



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Sistema de Registro de Preços

PREGÃO ELETRÔNICO

(COMPRAS)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO

PREGÃO SRP Nº 12/2015

IRP 08/2015

PROCESSO Nº 23289.001634/2014-18

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição futura de Gêneros Alimentícios para Agroindústria, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes (quando for o caso), estabelecidas neste instrumento.

1.2. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s):

| ITEM | DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL | UNIDADE | QUANTIDADE TOTAL | | VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$) | VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$) | QUANTIDADE MÍNIMA A SER COTADA | CATMTC |
|------|---|---------|------------------------|------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------------|--------|
| | | | MÁXIMO A SER ADQUIRIDO | MINIMO A SER ADQUIRIDO | | | | |
| 1 | ANIS ESTRELADO, MATÉRIA-PRIMA VEGETAL SECA. EMBALADOS EM PACOTES DE 100G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM. | Kg | 5 | 1 | 38,99 | 194,95 | 1 | 125687 |
| 2 | AROMA LÍQUIDO NATURAL DE BAUNILHA. EMBALAGEM CONTENDO 30 ML DO PRODUTO. | L | 20 | 6 | 115,31 | 2.306,20 | 6 | 306043 |
| 3 | AROMA LÍQUIDO NATURAL DE GOIABA. EMBALAGEM CONTENDO 30 ML DO PRODUTO. | L | 20 | 6 | 85,88 | 1.717,60 | 6 | 350198 |
| 4 | AROMA LÍQUIDO NATURAL DE AMEIXA. EMBALAGEM CONTENDO 30 ML DO PRODUTO. | L | 20 | 6 | 90,29 | 1.805,80 | 6 | 350198 |
| 5 | AROMA LÍQUIDO NATURAL DE PÊSSEGO. EMBALAGEM CONTENDO 30 ML DO PRODUTO. | L | 20 | 6 | 40,17 | 803,40 | 6 | 350198 |
| 6 | AROMA LÍQUIDO NATURAL DE MORANGO. EMBALAGEM CONTENDO 30 ML DO PRODUTO. | L | 20 | 6 | 116,67 | 2.333,33 | 6 | 383473 |
| 7 | AROMA EM PÓ, SABOR ABACAXI PARA UTILIZAÇÃO EM BEBIDA E IOGURTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE CONTENDO OS SEGUINTE: AÇÚCAR, AROMA E CORANTE. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG. | Kg | 50 | 16 | 107,08 | 5.354,00 | 16 | 368826 |

| | | | | | | | | |
|----|--|----------------|-----|----|--------|----------|----|--------|
| 8 | AROMA EM PÓ, SABOR COCO PARA UTILIZAÇÃO EM BEBIDA E IOGURTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE CONTENDO OS SEGUINTE: AÇÚCAR, AROMA E CORANTE. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG. AROMATIZANTE ARTIFICIAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO INCOLOR, SOLUBILIDADE EM ÁGUA, TIPO USO FABRICAÇÃO PÃES, SABOR COCO | Kg | 50 | 16 | 102,66 | 5.133,00 | 16 | 306042 |
| 9 | AROMA EM PÓ, SABOR MORANGO PARA UTILIZAÇÃO EM BEBIDA E IOGURTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE CONTENDO OS SEGUINTE: AÇÚCAR, AROMA E CORANTE. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG. | Kg | 100 | 33 | 37,17 | 3.717,00 | 33 | 385518 |
| 10 | AROMATIZANTE ARTIFICIAL, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR CEREJA | Kg | 10 | 3 | 176,25 | 1.762,50 | 3 | 389388 |
| 11 | BICARBONATO DE SÓDIO ALIMENTÍCIO, APRESENTAÇÃO PÓ. | FRASCO 500G | 80 | 26 | 12,70 | 1.016,40 | 26 | 271052 |
| 12 | CACAU EM PÓ PURO. 100% CACAU EMBALAGEM DE 1 KG | Kg | 30 | 10 | 35,91 | 1.077,18 | 10 | 9784 |
| 13 | CANELA EM CASCA PACOTE COM 1 KG | Kg | 5 | 1 | 90,04 | 450,20 | 1 | 258080 |
| 14 | CHOCOLATE GRANULADO ESCURO PREPARADO COM CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ADICIONADO DE LEITE E OUTRAS SUBSTANCIAS; O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO 500 GRAMAS. | Kg | 30 | 10 | 14,77 | 443,22 | 10 | 126357 |

