%   | 43       | 389,35 | 36%   | 127          | 507,92 | 47%   | 977,04        |
| Quinta                              | 1017,52           | 44       | 174,67 | 17%   | 29       | 264,31 | 26%   | 148          | 591,35 | 58%   | 278,61        |
| Sexta                               | 1095,11           | 47       | 189,94 | 17%   | 35       | 316,19 | 29%   | 149          | 596,86 | 55%   | 1230,75       |
| Média semanal                       | 1094,19           | 46       | 182,89 | 17%   | 42       | 374,78 | 34%   | 138          | 551,00 | 50%   | 936,46        |

FIGURA 2 - CARDÁPIO SEMANA 2 DO IFRO CAMPUS CACOAL



| CARDÁPIO IFRO CAMPUS CACOAL – 2024     |                                                                     |                                                                                          |                                                                                              |                                                                            |                                                                                               |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENSINO MÉDIO INTEGRAL                  |                                                                     |                                                                                          |                                                                                              |                                                                            |                                                                                               |
| SEMANA 02                              |                                                                     |                                                                                          |                                                                                              |                                                                            |                                                                                               |
| REFEIÇÃO                               | 2ª FEIRA                                                            | 3ª FEIRA                                                                                 | 4ª FEIRA                                                                                     | 5ª FEIRA                                                                   | 6ª FEIRA                                                                                      |
| <b>Almoço</b><br>12:00h<br>às 13:50h   | Salada: almeirão, couve, cenoura                                    | Salada: alface, pepino, tomate, beterraba                                                | Salada: alface, agrião, chuchu                                                               | Salada: Alface, espinafre, tomate                                          | Salada: almeirão, pepino                                                                      |
|                                        | Carne ao molho<br>Berinjela empanada<br>Arroz/Feijão<br><br>Laranja | Frango ao molho<br>Polenta<br>Abobrinha refogada<br>Arroz/Feijão<br><br>Suco de maracujá | Escondidinho de carne (com mandioca)<br>Quiabo refogado<br>Arroz/Feijão preto<br><br>Abacaxi | Moqueca de peixe<br>Vagem refogada c/ bacon<br>Arroz/Feijão<br><br>Laranja | Carne ao molho<br>Macarrone<br>maionese, cenour<br>uva passa<br>Arroz/Feij<br><br>Suco de ace |
| <b>Lanche</b><br>15:30h às 15:50h      | Vitamina de banana+mamão                                            | Leite de vaca<br>Café<br>Biscoito Cream Craker                                           | Melancia                                                                                     | Curau                                                                      | Banana<br>Pipoca                                                                              |
| Fernanda Goelzer P. Bini . CRN 7- 3476 |                                                                     |                                                                                          |                                                                                              |                                                                            |                                                                                               |

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL – SEMANA 02:

| DIAS DA SEMANA | Energia<br>(kcal) | Proteína |        |      | Lípidios |        |      | Carboidratos |        |      |
|----------------|-------------------|----------|--------|------|----------|--------|------|--------------|--------|------|
|                |                   | (g)      | Kcal   | %VET | (g)      | Kcal   | %VET | (g)          | Kcal   | %VET |
| Segunda        | 1148,69           | 46       | 184,43 | 16%  | 52       | 468,61 | 41%  | 128          | 512,49 | 45%  |
| Terça          | 1189,31           | 44       | 176,54 | 15%  | 43       | 388,47 | 33%  | 158          | 631,72 | 53%  |
| Quarta         | 1102,51           | 34       | 136,05 | 12%  | 57       | 516,38 | 47%  | 118          | 470,89 | 43%  |
| Quinta         | 1225,97           | 46       | 185,84 | 15%  | 35       | 311,79 | 25%  | 190          | 762,00 | 62%  |
| Sexta          | 1017,37           | 39       | 156,82 | 15%  | 35       | 315,04 | 31%  | 142          | 567,15 | 56%  |
| Média semanal  | 1136,75           | 42       | 167,94 | 15%  | 44       | 400,06 | 35%  | 147          | 588,85 | 52%  |

