

Termo de Referência 33/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
33/2024	158392-INST.F.DE ED.,CIENC.E TEC.DE SE/C.S. CRISTOVÃO	MARY LOURDES SANTOS	30/09/2024 13:37 (v 9.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23289.0001122024-62

1. Definição do objeto

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UND MEDIDA	Reitoria (Aracaju)		Campus São Cristóvão		Campus Aracaju		Campus Itabaiana		Campus Propriá		Campus Tobias Barreto		Campus Socorro		QNT TOTAL	VALOR UNIT REF (R\$)	VALOR TOTAL REF (R\$)
				MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX			
1	Alho em pó, condimento industrial, embalagem de 200g.	463859	KG	0	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	37,08	148,32
2	Arroz integral parboilizado. Isento de grãos quebrados ou defeituosos. Embalagem contendo 5 kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	458910	Embala gem 5KG	0	0	30	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	300	28,36	8.508,00
3	Aveia em flocos com fibras e proteínas, sem	460502	Caixa 500g	0	0	5	10	0	0	10	20	0	0	0	0	0	0	30	12,13	363,90

	açúcar. Embalagem em caixa de 500 g. Flocos grossos.																			
4	Aveia em flocos com fibras e proteínas, sem açúcar. Embalagem em caixa de 500 g. Flocos finos.	460501	Caixa 500g	0	0	0	0	0	0	15	30	0	0	0	0	0	0	30	12,01	360,30
5	Batata doce, branca 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. Sem indícios de broto.	463753	KG	0	0	60	600	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	604	7,64	4.614,56
6	Bicarbonato de sódio, apresentação em pó, grau alimentício. Embalagem contendo 1kg do produto.	355880	KG	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	23,71	47,42
7	Chuchu, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463778	KG	0	0	40	400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	400	7,99	3.196,00

8	Couve flor, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463846	KG	0	0	10	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	22,03	2.203,00
9	Espinafre, maço de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463824	KG	0	0	5	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	18,94	189,40
10	Feijão preto TIPO 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas e livres de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, devendo apresentar na embalagem as	464552	KG	0	0	60	600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	600	8,47	5.082,00

	informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg																		
11	Feijão fradinho TIPO 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas e livres de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg	464562	KG	0	0	30	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	300	8,68	2.604,00

12	Fermento, tipo químico, variedades regular, aplicação elaboração produtos Panificação/ Massas, apresentação Pó . Embalagem De 500 g.	459586	Embala gem 500 g	0	0	15	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	23,56	706,80
13	Macarrão formato espagete. Massa sem ovos. Embalagem contendo 1kg do produto.	458951	KG	0	0	65	650	0	0	0	0	0	0	0	0	0	650	6,73	4.374,50
14	Macarrão formato parafuso. Massa com ovos. Embalagem contendo 500g do produto.	458980	Embala gem 500 g	0	0	20	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	4,31	862,00
15	Molho de soja-“ shoyu” contém soja cozida, milho torrado e moído, xarope de glicose, sal e corante caramelo C, embalagem industrial 900 ml.	459653	Embala gem 900 ml	0	0	6	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	14,77	886,20
16	Molho de tomate pronto tradicional. Lata de 3,1 kg. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	459672	Lata 3,1KG	0	0	25	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	36,68	1.834,00
17	Óleo de soja comestível, matéria-prima milho,	463692	Embala gem	0	0	160	1600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1600	7,44	11.904,00

	aplicação culinária em geral, tipo refinado; embalagem de 900 ml.		900 ml																
18	Pectina Aspecto Físico: Pó Grosso, Esbranquiçado À Pardo, Quase Inodoro Origem: Frutas Cítricas Peso Molecular: 20.000 A 400.000 G/MOL	374741	KG	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	2	356,30	712,6
19	Pimentão amarelo, 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.	463802	KG	0	0	10	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	14,16	283,20
20	Pimentão vermelho, 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.	463808	KG	0	0	10	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	14,55	291,00