| | | | | | | | | |
|----|--|----|----|----|--------|----------|----|--------|
| 15 | CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO PREPARADO COM CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ADICIONADO DE LEITE E OUTRAS SUBSTANCIAS; O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO 500 GRAMAS. | Kg | 30 | 10 | 15,88 | 476,48 | 10 | 126357 |
| 16 | CHOCOLATE GRANULADO BRANCO PREPARADO COM CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ADICIONADO DE LEITE E OUTRAS SUBSTANCIAS; O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO 500 GRAMAS. | Kg | 30 | 10 | 11,96 | 358,70 | 10 | 126357 |
| 17 | COALHO, APRESENTAÇÃO PÓ, COR BRANCO, PODER COAGULAÇÃO MINIMO 01G/90.000 | Kg | 30 | 10 | 203,20 | 6.096,00 | 10 | 235049 |
| 18 | CONDIMENTO PARA SALSICHA, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL (38,7%). PÓ HETEROGÊNEO COM PONTOS DE ESPECIARIAS, MARROM, ODOR CARACTERÍSTICO. CONTÉM SAL REFINADO NÃO IODADO, ESPECIARIAS NATURAIS DESIDRATADAS E AROMAS NATURAIS. EMBALAGEM CONTENDO 500 G DO PRODUTO. | Kg | 10 | 3 | 38,33 | 383,30 | 3 | 66346 |
| 19 | CONDIMENTO PARA SALAMINHO ITALIANO, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR CARACTERÍSTICO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G. | Kg | 10 | 3 | 48,15 | 481,50 | 3 | 66346 |
| 20 | CONDIMENTO PARA PRESUNTO, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL (98%), PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR CARACTERÍSTICO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G. | Kg | 10 | 3 | 39,73 | 397,30 | 3 | 66346 |

| | | | | | | | | |
|----|---|----|----|----|-------|----------|----|--------|
| 21 | CONDIMENTO SABOR FUMAÇA MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR ISENTO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G. | Kg | 10 | 3 | 55,92 | 559,20 | 3 | 66346 |
| 22 | CONDIMENTO PARA LINGÜIÇA TOSCANA, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR ISENTO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G. | Kg | 10 | 3 | 54,52 | 545,20 | 3 | 66346 |
| 23 | CONDIMENTO PARA LINGÜIÇA CALABRESA, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR ISENTO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G. | Kg | 10 | 3 | 62,88 | 628,80 | 3 | 66346 |
| 24 | CONDIMENTO PARA PRESUNTO CALIFÓRNIA, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL (98%), PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR CARACTERÍSTICO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G. | Kg | 10 | 3 | 78,75 | 787,50 | 3 | 66346 |
| 25 | CONDIMENTO PARA HAMBÚRGUER, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR CARACTERÍSTICO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G. | Kg | 10 | 3 | 51,32 | 513,20 | 3 | 66346 |
| 26 | CÔCO RALADO, INGREDIENTES AMÊNDOA DE CÔCO, APRESENTAÇÃO TRITURADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM AÇUCAR PACOTE 2 KG. | Kg | 40 | 13 | 35,14 | 1.405,76 | 13 | 421669 |
| 27 | COBERTURA EM CALDA PARA SORVETE SABOR CHOCOLATE. CONTENDO ÁGUA POTÁVEL, AÇÚCAR CRISTAL, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTE (SORBATO DE POTÁSSIO), GLUCOSE DE MILHO, CORANTES. NÃO GLÚTEN. EMBALAGEM: GARRAFA PLÁSTICA ATÓXICA DE 1,3 KG. | Kg | 10 | 3 | 12,93 | 129,34 | 3 | 075493 |