FIGURA 3 - CARDÁPIO SEMANA 3 DO IFRO CAMPUS CACOAL

| CARDÁPIO IFRO CAMPUS CACOAL – 2024     |                                                                                                     |                                                                     |                                                                                                                              |                                                                                                   |                                                                                                |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENSINO MÉDIO INTEGRAL                  |                                                                                                     |                                                                     |                                                                                                                              |                                                                                                   |                                                                                                |
| SEMANA 03                              |                                                                                                     |                                                                     |                                                                                                                              |                                                                                                   |                                                                                                |
| REFEIÇÃO                               | 2ª FEIRA                                                                                            | 3ª FEIRA                                                            | 4ª FEIRA                                                                                                                     | 5ª FEIRA                                                                                          | 6ª FEIRA                                                                                       |
| <b>Almoço</b><br>12:00h<br>às 13:50h   | Salada: alface, almeirão, berinjela                                                                 | Salada: alface, rúcula, beterraba                                   | Salada: almeirão, rabanete, tomate                                                                                           | Salada: alface, rúcula, abobrinha                                                                 | Salada: grão de tomate, cebola, s<br>cebolinha                                                 |
|                                        | Iscas de Fígado OU<br>Iscas de carne c/ vagem<br>Purê de batata<br>Arroz/Feijão preto<br><br>Goiaba | Canjiquinha c/ Frango<br>Polenta<br>Quiabo refogado<br>Arroz/Feijão | Porco assado<br>2ª opção: Lagarto ao<br>molho<br>Farofa (c/ couve, milho e<br>cenoura ralada)<br>Arroz/Feijão<br><br>Laranja | Peixe frito<br>Creme de abóbora<br>Arroz/Feijão<br><br>Suco de maracujá com<br>manjerição e couve | Feijoada<br>2ª opção: Frango<br>Farofa (c/ couve,<br>cheiro verde<br>Arroz/Feijão<br><br>Poncã |
| <b>Lanche</b><br>15:30h às 15:50h      | Café<br>Pão francês com<br>manteiga                                                                 | Salada de fruta (maçã,<br>banana, laranja)                          | Café<br>Bolacha caseira de milho                                                                                             | Iogurte de fruta                                                                                  | Canjica                                                                                        |
| Fernanda Goelzer P. Bini . CRN 7- 3476 |                                                                                                     |                                                                     |                                                                                                                              |                                                                                                   |                                                                                                |

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL - SEMANA 03:

| DIAS DA SEMANA | Energia<br>(kcal) | Proteína |        |      | Lípidios |        |      | Carboidratos |        |      |
|----------------|-------------------|----------|--------|------|----------|--------|------|--------------|--------|------|
|                |                   | (g)      | Kcal   | %VET | (g)      | Kcal   | %VET | (g)          | Kcal   | %VET |
| Segunda        | 1193,34           | 45       | 179,03 | 15%  | 51       | 456,92 | 38%  | 143          | 571,35 | 48%  |
| Terça          | 913,83            | 36       | 144,79 | 16%  | 20       | 177,12 | 19%  | 154          | 615,41 | 67%  |
| Quarta         | 1268,60           | 45       | 178,06 | 14%  | 52       | 472,13 | 37%  | 156          | 625,99 | 49%  |
| Quinta         | 1063,07           | 54       | 217,72 | 20%  | 33       | 296,20 | 28%  | 143          | 573,35 | 54%  |
| Sexta          | 1237,06           | 50       | 199,46 | 16%  | 61       | 552,72 | 45%  | 124          | 495,12 | 40%  |
| Média semanal  | 1136,18           | 46       | 183,81 | 16%  | 43       | 391,02 | 33%  | 144          | 578,24 | 52%  |