21	Queijo, tipo muçarela, peso líquido aproximadamente 3 kg., características adicionais primeira qualidade /embalado a vácuo/saco plástico. Selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	446633	KG	0	0	12	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	45,93	5.511,60
22	Tempero Curry em pó. Embalagem contendo 1 kg do produto.	463894	KG	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	16,86	33,72
23	Trigo para quibe, pacote com 500g.	326330	Pacote 500g	0	0	5	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	9,26	92,60
24	Vinagre de vinho tinto. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	249817	Frasco 500 ml	0	0	6	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	4,06	243,60

25	Biscoito doce, tipo amanteigado sabor chocolate, formato redondo. Embalagem: 3 Pacotes com 280g. COLESTEROL 0mg (zero); GORDURA TRANS 0mg (zero); - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja*, palma), amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante natural caramelo (ins 150a), fermentos químicos bicarbonato de amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), emulsificantes lecitina de soja (ins 322), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (ins 223), aromatizante.	233107	Embalagem	30	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	7,64	764,00
26	Biscoito tipo rosquinha, ao leite, textura crocante. Embalagem de 300 gramas. GORDURA TRANS 0mg (zero). Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar	402544	Embalagem	10	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	5,98	418,60

líquido invertido, sal,
fermentos químicos:
bicarbonato de sódio,
bicarbonato de amônio e
pirofosfato ácido de sódio,
aromatizante e
emulsificante lecitina de
soja.

300g

Café, em pó homogêneo, torrado e moído, tipo gourmet, 100% arábica, embalagem: sanfonada com válvula e lacre de metal (tin tie), deverá conter o selo ABIC (gourmet) de qualidade ou selo equivalente que comprove a qualidade gourmet, aroma e sabor característico do produto, podendo ser: intenso ou suave, ponto de torra: moderadamente clara a média, vedado cafés com pontos de torra muito escuros, data de validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, os produtos não poderão apresentar índices de impurezas

27	(cascas, paus, sedimentos, etc) acima de 1% (um) e devem ser isentos de qualquer percentual de produtos estranhos (milho, centeio, cevada, etc). Em conformidade com a legislação, devendo obedecer às seguintes regulamentações: a) Resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005; b) Resolução SAA-19, de 05 /04/2004, acrescida da SAA-30 de 22/06/2007 e SAA-31 de 22/06/2007 da SAA/SP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global; c) Portaria SDA 570 do MAPA.	463576	Pacote	50	450	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	450	28,71	12.919,5
			250g																	
VALOR TOTAL																		R\$ 69.154,82		

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata SRP., na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
15. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.6. Havendo divergências entre as especificações dos itens descritas neste instrumento e o sistema Comprasnet, prevalecerão as deste Termo de Referência.**

2. Fundamentação 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 2024, conforme detalhamento a seguir:
- I) ID PCA no PNCP: 10728444000100-0-000009/2024
- II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023
- III) Id do item no PCA: 8950 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS / 8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES / 8925 - AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES / 8945 - ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS / 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS / 8910 - OVOS E LATICÍNIOS / 8955 - CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE.

IV) Classe/Grupo: 283 - 409

V) Identificador da Futura Contratação: 158392-90030/2023.

3. Descrição da solução

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

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

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

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual. Garantia da contratação

Garantia da contratação

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

5. Modelo de execução do objeto

Condições de Entrega

5.1. As parcelas serão entregues no prazo de 30 (trinta dias após o envio da nota de empenho, de acordo com a demanda do contratante no prazo de vigência da ATA SRP (sistema de Registro de Preços) e nas quantidades máximas e mínimas conforme tabela no item 1.1

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 (dez) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

5.3.1. IFS - Reitoria (Nova Sede): Rua Dom José Thomáz, nº 194, Bairro São José, CEP: 49015-090, Aracaju /SE

5.3.2. IFS – Campus São Cristóvão: Rodovia BR101, Km 96, Povoado Quissamã, São Cristóvão - SE. CEP: 49100-000.

5.3.3. IFS - Campus Aracaju: Avenida Eng. Gentil Tavares da Mota, 1166, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju - Sergipe, CEP: 49055-260.

5.3.4. IFS – Campus Itabaiana: Avenida Padre Airton Gonçalves Lima, nº 1140, Bairro São Cristóvão, Itabaiana/SE, CEP 49.500-543.