| | | | | | | | | |
|----|---|----|-----|----|-------|----------|----|--------|
| 28 | COBERTURA EM CALDA PARA SORVETE SABOR MORANGO. CONTENDO ÁGUA POTÁVEL, AÇÚCAR CRISTAL, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTE (SORBATO DE POTÁSSIO), GLUCOSE DE MILHO, CORANTES. NÃO GLÚTEN. EMBALAGEM: GARRAFA PLÁSTICA ATÓXICA DE 1,3 KG. | Kg | 10 | 3 | 12,05 | 120,52 | 3 | 075493 |
| 29 | CORANTE VEGETAL URUCUM LÍQUIDO. EMBALAGEM DE VIDRO 50 ML, APRESENTANDO VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO. URUCUM, MATERIAL SOLUÇÃO OLEOSA CAROTENÓIDES, PODER CORANTE 0,33 A 0,50, APLICAÇÃO LATICÍNIOS | L | 20 | 6 | 24,04 | 480,80 | 6 | 215962 |
| 30 | CREME DE CEBOLA. CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO CREME, MATÉRIA-PRIMA CEBOLA, ASPECTO FÍSICO PÓ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL | kg | 50 | 16 | 41,86 | 2.093,00 | 16 | 316031 |
| 31 | CREME DE GOIABA PRODUZIDO COM FRUTAS SELECIONADAS. EM EMBALAGEM FLEXÍVEL DO TIPO BAG DE 2,5 KG. DOCE FRUTA, TIPO MASSA, TIPO FRUTA GOIABA | kg | 200 | 66 | 20,06 | 4.011,33 | 66 | 238709 |
| 32 | CEREJA ARTIFICIAL PARA CONFEITEIRO, PRODUTO A BASE DE ÁGUAS MARINHAS. POTES HERMETICAMENTE FECHADO CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. | kg | 80 | 26 | 8,83 | 706,40 | 26 | 006386 |
| 33 | CREME PARA RECHEIO E COBERTURA PARA PRODUTOS DE CONFEITARIA. EMBALAGEM CONTENDO 1 KG D PRODUTO. | kg | 100 | 30 | 32,35 | 3.234,50 | 30 | 006386 |
| 34 | CLORETO DE CÁLCIO, APRESENTAÇÃO SOLUÇÃO LÍQUIDA, DOSAGEM 50%, USO FABRICAÇÃO QUEIJO, APLICAÇÃO AGROINDÚSTRIA | L | 30 | 10 | 12,89 | 386,70 | 10 | 369789 |
| 35 | ESSÊNCIA DE BAUNILHA COMPOSTO POR ÁGUA DESTILADA, ÁLCOOL ETÍLICO, CORANTE CARAMELO E AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE VIDRO DE 30 ML. | L | 20 | 6 | 68,16 | 1.363,13 | 6 | 380095 |