FIGURA 4 - CARDÁPIO SEMANA 4 DO IFRO CAMPUS CACOAL

| CARDÁPIO IFRO CAMPUS CACOAL – 2024<br>ENSINO MÉDIO INTEGRAL |                                                                                                  |                                                                                                                                     |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                  |                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 04                                                   |                                                                                                  |                                                                                                                                     |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                  |                                                                                              |
| REFEIÇÃO                                                    | 2ª FEIRA                                                                                         | 3ª FEIRA                                                                                                                            | 4ª FEIRA                                                                                                                                | 5ª FEIRA                                                                                                                                         | 6ª FEIRA                                                                                     |
| Almoço<br>12:00h<br>às 13:50h                               | Salada: alface, <u>tabule</u><br><br>Lagarto ao molho;<br>Farofa com uvas passas<br>Arroz/Feijão | Salada: alface, <u>rabanete</u><br><br>Lasanha à bolonhesa<br>Legumes refogados<br>(couve flor, chuchu,<br>cenoura)<br>Arroz/Feijão | Salada: alface, repolho,<br><u>tomate</u><br><br>Iscas de frango<br>Polenta<br>Batata doce c/ orégano e<br>azeite<br>Arroz/Feijão preto | Salada: alface, almeirão,<br><u>couve-flor</u><br><br>Carne moída<br>Macarrão c/ sardinha<br>Abóbora refogada c/<br>cheiro verde<br>Arroz/Feijão | Salada: alface, ch<br><u>beterraba</u><br><br>Frango ao mol<br>Mandioca cozi<br>Arroz/Feijão |
| Lanche<br>15:30h às<br>15:50h                               | <u>Mingau</u> de <u>chocolate</u>                                                                | <u>Laranja</u>                                                                                                                      | Milho cozido na espiga                                                                                                                  | Suco de cupuaçu<br>Biscoito integral de aveia                                                                                                    | Leite de vaca/ C<br>Biscoito de água                                                         |
| Fernanda Goelzer P. Bini, CRN 7-3476                        |                                                                                                  |                                                                                                                                     |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                  |                                                                                              |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL – SEMANA 04: |                   |          |        |      |          |        |      |              |        |       |
|-------------------------------------|-------------------|----------|--------|------|----------|--------|------|--------------|--------|-------|
| DIAS DA SEMANA                      | Energia<br>(kcal) | Proteína |        |      | Lípidios |        |      | Carboidratos |        |       |
|                                     |                   | (g)      | Kcal   | %VET | (g)      | Kcal   | %VET | (g)          | Kcal   | % VET |
| Segunda                             | 1237,15           | 47       | 186,12 | 15%  | 44       | 394,51 | 32%  | 167          | 609,08 | 54%   |
| Terça                               | 938,00            | 38       | 152,62 | 16%  | 43       | 388,27 | 41%  | 102          | 409,40 | 44%   |
| Quarta                              | 1278,13           | 60       | 240,71 | 19%  | 46       | 413,70 | 32%  | 159          | 635,39 | 50%   |
| Quinta                              | 939,14            | 41       | 163,09 | 17%  | 26       | 229,85 | 24%  | 138          | 550,57 | 59%   |
| Sexta                               | 1147,96           | 46       | 184,65 | 16%  | 48       | 430,29 | 37%  | 136          | 542,61 | 47%   |
| Média semanal                       | 1108,08           | 46       | 185,43 | 17%  | 41       | 371,32 | 34%  | 140          | 561,41 | 51%   |

FIGURA 5 - LEGENDA E VALORES DE REFERÊNCIA

|                                     |                    |                                                                 |                                      |
|-------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Legenda:                            | Aquisição proibida | Oferta limitada para > 3 anos e proibida para ≤ 3 anos de idade | Oferta limitada para todas as idades |
|                                     |                    |                                                                 |                                      |
| Fonte: Resolução CD/FNDE nº 06/2020 |                    |                                                                 |                                      |

Obs.: Estes são modelos de cardápios padrões utilizados no campus Cacoal. Os alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celiaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, possuem o cardápio adaptado para atender suas necessidades nutricionais específicas.