5.3.5. IFS - Campus Propriá: BR 101, KM 05, SUL, Propriá/SE, CEP:49.900-000.

5.3.6. IFS - Campus Tobias Barreto: Avenida Osvaldo Carvalho Prado, s/nº, Complexo Habitacional Julieta Barreto de Menezes, Tobias Barreto/SE, CEP.: 49.300-000.

5.3.7. IFS - Campus Socorro: Avenida Professora Jania Reis, nº 94, Conj. Marcos Freire II, Nossa Senhora do Socorro/SE, CEP: 49156-183.

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

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

6. Modelo de gestão do contrato

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gestor do Contrato

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

6.10. 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](#)).

6.11. 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](#)).

6.12. 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](#)).

6.13. 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](#)).

6.14. 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).

6.15. 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

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 5 (cinco) 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 10 (dez) 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 5 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

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 no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (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.

7.16.1 Na hipótese de caso fortuito ou força maior que impeça a liquidação ou o pagamento da despesa, o prazo para o pagamento será suspenso até a sua regularização, devendo ser mantida a posição da ordem cronológica que a despesa originalmente estava inscrita.

7.16.2 No caso de insuficiência de recursos financeiros disponíveis para quitação integral da obrigação, poderá haver pagamento parcial do crédito, permanecendo o saldo remanescente na mesma posição da ordem cronológica.

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 IPCA/IBGE 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

7.24. 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.

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

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

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

7.27. 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).

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.4. **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;

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

8.6. **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> ;

8.7. **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;

8.8. **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](#).

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

8.10. **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

8.11. **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](#).

8.12. **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](#).

8.13. **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).

8.14. No caso de exercício de atividade de Comércio atacadista ou varejista de alimentos: ato de registro ou autorização (licença sanitária) para funcionamento expedido pelos órgão responsáveis pelo licenciamento sanitário (Vigilância Sanitária), nos termos da RESOLUÇÃO CGSIM Nº 62, DE 20 DE NOVEMBRO DE 2020 e Instrução Normativa 66/2020 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.17. 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.

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

8.19. 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;

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

8.26. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.26.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.26.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.26.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.26.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.27. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo mínimo de 10 % do valor total estimado da parcela pertinente.

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

Qualificação Técnica

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

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

8.30.1.1. Conter CNPJ e Razão Social do contratante e contratado;**8.30.1.2. Estar assinado pelo contratado;****8.30.1.3. Dizer respeito a gêneros alimentícios.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 68.929,46

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ **R\$ 68.929,46** (sessenta e oito mil, novecentos e vinte e nove reais e quarenta e seis centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do subitem 1.1.

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 licitação será realizada pelo Sistema de Registro de Preço.

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](#).

SHARLENE SANTANA DIAS

nutricionista



Assinou eletronicamente em 30/09/2024 às 13:37:57.

MARY LOURDES SANTOS

Pregoeiro

MARCO ARLINDO AMORIM MELO NERY

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 30/09/2024 às 13:27:41.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Estudo_Tecnico_Preliminar_5_2024.pdf (85.55 KB)
- Anexo II - Pesquisa de preco.pdf (974.38 KB)

Anexo I - Estudo_Tecnico_Preliminar_5_2024.pdf

Estudo Técnico Preliminar 5/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23289.000112/2024-62

2. Descrição da necessidade

A Coordenação de Alimentação e Nutrição – CAN do Instituto Federal de Sergipe, **CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO** oferece quatro refeições diárias, ou seja, desjejum, almoço, jantar perfazendo um total de aproximadamente 700 refeições diárias para os alunos dos regimes de residência e externos oriundos dos convênios com diversas prefeituras e ainda, servidores, uma refeição diária (almoço) sendo em média 550 refeições mensais destes. Com o intuito de assegurar uma boa alimentação para os comensais é importante que o cardápio tenha uma grande variedade de alimentos implicando em garantia de nutrientes essenciais para o bom desenvolvimento dos alunos e comensais.

Os alunos do Instituto participam de aulas práticas no Setor de **AGROINDÚSTRIA**. 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 Alimentos de Origem Animal (Carnes e Leites) 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 a elaboração de produtos cárneos, a exemplo, lingüiças 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 as exigências do mundo do trabalho, através de ciência e tecnologia, com a certeza de contribuir efetivamente para sua qualidade técnica profissional.