| | | | | | | | | |
|----|--|----|----|----|--------|----------|----|--------|
| 36 | ERVA DOCE; CONDIMENTO, MATÉRIA-PRIMA ERVA DOCE, ASPECTO FÍSICO FOLHA DESIDRATADA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, EMBALAGEM DE 200G. | kg | 10 | 3 | 71,18 | 711,80 | 3 | 379157 |
| 37 | ESSÊNCIA DE CÔCO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE VIDRO DE 30 ML. | L | 10 | 3 | 59,44 | 594,40 | 3 | 350198 |
| 38 | ESSÊNCIA DE MORANGO COMPOSTO PROPILENOGLICOL, ÁGUA DESTILADA, AROMATIZANTE E CORANTE BORDEAUX S. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE VIDRO DE 30 ML. | L | 15 | 5 | 64,62 | 969,23 | 5 | 350198 |
| 39 | ESSÊNCIA DE ABACAXI COMPOSTO POR PROPILENOGLICOL, ÁGUA DESTILADA, AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE VIDRO DE 30 ML. | L | 20 | 6 | 128,87 | 2.577,30 | 6 | 350198 |
| 40 | ESSÊNCIA DE CHOCOLATE. ESSÊNCIA AROMÁTICA, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO OLEOSO, TIPO DE ORIGEM VEGETAL, PLANTA ORIGINÁRIA THEOBROMA CACAO, ODOR CHOCOLATE | L | 30 | 10 | 106,72 | 3.201,60 | 10 | 422636 |
| 41 | ESSÊNCIA DE MANGABA | L | 10 | 3 | 174,86 | 1.748,60 | 3 | 350198 |
| 42 | AROMATIZANTE ARTIFICIAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR PANETONE. EMBALAGEM DE 30 ML. COMPOSIÇÃO: ÁGUA, ÁLCOOL NEUTRO E SUBSTÂNCIAS AROMÁTICAS | L | 80 | 26 | 117,33 | 9.386,40 | 26 | 402068 |
| 43 | EMULSIFICANTE ALCALINO, ESTABILIZANTE MONOGLICERÍDEOS, MONOESTEARATA DE SOBITANA E POLI-, APLICAÇÃO PADARIA, COMPOSIÇÃO ÁGUA, EMULSIFICANTES, INS 471, INS 470 E INS 475 | Kg | 20 | 6 | 66,00 | 1.320,00 | 6 | 298918 |
| 44 | GORDURA COMESTIVEL, NOME GORDURA COMESTIVEL. EMULSIFICANTE PARA SORVETE. | Kg | 40 | 13 | 74,75 | 2.990,00 | 13 | 150984 |

| | | | | | | | | |
|----|---|----------|----|----|--------|----------|----|--------|
| 45 | ESTABILIZANTE ALIMENTAR, NOME ESTABILIZANTE ALIMENTAR. SORVETE | Kg | 30 | 10 | 29,50 | 885,00 | 10 | 150286 |
| 46 | FERMENTO LIOFILIZADO, APRESENTAÇÃO PÓ, APLICAÇÃO FABRICAÇÃO IOGURTE, COMPOSIÇÃO STREPTOCOCCUS SALIVARIUS SUBESPÉCIE TERMOPHILUS E, COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TERMOFÍLICO, MÚLTIPLAS CEPAS MISTAS | Envelope | 15 | 5 | 50,42 | 756,30 | 5 | 249535 |
| 47 | FERMENTO LIOFILIZADO, APRESENTAÇÃO PÓ, APLICAÇÃO FABRICAÇÃO QUEIJO, COMPOSIÇÃO LACTOCOCCUS LACTIS SUBESPÉCIE CREMORIS E LACTOCO-, COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MESOFÍLICO, MÚLTIPLAS CEPAS MISTAS | Envelope | 15 | 5 | 124,80 | 1.872,00 | 5 | 249534 |
| 48 | FERMENTO LIOFILIZADO, APRESENTAÇÃO PÓ, APLICAÇÃO FABRICAÇÃO COALHADA, COMPOSIÇÃO LACTOCOCCUS LACTIS SUBESPÉCIE CREMORIS, COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MESOFÍLICO, MÚLTIPLAS CEPAS MISTAS | Envelope | 15 | 5 | 124,80 | 1.872,00 | 5 | 298550 |
| 49 | FERMENTO BIOLÓGICO PARA PÃO. EMBALAGEM DE 500G. | KG | 50 | 16 | 58,45 | 2.922,40 | 16 | 368846 |
| 50 | FERMENTO QUÍMICO PARA BOLO. EMBALAGEM DE 500 G. | KG | 50 | 16 | 20,70 | 1.035,20 | 16 | 260263 |
| 51 | PECTINA EM PÓ, NOME PECTINA | Kg | 10 | 3 | 155,33 | 1.553,30 | 3 | 374741 |
| 52 | GELATINA – PÓ – SABOR ABACAXI, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG. | kg | 32 | 10 | 21,56 | 689,81 | 10 | 235924 |
| 53 | GELATINA – PÓ – SABOR MARACUJÁ, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG. | kg | 32 | 10 | 22,10 | 707,09 | 10 | 236290 |