| VALORES DE REFERÊNCIA                       |             |                |               |   |            |              |   |            |                  |         |         |
|---------------------------------------------|-------------|----------------|---------------|---|------------|--------------|---|------------|------------------|---------|---------|
| Ensino Médio (16 a 18 anos)                 |             |                |               |   |            |              |   |            |                  |         |         |
| Valores de referência para:                 | Nº ref.     | Energia (kcal) | PROTEÍNAS (g) |   |            | LÍPIDIOS (g) |   |            | CARBOIDRATOS (g) |         |         |
| 20% das necessidades nutricionais/dia       | 1 refeição  | 543            | 10% do VET    | a | 15% do VET | 15% do VET   | a | 30% do VET | 55% do VET       | 65% VET | Na (mg) |
| 30% das necessidades nutricionais/dia       | 2 refeições | 815            | 20            | a | 31         | 23           | a | 32         | 112              | a       | 132     |
| 70% das necessidades nutricionais/dia       | 3 refeições | 1802           | 48            | a | 71         | 53           | a | 74         | 262              | a       | 309     |
| Educação de Jovens e Adultos (19 a 30 anos) |             |                |               |   |            |              |   |            |                  |         |         |
| Valores de referência para:                 | Nº ref.     | Energia (kcal) | PROTEÍNAS (g) |   |            | LÍPIDIOS (g) |   |            | CARBOIDRATOS (g) |         |         |
| 20% das necessidades nutricionais/dia       | 1 refeição  | 477            | 10% do VET    | a | 18         | 8            | a | 16         | 66               | a       | 77      |
| 30% das necessidades nutricionais/dia       | 2 refeições | 715            | 18            | a | 27         | 12           | a | 24         | 98               | a       | 116     |
| 70% das necessidades nutricionais/dia       | 3 refeições | 1668           | 42            | a | 63         | 28           | a | 56         | 229              | a       | 271     |

Fonte: PLAN PNAE, 2021.

7.5 A estimativa dos quantitativos a serem adquiridos foi baseada no consumo médio durante o segundo semestre de 2023 e o primeiro semestre de 2024. Portanto, a estimativa foi realizada considerando a média de alunos que estão sendo atendidos na unidade no ano de 2024, até o presente momento, bem como a estimativa de entrada de novos estudantes durante o período de atendimento da presente contratação.

TABELA 1 - RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS

| ITEM | PRAZO DE ENTREGA | DESCRIÇÃO DO PRODUTO | UNIDADE | QUANTIDADE TOTAL | VALOR UNITÁRIO ESTIMADO | TOTAL ESTIMADO |
|------|------------------|----------------------|---------|------------------|-------------------------|----------------|
|      |                  |                      |         |                  |                         |                |

|   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          |     |           |              |
|---|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|-----------|--------------|
| 1 | Semanal | COCO RALADO DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO.<br>Coco ralado desidratado: produto elaborado a partir da polpa do coco, obtido por trituração e secagem e ou desidratação. NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 272, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. Ingrediente: polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada (podendo conter conservador). O produto deve ser acondicionado em embalagem com 100 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Embalagem com 100 gramas | 100 | R\$ 6,10  | R\$ 610,00   |
| 2 | Semanal | AZEITE DE OLIVA VIRGEM. Azeite de oliva virgem: produto extraído somente do fruto da oliveira ( <i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto; o azeite assim obtido pode, ainda, ser submetido aos tratamentos de lavagem, decantação, centrifugação e filtração, observados os valores dos parâmetros de qualidade previstos no Anexo I da IN MAPA N.º 1, de 30/01/2012, e deve apresentar ACIDEZ LIVRE MENOR OU IGUAL A 2%. O produto deve atender as normas vigentes: IN MAPA N.º 1, de 30/01/2012, que estabelece o Regulamento técnico do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva e os limites de tolerância; Resolução ANVISA - RDC N.º 270, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal. Ingrediente: azeite de oliva. O produto deve ser acondicionado em frasco escuro com 500 mL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Frasco 500 ml            | 50  | R\$ 44,74 | R\$ 2.237,00 |
| 3 | Semanal | BISCOITO MAIZENA TRADICIONAL.<br>Biscoito ou bolacha: produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não.<br>Biscoito ou bolacha doce: produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos. Podem apresentar formato e textura diversos. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 285, de 21/05/2019, que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Resolução ANVISA N.º 383, de 05/08/1999, que aprova o Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 – Produtos de panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante, fermentos químicos, acidulante, melhorador de farinha, aromatizante, corante natural, melhorador de farinha (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não | Embalagem com 400 gramas | 200 | R\$ 7,98  | R\$ 1.596,00 |