Tendo em vista o **CAMPUS ARACAJU** possuir um curso na área de alimentos, e que, as disciplinas das áreas técnicas desse curso necessitam de pelo menos 70% de aulas práticas laboratoriais previstas em PPC, torna-se extremamente necessário para aquisição de conhecimentos e aprimoramento do "saber fazer" o acontecimento dessas práticas laboratoriais. A aquisição desses insumos e demais matérias-primas serão de extrema importância para o desenvolvimento de novos produtos e para o bom desempenho dos estudantes nas disciplinas de Tecnologia de Bebidas, Tecnologia de Fermentações, Tecnologia de Leites e Derivados, Tecnologia de Carnes e Derivados, Tecnologia de Frutas e Hortaliças e Tecnologia de Massas.

Conclui-se ainda que o baixo quantitativo de aulas práticas devido a falta de recursos pode ser um dos fatores preponderantes para a não permanência dos estudantes no curso técnico em Alimentos, dessa forma, visando sanar esses possíveis problemas de permanência dos estudantes no referido curso, as coordenações dos cursos técnico em Alimentos do campus Aracaju busca a aquisição desses insumos para a realização dessas práticas laboratoriais.

Faz-se necessária a presente aquisição dos materiais listados para o **CAMPUS TOBIAS BARRETO** e **CAMPUS ITABAIANA** no intuito de dar continuidade e ainda garantir a rotina de abastecimento destes nos setores administrativos e acadêmicos do campus. Ressalta-se que a demanda está contemplada no Plano Anual de Contratações do IFS e devidamente registrada no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações – PGC 2024.

Aquisição de gêneros alimentícios básicos para compor a copa do **CAMPUS PROPRIÁ**, sendo utilizados pelos servidores e demais integrantes da comunidade acadêmica, além de serem utilizados em eventos.

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 assumindo com a comunidade civil, industrial e rural neste Estado, além de cumprir as legislações vigentes e pertinentes.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
NUTRICIONISTA	SHARLENE SANTANA DIAS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

As empresas que participarão da licitação deverão ser legalmente estabelecidas no país, que explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta Licitação e que atendam às condições exigidas no Edital e anexos.

Soluções de mercado: Os itens pretendidos por se tratarem de produtos de uso comum, estão disponíveis no comércio, podendo ser fornecidos por diversas empresas nacionais.

5. Levantamento de Mercado

5.1 A presente Aquisição de Gêneros Alimentícios visa atender as necessidades do Campus São Cristóvão, pois o mesmo apresenta regime de internato e oferece três refeições diárias (desjejum, almoço e jantar).

Em consulta ao mercado, foi verificado que o fornecimento dos itens mencionados é realizado pela unidade de medida quilograma, litro, unidade, lata, maço, dependendo da natureza do item. Em licitações anteriores todos esses produtos foram obtidos dessa maneira. Vale ressaltar que a compra é feita em atacado, no que oferece produtos em grandes quantidades, sendo suficiente para abastecer todo o mês.

Toda a demanda de gêneros alimentícios são baseadas nas particularidades e necessidades de cada setor, atentando-se a relação custo/benefício.

6. Descrição da solução como um todo

Como o Campus São Cristóvão já possui profissionais habilitados para realizar a preparação de refeições, a solução que agrega maior eficácia e economicidade é a aquisição dos gêneros alimentícios.

Após este Estudo Preliminar, será elaborado e anexado o Mapa de Riscos da aquisição, de maneira a ponderar e mitigar os riscos implícitos no objeto pleiteado nas fases de planejamento e gestão do contrato (Neste caso o contrato poderá ser substituído pela Nota de Empenho), Termo de Referência e Edital com seus respectivos anexos, facilitando a visualização por parte dos licitantes interessados das obrigações implícitas na participação do certame.