| | | | | | | | | |
|----|--|----|----|----|--------|----------|----|--------|
| 54 | GELATINA – PÓ – SABOR MORANGO, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG. | kg | 32 | 10 | 25,21 | 806,72 | 10 | 235920 |
| 55 | GELATINA – PÓ – SABOR LIMÃO, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG. | kg | 32 | 10 | 22,86 | 731,41 | 10 | 235919 |
| 56 | GELATINA – PÓ – SABOR CEREJA, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG. | kg | 32 | 10 | 22,87 | 731,95 | 10 | 295922 |
| 57 | GELATINA – PÓ – SABOR UVA, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG. | kg | 32 | 10 | 25,15 | 804,69 | 10 | 256111 |
| 58 | GELATINA – PÓ – INCOLOR, CAIXA COM 1 KG. | kg | 30 | 10 | 131,46 | 3.943,86 | 10 | 293131 |
| 59 | GERGELIM CLARO. EMBALAGEM DE 500G. | kg | 15 | 5 | 44,04 | 660,60 | 5 | 131970 |
| 60 | GERGELIM ESCURO. EMBALAGEM DE 500G. | kg | 10 | 3 | 44,04 | 440,40 | 3 | 131970 |
| 61 | GLUCOSE. EMBALAGEM 200 G. | kg | 15 | 5 | 25,42 | 381,25 | 5 | 306728 |
| 62 | GOIABADA EM BARRA, DOCE MASSA, SABOR GOIABADA CASCAÃO, PRAZO DE VALIDADE 15, APLICAÇÃO SOBREMESA, EM EMBALAGEM DE 400G | kg | 60 | 20 | 9,22 | 553,05 | 20 | 217282 |
| 63 | LICOR DE CACAU EMBALAGEM 1 LITRO | L | 10 | 3 | 35,92 | 359,20 | 3 | 56332 |

| | | | | | | | | |
|----|---|----|----|----|--------|----------|----|--------|
| 64 | LICOR DE MENTA EMBALAGEM 1 LITRO | L | 10 | 3 | 44,96 | 449,60 | 3 | 56332 |
| 65 | LICOR DE CEREJA EMBALAGEM 1 LITRO | L | 10 | 3 | 56,02 | 560,20 | 3 | 56332 |
| 66 | MISTURA PARA PÃO INTEGRAL. EMBALAGEM DE 1 KG. | kg | 48 | 16 | 69,52 | 3.336,96 | 16 | 6211 |
| 67 | MISTURA PARA PÃO DE CENTEIO. EMBALAGEM DE 1 KG. | kg | 48 | 16 | 69,56 | 3.338,88 | 16 | 6211 |
| 68 | MARGARINA PARA FOLHADOS. EMBALAGEM DE 500 G. | kg | 10 | 3 | 23,75 | 237,50 | 3 | 17310 |
| 69 | NOZ MOSCADA, INTEIRO; CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, ASPECTO FÍSICO GRÃOS, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, EMBALAGEM DE 200G | kg | 09 | 3 | 158,52 | 1.426,68 | 3 | 235806 |
| 70 | PIMENTA DO REINO EM GRÃO, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA. | kg | 10 | 3 | 67,08 | 670,80 | 3 | 233598 |
| 71 | PIMENTA DA JAMAICA EM GRÃO, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA. | kg | 08 | 2 | 69,44 | 555,52 | 2 | 66346 |
| 72 | PIMENTA DE BIQUINHO, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. | kg | 20 | 6 | 42,95 | 858,90 | 6 | 66346 |