|   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                          |     |          |            |
|---|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|----------|------------|
|   |         | descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 400 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |     |          |            |
| 4 | Semanal | <p>BISCOITO ROSQUINHAS CHOCOLATE. Biscoito ou bolacha: produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Biscoito ou bolacha doce: produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos. Podem apresentar formato e textura diversos. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 285, de 21/05/2019, que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Resolução ANVISA N.º 383, de 05/08/1999, que aprova o Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 – Produtos de panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, amido de milho, sal, corante natural, emulsificante, fermentos químicos, acidulante, aromatizante (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 400 g.</p> | Embalagem com 400 gramas | 100 | R\$ 7,54 | R\$ 754,00 |
| 5 | Semanal | <p>BISCOITO ROSQUINHAS COCO. Biscoito ou bolacha: produto obtido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Biscoito ou bolacha doce: produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos. Podem apresentar formato e textura diversos. Deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 285, de 21/05/2019, que proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Resolução ANVISA N.º 383, de 05/08/1999, que aprova o Regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 – Produtos de panificação e biscoitos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos químicos, emulsificante, acidulante, aromatizante (podem ser adicionados ou excluídos outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto). O produto de ser acondicionado em embalagem dupla com 400 g.</p>                                   | Embalagem com 400 gramas | 100 | R\$ 7,07 | R\$ 707,00 |
|   |         | CANELA EM PÓ. Canela (especiaria): produto constituído de cascas da espécie vegetal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          |     |          |            |

|   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |     |          |              |
|---|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|----------|--------------|
| 6 | Semanal | Cinnamomum cassia Ness ou ex Blume (Canela-da-china) ou Cinnamomum zeylanicum Ness (Canela-do-ceilão), tradicionalmente utilizada para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingrediente: canela em pó. Ingrediente: canela em casca. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 50 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Embalagem com 50 gramas  | 10  | R\$ 6,85 | R\$ 68,50    |
| 7 | Semanal | COLORÍFICO URUCUM (COLORAU). Urucum (especiaria): produto constituído de sementes da espécie vegetal Bixa orellana L., tradicionalmente utilizado para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 276, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Ingredientes: fubá, semente de urucum e óleo de soja. O produto deve ser acondicionado em embalagem com 200 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Embalagem com 200 gramas | 200 | R\$ 7,24 | R\$ 1.448,00 |
| 8 | Semanal | VINAGRE DE ÁLCOOL. Vinagre de álcool (fermentado acético): produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético, obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. ACIDEZ VOLÁTIL ácido acético: mínimo de 4% (g/100ml); Álcool a 20 ° C: máximo de 1% (v/v); Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição; Cheiro: característico; Sabor: ácido; Cor: transparente (de acordo com a matéria-prima de origem e composição). Deve atender as normas vigentes: IN N.º 6, de 03/04/2012, que estabelece os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos. Ingredientes: fermentado acético de álcool, água potável e conservador. O produto deve ser acondicionado em frasco com 750 mL.                                                                                               | Frasco com 750 mL        | 100 | R\$ 4,23 | R\$ 423,00   |
| 9 | Semanal | PÃO DOCE. Pão doce: produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes, de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter cobertura, recheio, formato e textura diversos. Características organolépticas: Aspecto - massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo, o miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: | Unidade                  | 600 | R\$ 2,08 | R\$ 1.248,00 |