Cumprе salientar que esta aquisição contempla os itens “café” e “açúcar”, porém **optou-se por não utilizar o catálogo de padronização**, fundamentando-se na exceção prevista no parágrafo único do Art.10 da Portaria SEGES/ME Nº 938, de 2 de fevereiro de 2022, com a justificativa da priorização dos princípios da eficiência e economia processual, visto que existe a necessidade/previsão da aquisição de vários itens de gêneros alimentícios para o Instituto Federal de Sergipe e com a utilização do catálogo de padronização, seria necessário a realização de dois processos licitatórios para aquisição de itens de mesma natureza.

Para o fornecimento dos produtos solicitados, a empresa deverá:

Aguardar a solicitação do pedido feito pelo requisitante do Instituto por meio de e-mail;

Entregar os produtos rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados;

Acompanhar a sugestão do cronograma de entrega (em anexo), visto que, não deverá ser entregue nenhum gênero alimentício para o Instituto sem solicitação prévia do setor requisitante;

Responder por quaisquer danos causados diretamente ou indiretamente ao campus ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na entrega dos produtos, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, mesmo que não haja fiscalização ou o acompanhamento da fiscalização do Instituto;

Não deverá ser entregue nenhum gênero alimentício com o prazo de validade vencido para o Instituto

Arcar com todas as despesas decorrentes da entrega dos produtos;

Comunicar qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos são estimados baseados no número de refeições, tipo de preparação, tipo de cardápio diário sugerido, per capita das preparações e aulas práticas realizadas no Curso de Agroindústria.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 535.490,00

O valor estimado da contratação será de R\$ 535.490,00 (quinhentos e trinta e cinco mil quatrocentos e noventa reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

No Campus há espaço físico, almoxarifado, mas não com espaço suficiente para armazenar todo o quantitativo de gêneros alimentícios, por esse motivo, é viável o parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A Aquisição do objeto está alinhada ao Plano Anual de Contratações 2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretendida tem o propósito que o Instituto continue fornecendo serviços de alimentação para os alunos e que os mesmos possam participar das aulas práticas para melhor aprendizado. A não aquisição desse objeto ocasionaria sérios problemas visto que o Campus São Cristóvão, em específico, apresenta regime de internato, onde alunos de várias localidades permanecem e fazem suas refeições neste Campus durante toda a semana.

Além disso a opção pela aquisição de gêneros alimentícios visa economia, pois, ao compararmos com a contratação de empresa terceirizada para o fornecimento de refeições, o custo seria muito elevado.

13. Providências a serem Adotadas

O ambiente já está adequado ao recebimento e utilização do objeto devido ao uso contínuo. O almoxarifado apresenta espaço suficiente para armazenar os produtos a medida que são solicitados, ou seja, parceladamente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não são verificados impactos ambientais na presente contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

É viável essa contratação com base nos Estudos Preliminares.

Declaramos ainda a essencialidade o interesse público da contratação para fins do previsto no art. 3º do Decreto nº 8.540 de 9 de outubro de 2015.

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](#).

SHARLENE SANTANA DIAS

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 08/03/2024 às 13:28:58.

KARINE LESSA DANTAS CERQUEIRA

Equipe de apoio

Anexo II - Pesquisa de preco.pdf



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
REITORIA
PRO REITORIA DE ADMINISTRACAO - REITORIA
DIRETORIA DE LICITACOES E CONTRATOS - DLC - PROAD
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES - DEL
COORDENADORIA DE PESQUISA DE PREÇOS DA PRO-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO-
CPPPROAD/DEL/DLC/PROAD

RELATÓRIO Nº 0539048/2024/CPPPROAD - REI/DEL - REI/DLC - REI/PROAD - REI/REI/IFS
PROCESSO Nº 23289.000112/2024-62
INTERESSADO: COORDENADORIA DE ALIMENTACAO E NUTRICAO - CAMPUS SAO CRISTOVAO

Ao Departamento de Licitações,

O presente relatório é resultado da pesquisa de preços abaixo discriminada em cumprimento ao determinado na Lei nº 14.133/21 e demais dispositivos legais, e em conformidade com a Instrução Normativa nº 65/2021/SEGES/ME.

Trata-se de pesquisa de preços cujo objeto é aquisição de gêneros alimentícios, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, TR nº 33/2024, do termo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe.