| | | | | | | | | |
|----|--|----|-----|-----|-------|----------|-----|--------|
| 73 | SAL DE CURA. EMBALAGEM DE 100 G. | Kg | 100 | 30 | 11,66 | 1.166,00 | 30 | 236604 |
| 74 | SAL FINO (COM TEOR EM CLORETO DE SÓDIO NO MÍNIMO DE 96,5% AUSÊNCIA DE SUBSTANCIA ORGÂNICAS E MINERAIS ESTRANHOS A COMPOSIÇÃO NORMAL DO SAL; INSOLÚVEIS TOTAIS NA ÁGUA DE NO MÁXIMO 0,3% GRAUS DE TUBIDEZ NO MAXIMO DE 50, PARA PRODUTOS CÁRNEOS; | Kg | 300 | 100 | 6,52 | 1.956,00 | 100 | 009008 |
| 75 | SAL FINO, COM TEOR EM CLORETO DE SÓDIO NO MÍNIMO DE 98,5%, AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS ORGÂNICAS E MINERAIS ESTRANHAS A COMPOSIÇÃO NORMAL DE SAL; INSOLÚVEIS TOTAIS NA ÁGUA DE NO MÁXIMO 0,2% E GRAU DE TURBIDEZ NO MÁXIMO DE 25; PARA PRODUTOS DERIVADOS DO LEITE. | Kg | 80 | 26 | 6,13 | 490,40 | 26 | 009008 |
| 76 | TEMPERO COMPLETO. TEMPERO CULINARIO (CONDIMENTO) EM PO, NOME TEMPERO CULINARIO (CONDIMENTO) EM PO. INGREDIENTES: SAL, AMIDO, CEBOLA, OLEÍNA DE PALMA, ALECRIM, ALHO, PIMENTA-DO-REINO, AIPO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL CÚRCUMA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO.CONTÉM GLÚTEN. | Kg | 30 | 10 | 13,76 | 412,80 | 10 | 150988 |
| 77 | MELHORADOR EM PÓ – PREPARADO EM PÓ PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO. PREPARADO PANIFICAÇÃO, NOME PREPARADO PANIFICAÇÃO | Kg | 50 | 16 | 7,55 | 377,33 | 16 | 150762 |
| 78 | PÁPRICA DOCE. CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA PÁPRICA, ASPECTO FÍSICO PÓ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DOCE | Kg | 15 | 5 | 38,50 | 577,50 | 5 | 337461 |
| 79 | PÁPRICA PICANTE. CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA PÁPRICA, ASPECTO FÍSICO PÓ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PICANTE | Kg | 15 | 5 | 22,76 | 341,40 | 5 | 337460 |

| | | | | | | | | |
|----|--|----|----|---|--------|----------|---|--------|
| 80 | EMULSIFICANTE. EMULSIFICANTE ALCALINO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, TEOR DE P2O5 - 55,0% MIN, UMIDADE 0,2%, ARSÊNICO 3 PPM, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO, COR BRANCA, SOLUBILIDADE SOLÚVEL ÁGUA, APLICAÇÃO ESTABILIZAR GORDURA EMBUTIDOS CARNES E DERIVADOS | Kg | 10 | 3 | 80,74 | 807,40 | 3 | 236206 |
| 81 | ESTABILIZANTE ALIMENTAR, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO HETEROGÊNEO, INGREDIENTES PIMENTA CALABREZA, NÓZ MOSCADA, ERVA DOCE, PÁPIKA,, COR MARROM, FINALIDADE ANTIOXIDANTE, APLICAÇÃO EMBUTIDOS E DERIVADOS DE CARNE | Kg | 10 | 3 | 479,97 | 4.799,70 | 3 | 236236 |
| 82 | TRIPA SECA ARTIFICIAL PARA SALSICHA. TRIPA, TIPO ARTIFICIAL PELÁVEL, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE SALSICHA | Kg | 10 | 3 | 62,30 | 623,30 | 3 | 255757 |
| 83 | TRIPA SECA ARTIFICIAL PARA SALSICHÃO. TRIPA, TIPO TRIPA FIBROSA DE HIDRATO DE CELULOSE RECOBERTA, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE MORTADELA, APRESENTAÇÃO GROSSO CALIBRE(80 A 100MM), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PARA MORTADELA DE 5KG | Kg | 10 | 3 | 63,33 | 633,30 | 3 | 255759 |
| 84 | TRIPA SECA NATURAL PARA LINGÜIÇA SUINA/ CAPRINA. TRIPA, TIPO SUÍNA, DIÂMETRO 28/30, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE LINGUIÇA | Kg | 10 | 3 | 45,34 | 453,40 | 3 | 248823 |
| 85 | TRIPA SECA ARTIFICIAL PARA LINGÜIÇA FINA. TRIPA, NOME TRIPA | Kg | 10 | 3 | 61,33 | 613,30 | 3 | 407450 |
| 86 | TRIPA SECA NATURAL PARA SALAMINHO ITALIANO. TRIPA, TIPO BOVINA, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE SALAME, APRESENTAÇÃO TRIPA RETA | Kg | 10 | 3 | 63,33 | 633,30 | 3 | 255762 |
| 87 | AMACIANTE DE CARNES TOQUE DO CHEF. AMACIADOR EM PO DE CARNE, NOME AMACIADOR EM PO DE CARNE | Kg | 20 | 6 | 11,80 | 235,90 | 6 | 38407 |