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |      |           |              |
|----|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|-----------|--------------|
|    |         | próprio. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18/10/2000, que aprova o Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Produto de sabor doce, com creme outras coberturas diversas, com peso unitário acima de 50 g. O produto deve ser produzido e embalado no dia da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |      |           |              |
| 10 | Semanal | PÃO DE LEITE, TIPO "HOT-DOG" PARA CACHORRO QUENTE. Pão de leite: produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes, preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo 3% de sólidos totais. Características organolépticas: Aspecto - massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo, o miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacento, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18 de outubro de 2000 que aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Pão; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos. Produto com peso unitário acima de 50 g, tamanho e formato uniformes. O produto deve ser produzido e embalado no máximo 2 dias antes da data de entrega. | Unidade | 1200 | R\$ 2,33  | R\$ 2.796,00 |
| 11 | Semanal | PÃO FRANCÊS. Pão francês: produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes, fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor brancocreme de textura e granulação fina não uniforme. Características organolépticas: Aspecto - massa cozida: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo, o miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG      | 300  | R\$ 18,51 | R\$ 5.553,00 |

|                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |                          |
|---------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--------------------------|
|                     |  | duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;<br>Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. O produto deve atender as normas vigentes: Resolução ANVISA - RDC N.º 90, de 18/10/2000, que aprova o Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão; Resolução ANVISA - RDC N.º 263, de 22/09/2005, que aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Produto com peso unitário acima de 50 g. O produto deve ser produzido embalado no dia da entrega. |  |  |  |                          |
| <b>VALOR TOTAL:</b> |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  | <b>R\$<br/>17.440,50</b> |

## 8. Descrição da solução como um todo

8.1. O objeto desse ETP é a aquisição produtos alimentícios que será realizada pela administração por meio do procedimento de dispensa de licitação, eletrônica, baseado na Lei nº 14.133 de 1 de abril de 2021, menor preço por item, destinado a ME/EPP /EIRELI.

8.2. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais/produtos que serão entregues;

8.3. O contratado deverá fornecer materiais/produtos novos, de primeiro uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado;

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

8.5. Os itens deverão possuir garantia no que couber, contra não conformidades de qualidade, a contar do recebimento definitivo, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos e impostos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE;

8.6. O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados pelo campus, relacionados com as características dos produtos fornecidos;

8.7. No preço ofertado, além da compatibilidade com valor de mercado, deverão estar inclusos e suportados pela CONTRATADA todos os custos e despesas necessários ao fornecimento dos produtos, tais como e não exclusivamente: transporte, pessoal para realização do mesmo, alimentação e hospedagem, seguros, impostos, taxas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, fretes, deslocamento de pessoal, contratação de "chapas", carregamento e/ou descarregamento dos itens, bem como quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor dos respectivos produtos e sua entrega;

8.8. Os objetos a serem adquiridos neste procedimento licitatório deverão ser entregues pelo fornecedor de acordo com as especificações constantes na Oficialização de Demanda. Em hipótese alguma será aceito produto com qualidade inferior as especificações técnicas descritas em cada item;

8.9. A recepção dos produtos deverá ocorrer nas dependências da contratante, almoxarifado do *Campus* Cacoal, sob orientação e acompanhamento do servidor designado pelo Dirigente ou Diretor Geral da unidade a que se destina;

8.10. Deverão ainda ser executadas sob orientação do servidor previamente designado, e dentro do horário de funcionamento da unidade;

8.11. O contratado deverá entregar os materiais no seguinte endereço: *Campus* Cacoal: BR 364, KM 228, S/N, Zona Rural, Lote 2A, CEP : 76960-970, Cacoal/RO;

8.12. A empresa contratada deverá realizar a entrega dos itens quando solicitados pela contratante no prazo máximo de **15 (quinze) dias**.