A pesquisa de preços foi realizada no período compreendido entre os dias 19/09/2024 e 24/09/2024.

A metodologia aplicada ao valor de referência foi aferida por meio da média e foram obtidos após análise crítica de cada registro encontrado.

A fonte de pesquisa utilizada levou em consideração o art. 5º da IN 65/2021/SEGES/ME, em específico os incisos I e III, a saber:

- I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;
- III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e

compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

Os relatórios gerados com filtros aplicados e os registros encontrados podem ser conferidos anteriormente.

Após análise detalhada de todos os preços válidos obtidos, eliminadas as discrepâncias, chegou-se ao valor de referência, a seguir especificado:

Item	Especificação do Material	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário de Referência (R\$)	Valor Total de Referência (R\$)
1	Alho em pó, condimento industrial, embalagem de 200g.	KG	4	37,09	148,35
2	Arroz integral parboilizado. Isento de grãos quebrados ou defeituosos. Embalagem contendo 5 kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Embalagem de 5kg	300	28,36	8.508,00
3	Aveia em flocos com fibras e proteínas, sem açúcar. Embalagem em caixa de 500 g. Flocos grossos	Caixa 500g	30	12,13	364,00
4	Aveia em flocos com fibras e proteínas, sem açúcar. Embalagem em caixa de 500 g. Flocos finos.	Caixa 500g	30	12,01	360,40
5	Batata doce, branca 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. Sem indícios de broto.	KG	604	7,64	4.614,56
6	Bicarbonato de sódio, apresentação em pó, grau alimentício. Embalagem contendo 1kg do produto.	KG	2	23,71	47,43
7	Chuchu, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	400	7,99	3.196,00

8	Couve flor, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	100	22,03	2.203,00
9	Espinafre, maço de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	10	18,94	189,40
10	Feijão preto TIPO 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas e livres de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg	KG	600	8,47	5.082,00
11	Feijão fradinho TIPO 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas e livres de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg 464562 kg 300 8,70 68 Farinha para pão integral	KG	300	8,68	2.604,00
12	Fermento, tipo químico, variedades regular, aplicação elaboração produtos Panificação/ Massas, apresentação Pó . Embalagem De 500 g.	Embalagem de 500g	30	23,56	706,80
13	Macarrão formato espaguete. Massa sem ovos Embalagem contendo 1kg do produto.	KG	650	6,73	4.374,50
14	Macarrão formato parafuso. Massa com ovos. Embalagem contendo 500g do produto.	Embalagem de 500g	200	4,32	863,33
15	Molho de soja-“shoyu” contém soja cozida, milho torrado e moído, xarope de glicose, sal e corante caramelo C, embalagem industrial 900 ml.	Embalagem de 900ml	60	14,77	886,20

16	Molho de tomate pronto tradicional. Lata de 3,1kg. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	LATA 3,1 kg	50	36,68	1.834,17
17	Óleo de soja comestível, matéria-prima milho, aplicação culinária em geral, tipo refinado; embalagem de 900 ml.	Embalagem de 900ml	1600	7,45	11.914,67
18	Pectina Aspecto Físico: Pó Grosso, Esbranquiçado À Pardo, Quase Inodoro Origem: Frutas Cítricas Peso Molecular: 20.000 A 400.000 G/MOL	KG	1	356,30	356,30
19	Pimentão amarelo, 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	14,16	283,20
20	Pimentão vermelho, 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	14,55	291,00
21	Queijo, tipo mussarela, peso líquido aproximadamente 3 kg., características adicionais primeira qualidade /embalado a vácuo/saco plástico. Selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal)	KG	120	45,94	5.512,40
22	Tempero Curry em pó. Embalagem contendo 1 kg do produto.	KG	2	16,86	33,73
23	Trigo para quibe, pacote com 500g.	Pacote 500g	10	9,27	92,67
24	Vinagre de vinho tinto. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	Frasco 500ml	60	4,06	243,60