| | | | | | | | | |
|----|--|----------------|----|----|--------|----------|----|--------|
| 88 | CRAVO. CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA CRAVO DA ÍNDIA, ASPECTO FÍSICO GRANULADO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL | Kg | 5 | 1 | 173,83 | 869,15 | 1 | 233815 |
| 89 | ESPESSANTE ALIMENTAR, COMPONENTES AMIDO MODIFICADO, ASPECTO FÍSICO PÓ, SOLUBILIDADE EM LÍQUIDOS | Kg | 10 | 3 | 241,28 | 2.412,80 | 3 | 239921 |
| 90 | ÁCIDO CÍTRICO, NOME ACIDO CITRICO. APLICAÇÃO INDÚSTRIA DE ALIMENTOS | Kg | 20 | 6 | 44,90 | 898,00 | 6 | 351612 |
| 91 | ÁLCOOL ETÍLICO, NOME ÁLCOOL ETÍLICO. ÁLCOOL DE CEREAL | L | 10 | 3 | 15,28 | 152,80 | 3 | 376801 |
| 92 | CAFEÍNA, NOME CAFEINA | Kg | 5 | 1 | 200,00 | 1.000,00 | 1 | 407735 |
| 93 | PÓ PARA SORVETE, NOME PO PARA SORVETE. LIGA NEUTRA. BASE NEUTRA PARA CONGELADOS COMESTÍVEIS | Kg | 30 | 10 | 28,25 | 847,35 | 10 | 32263 |
| 94 | EMULSIFICANTE. PARA CONGELADOS COSMETÍVEIS | Kg | 10 | 3 | 49,41 | 494,10 | 3 | 151000 |
| 95 | FIXADOR COR, ASPECTO FÍSICO PÓ, SOLUBILIDADE ÁGUA 20 °C, TEOR SACAROSE 21%, UMIDADE 2 %, COMPONENTES ERITORBATO DE SÓDIO E ÁCIDO ASCÓRBICO, TEOR ACIDEZ 3,92, VARIAÇÃO DE +/- 0,75, EM 1% DE SOLUÇÃO, APLICAÇÃO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS COM AÇÃO ANTIOXIDANTE | Pacote de 250g | 60 | 20 | 6,10 | 365,70 | 20 | 237114 |