## 9. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 17.440,50

9.1 O custo estimado da contratação é de R\$ 17.440,50 (dezesete mil quatrocentos e quarenta reais e cinquenta centavos) que corresponde a soma dos valores unitários referenciais, obtidos a partir da média dos orçamentos encontrados na pesquisa de preços conforme, multiplicado pela quantidade de cada item.

9.2 A pesquisa de preços foi realizada em órgãos públicos com contratações similares, levando em consideração primeiro a região de Cacoal, em seguida o estado de Rondônia e por último a região Norte.

## 10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1 A solução não será parcelada, visando o atendimento da demanda para aquisição de alimentos por meio de Dispensa de Licitação, visando a contratação total em um único edital, pelo baixo valor, baixa complexidade de execução e maior possibilidade de economia.

10.2 Não se deve confundir com o parcelamento da entrega, esta sim, deve ocorrer, obedecendo o cardápio previamente definido e o cronograma de entregas.

## 11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

## 12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1 O objeto a ser licitado está previsto no Plano Anual de Contratações do ano de 2024, através do DFD 353\_2024 (SEI nº 2362244)

12.2 Da mesma no PAT do *Campus Cacoal*, consta o objetivo estratégico 9. Promover o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes, e a Ação Setorial Estratégica(C) #54722 - Empreender ações contínuas para mitigação da evasão, conforme as metas de cada curso link: <https://planejamento2024.ifro.edu.br/redmine/issues/54722>

## 13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 **A partir da aquisição de gêneros alimentícios pretende-se:**

13.1.1 Fornecer alimentação aos alunos regulares dos cursos técnicos do Campus Cacoal.

13.1.2 Atender a necessidade básica da alimentação a fim de contribuir para um melhor desempenho cognitivo e formação integral do aluno.



13.1.3 Melhorar os índices de permanência dos alunos o qual é parte fundamental para a manutenção do discente na instituição, através da oferta de refeições, produzidas a partir da compra de gêneros alimentícios.

## 14. Providências a serem Adotadas

14.1 Não há nenhuma providência a ser adotada pela administração previamente à celebração do contrato uma vez que o objeto desta contratação refere-se apenas aos itens considerados desertos na contratação já realizada através do Pregão Eletrônico (SRP) 68/2023.

## 15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 Por se tratar de alimentos *in natura* e para consumo imediato, o impacto ambiental refere-se à geração de resíduos sólidos tais como embalagens, que são separados durante o consumo desses alimentos.

15.2 A fim de minimizar o impacto ambiental, como já é de costume da unidade no dia a dia, os resíduos são separados e destinados a catadores que passam diariamente no bairro onde o campus está localizado e posteriormente, utilizados na reciclagem.

15.3 Os fornecedores também serão orientados a realizarem as entregas em caixas reutilizáveis, que serão devolvidas ao fornecedor e reaproveitadas.

15.4 Além disso, o *Campus* orienta que os alunos utilizem de embalagens reaproveitáveis, como copos, por exemplo, a fim de evitar o aumento de resíduos sólidos nas dependências da unidade, e não faz o fornecimento de embalagens descartáveis.

## 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](#).

**GEAN BATISTA DE LIMA**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 07/08/2024 às 15:40:35.

**DAIANE GUARNIERI DOS SANTOS BRITO**

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 07/08/2024 às 16:08:29.

## 17. Declaração de Viabilidade

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

### 17.1. Justificativa da Viabilidade

Após análise e elaboração deste estudo preliminar, foi concluído que a contratação é viável e necessária, e encontra-se dentro da previsão de despesas, sendo considerada a melhor solução.

## MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(em papel timbrado da licitante)

Processo Administrativo 23243.009304/2024-61

Ao Instituto Federal de Rondônia *Campus Cacoal*

A empresa \_\_\_\_\_, localizada no endereço \_\_\_\_\_, tendo examinado minuciosamente as normas específicas do Aviso de Dispensa Eletrônica n.º **25/2024**, cujo objeto é o **fornecimento de gêneros alimentícios**, conforme as especificações constantes do Edital e seus anexos, e após tomar conhecimento de todas as condições lá estabelecidas, declaramos expressamente que:

1 – Temos ciência que a eventual contratação decorrente desta proposta será regida pela Lei nº 14.133/2021, sem necessidade da transcrição de seus artigos.