25	Biscoito doce, tipo: amanteigado sabor chocolate, formato redondo. Embalagem: 3 Pacotes com 280g. COLESTEROL 0mg (zero); GORDURA TRANS 0mg (zero); ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja*, palma), amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante natural caramelo (ins150a), fermentos químicos bicarbonato de amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio(ins 500ii), acidulante acidulante ácido láctico (ins 270), emulsificantes lecitina de soja (ins 322), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (ins 223), aromatizante.	Embalagem de 280g	100	7,64	764,00
26	Biscoito tipo rosquinha, ao leite, textura crocante. Embalagem de 300 gramas. GORDURA TRANS 0mg (zero). Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio,aromatizante e emulsificante lecitina de soja.	Embalagem de 300g	70	5,99	419,07

27	<p>Café, em pó homogêneo, torrado e moído, tipo gourmet, 100% arábica, embalagem: sanfonada com válvula e lacre de metal (<i>tin tie</i>), deverá conter o selo ABIC (gourmet) de qualidade ou selo equivalente que comprove a qualidade gourmet, aroma e sabor característico do produto, podendo ser: intenso ou suave, ponto de torra: moderadamente clara a média, vedado cafés com pontos de torra muito escuros, data de validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, os produtos não poderão apresentar índices de impurezas (cascas, paus, sedimentos, etc) acima de 1% (um) e devem ser isentos de qualquer percentual de produtos estranhos (milho, centeio, cevada, etc).</p> <p>Em conformidade com a legislação, devendo obedecer às seguintes regulamentações:</p> <p>a) Resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005;</p> <p>b) Resolução SAA-19, de 05/04/2004, acrescida da SAA-30 de 22/06/2007 e SAA-31 de 22/06/2007 da SAA/SP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global;</p> <p>c) Portaria SDA 570 do MAPA.</p>	Pacote 250g	450	28,71	12.921,00
Valor Total da Contratação (R\$)					68.813,78

É este, pois, o nosso relatório. À consideração superior para ciência e adoção das medidas que entender necessárias.

Respeitosamente,

RÔMULO SANTANA DO AMARAL

Coordenador de Pesquisa de Preços

Portaria nº 2.418, de 13 de outubro de 2020



Documento assinado eletronicamente por **ROMULO SANTANA DO AMARAL, Coordenador(a)**, em 27/09/2024, às 11:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º e art. 12º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site

[https://sei.ifs.edu.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.ifs.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ifs.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0539048** e o código CRC **4EBED480**.