2. DA JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO DO OBJETO

2.1. Solicita-se a aquisição dos gêneros alimentícios listados acima para suprir as necessidades do Instituto Federal de Sergipe – São Cristóvão. Abrangendo por sua vez o setor da Agroindústria através da Cadeia Produtiva Agroindustrial. Os alunos do Instituto participam de aulas práticas

nesse setor. Sabe-se, atualmente, que a Agroindústria é uma das melhores alternativas de geração de renda. Neste sentido, torna-se necessário a aquisição de matérias-primas com a finalidade de executar aulas práticas no Laboratório de Processamento de Massas Alimentícias, Processamento de Frutas e Hortaliças, Processamento de Alimentos de origem Animal (carnes e leite), bem como nos Laboratórios de Microbiologia, Análises Físico-Químicas e Análises Sensoriais do Curso Técnico em Agroindústria que exige em suas formulações condimentos/temperos específicos para elaboração de produtos cárneos, a exemplo, linguiças toscana e calabresa, marinados, salsicha, presunto, defumados e outros, e vegetais (frutas, hortaliças). Convém salientar que durante o desenvolvimento destas práticas pedagógicas é fundamental oferecer condições favoráveis ao educando, compatíveis com o projeto pedagógico do curso e as exigências do mundo do trabalho, através de ciência e tecnologia, com a certeza de estar contribuindo efetivamente para sua qualidade técnica profissional. Com base neste propósito, reafirmamos o fundamental papel educativo que este Instituto exerce em sua prestação de serviços ao educando e sua intermediação e compromisso assumido com a comunidade civil, industrial e rural neste Estado, além de cumprir as legislações vigentes e pertinentes.

2.2. O uso do Sistema de Registro de Preços para essa contratação está fundamentado nos incisos I e IV, do art. 3º, do Dec. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, visto que, pelas características e pela natureza do objeto da licitação, haverá a necessidade de solicitações frequentes dos serviços pela Administração, não sendo possível definir previamente o quantitativo a ser demandado.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. O objeto a ser contratado é de natureza comum conforme termos do parágrafo único, do art. 1º, da lei 10.520, de 2002.

4. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento da nota de empenho, no(s) seguinte(s) endereço(s) especificado(s) na tabela abaixo, no horário normal de expediente das 08 h às 11 h e das 14 h às 17 h, de segunda a sexta-feira.

| UASG | UG | ENDEREÇO | SETOR | TEL | RESPONSÁVEL |
|--------|----------------------------|---|------------------------|----------------|---------------------------|
| 158392 | IFS – Campus São Cristóvão | Rodovia BR-101, Km 96, Povoado Quissamã - São Cristóvão / Sergipe CEP: 49.100-000 CNPJ: 10.728.444/0002-82. | COAL – Almoxarifado | (79) 3711-3059 | Luiz Alberto Alves Santos |

4.1.1. A entrega do material em outras UASGs deverão ser efetuadas de acordo a confirmação de suas participações.

4.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80 % (oitenta por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou instrumento equivalente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou instrumento equivalente.

4.6.1. O fornecedor será responsável pelo descarregamento e acondicionamento do objeto em local determinado pelo IFS – Campus São Cristóvão.

4.7. A não entrega do material no prazo especificado, sujeita a Contratada às sanções previstas no item 10 deste Termo.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato ou instrumento equivalente, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5.3. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, procedência e prazo de garantia ou validade;

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

6.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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

6.1.5. manter, durante toda a execução do contrato ou instrumento equivalente, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.6. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos quantitativos do objeto até 25 % (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado.

6.1.7. Todo deslocamento para entrega dos objetos solicitados, em qualquer que seja o campus do gerenciador ou participantes, todos os custos correrão por conta da contratada.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato ou instrumento equivalente; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato ou instrumento equivalente.

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato ou instrumento equivalente, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

10.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

10.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3. fraudar na execução do contrato ou instrumento equivalente;

10.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5. cometer fraude fiscal;

10.1.6. não mantiver a proposta.

10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

10.2.2. multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

10.2.3. multa compensatória 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, no caso de inexecução total do objeto;

10.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

10.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até dois anos;

10.2.6. impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

10.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

10.3.1. tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

10.3.2. tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.3.3. demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

10.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

São Cristóvão, 14 de Julho de 2015.

Geneluce Cruz Siqueira Santana
Coordenadora de Produção de Agroindústria
Requisitante

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

() Aprovado () Não Aprovado

Data: ____ / ____ / ____

ALFREDO FRANCO CABRAL
Diretor-Geral