2 – Tomei conhecimento pleno de todas as exigências previstas para esta contratação, em especial no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência e que as cumprirei fielmente, além do que:

a) Admitem-se apenas itens novos e não serão aceitos produtos provenientes de recuperação, remodelagem ou reaproveitamentos de quaisquer espécies.

b) O fornecimento dos bens será efetuado em uma única vez, conforme necessidade do IFRO, mediante emissão de Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento.

c) A quantidade constante da tabela de itens é meramente estimativa, podendo variar durante o fornecimento.

d) A apuração do resultado desta aquisição será por item, sendo que em caso de erros no preenchimento ou cálculos, será considerado tão somente o valor unitário como correto, com exatas duas casas decimais, sem arredondamentos, sendo corrigido o preço total da proposta comercial.

e) Que, no sistema eletrônico, os valores unitários serão considerados apenas com duas casas decimais, sem arredondamentos, sendo autorizado ao Agente da Contratação a ação de excluir a partir da 3ª casa decimal, quando se considerará valor negociado compulsoriamente.

f) O objeto desta contratação envolve todas as providências necessárias de forma a proporcionar condições adequadas de uso, dispostas em edital, tais como: montagem e instalação.

g) O fornecedor deverá estar legalmente estabelecido e explorar ramo de atividade pertinente e compatível com o objeto desta contratação.

h) É vedado o fornecimento de qualquer mercadoria em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada oficial.

3 – No preço ofertado estão inclusos todos os custos necessários, impostos, tributos, custos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, frete, deslocamento de pessoal e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor do item.

4 – Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, nos comprometemos a dar o aceite na Nota de Empenho e/ou assinar o Contrato no prazo determinado.

5 – O preço se encontra compatível com o de mercado, bem como o mesmo é praticado indistintamente aos setores: público e privado.

6 – Esta proponente tem responsabilidade pela proposta apresentada, ciente que o descumprimento, inclusive recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar da Nota de Empenho, poderá acarretar a aplicação de sanções previstas em lei e descritas no Edital e seus anexos.

7 –DECLARA, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos.

8 – DECLARA que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, em conformidade com a IN 01/2010-SLTI.

9 – DECLARA que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no processo de contratação pública, e que não está impedida de participar de licitação em qualquer Órgão ou Entidade da Administração Pública, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

|                              |          |                 |
|------------------------------|----------|-----------------|
| LICITANTE:                   |          |                 |
| CNPJ:                        |          | Tel./Fax:       |
| Endereço:                    |          | Bairro:         |
| Cidade:                      | Estado:  | CEP:            |
| Contato:                     |          | E-mail:         |
| <b>Dados para Pagamento:</b> |          |                 |
| Banco:                       | Agência: | Conta Corrente: |

10 – Os preços ofertados são os relacionados abaixo:

| Item              | Descrição | Und. | Quant | Valor Unitário | Valor Total |
|-------------------|-----------|------|-------|----------------|-------------|
| 01                |           |      |       |                |             |
| 02                |           |      |       |                |             |
| 03                |           |      |       |                |             |
| ...               |           |      |       |                |             |
| TOTAL DA PROPOSTA |           |      |       |                |             |

**VALIDADE DA PROPOSTA:** 60 (dias) dias.

---

assinatura do responsável

**Observações:**

- 1) Emitir preferencialmente em papel que identifique a licitante;
- 2) As licitantes vencedoras do certame optantes pelo Simples nacional terão que apresentar a declaração de opção, nos termos da IN/SRF/STN 1.234/2012 e seus anexos;
- 3) A conta bancária indicada deverá estar em nome da licitante;
- 4) Proposta comercial destinada ao IFRO/Campus Cacoal: ccl.cacoal@ifro.edu.br