Item TR	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNID.	QTD.	INCISO I			INCISO III			VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (RS)	VALOR DE REFERÊNCIA TR 33/2024 (RS)	VALOR TOTAL ESTIMADO (RS)
1	Alho em pó, condimento industrial, embalagem de 200g.	463859	KG	4	31,81			41,63	37,82		37,09	31,31	148,35
2	Arroz integral parboilizado. Isento de grãos quebrados ou defeituosos. Embalagem contendo 5 kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	458910	Embalagem de 5kg	300	28,36						28,36	6,66	8.508,00
3	Aveia em flocos com fibras e proteínas, sem açúcar. Embalagem em caixa de 500 g. Flocos grossos	460502	Caixa 500g	30	8,38			14,53	13,49		12,13	9,59	364,00
4	Aveia em flocos com fibras e proteínas, sem açúcar. Embalagem em caixa de 500 g. Flocos finos.	460501	Caixa 500g	30	8,96			13,49	13,59		12,01	11,39	360,40
5	Batata doce, branca 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. Sem indícios de broto.	463753	KG	604	4,95			6,99	10,98		7,64	4,60	4.614,56
6	Bicarbonato de sódio, apresentação em pó, grau alimentício. Embalagem contendo 1kg do produto.	355880	KG	2	14,60	19,18		37,36			23,71	16,76	47,43
7	Chuchu, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463778	KG	400	3,39			8,99	11,59		7,99	3,80	3.196,00
8	Couve flor, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463846	KG	100	12,31			25,99	27,79		22,03	14,81	2.203,00
9	Espinafre, maço de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	463824	KG	10	18,94						18,94	19,46	189,40
10	Feijão preto TIPO 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas e livres de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg	464552	KG	600	8,47						8,47	8,25	5.082,00
11	Feijão fradinho TIPO 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas e livres de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Embalagem de 1 kg 464562 kg 300 8,70 68 Farinha para pão integral	464562	KG	300	9,90	6,89		9,25			8,68	6,80	2.604,00
12	Fermento, tipo químico, variedades regular, aplicação elaboração produtos Panificação/ Massas, apresentação Pó . Embalagem De 500 g.	459586	Embalagem de 500g	30	23,56						23,56	23,30	706,80
13	Macarrão formato espagete. Massa sem ovos Embalagem contendo 1kg do produto.	458951	KG	650	6,73						6,73	5,24	4.374,50
14	Macarrão formato parafuso. Massa com ovos. Embalagem contendo 500g do produto.	458980	Embalagem de 500g	200				4,06	3,86	5,03	4,32	5,51	863,33
15	Molho de soja-"shoyu" contém soja cozida, milho torrado e moído, xarope de glicose, sal e corante caramelo C, embalagem industrial 900 ml.	459653	Embalagem de 900ml	60	14,77						14,77	12,38	886,20
16	Molho de tomate pronto tradicional. Lata de 3,1 kg. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	459672	LATA 3,1 kg	50				45,86	30,59	33,60	36,68	10,86	1.834,17
17	Óleo de soja comestível, matéria-prima milho, aplicação culinária em geral, tipo refinado; embalagem de 900 ml.	463692	Embalagem de 900ml	1600	6,85	8,50		6,99			7,45	6,64	11.914,67
18	Pectina Aspecto Físico: Pó Grosso, Esbranquiçado À Pardo, Quase Inodoro Origem: Frutas Citricas Peso Molecular: 20.000 A 400.000 G/MOL	374741	KG	1	356,30						356,30	278,96	356,30
19	Pimentão amarelo, 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.	463802	KG	20	14,16						14,16	13,94	283,20
20	Pimentão vermelho, 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.	463808	KG	20	14,55						14,55	12,81	291,00
21	Queijo, tipo mussarela, peso líquido aproximadamente 3 kg., características adicionais primeira qualidade /embalado a vácuo/saco plástico. Selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal)	446633	KG	120	32,19			48,13	57,49		45,94	32,25	5.512,40
22	Tempero Curry em pó. Embalagem contendo 1 kg do produto.	463894	KG	2	15,44	10,25		24,90			16,86	13,69	33,73
23	Trigo para quibe, pacote com 500g.	326330	Pacote 500g	10	8,31	7,50		11,99			9,27	8,65	92,67
24	Vinagre de vinho tinto. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	249817	Frasco 500ml	60	4,06						4,06	3,95	243,60
25	Biscoito doce, tipo: amanteigado sabor chocolate, formato redondo. Embalagem: 3 Pacotes com 280g. COLESTEROL 0mg (zero); GORDURA TRANS 0mg (zero); ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja*, palma), amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante natural caramelo (ins150a), fermentos químicos bicarbonato de amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio(ins 500ii), acidulante acidulante ácido láctico (ins 270), emulsificantes lecitina de soja (ins 322), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (ins 223), aromatizante.	233107	Embalagem de 280g	100				7,98	6,95	7,99	7,64	8,76	764,00
26	Biscoito tipo rosquinha, ao leite, textura crocante. Embalagem de 300 gramas. GORDURA TRANS 0mg (zero). Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio,aromatizante e emulsificante lecitina de soja.	402544	Embalagem de 300g	70				6,39	7,02	4,55	5,99	5,41	419,07
27	Cafê, em pó homogêneo, torrado e moído, tipo gourmet, 100% arábica, embalagem: sanfonada com válvula e lacre de metal (tin tie), deverá conter o selo ABIC (gourmet) de qualidade ou selo equivalente que comprove a qualidade gourmet, aroma e sabor característico do produto, podendo ser: intenso ou suave, ponto de torra: moderadamente clara a média, vedado cafês com pontos de torra muito escuros, data de validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, os produtos não o poderão apresentar índices de impurezas (cascas, paus, sedimentos, etc) acima de 1% (um) e devem ser isentos de qualquer percentual de produtos estranhos (milho, centeio, cevada, etc). Em conformidade com a legislação, devendo obedecer às seguintes regulamentações: a) Resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005; b) Resolução SAA-19, de 05/04/2004, acrescida da SAA-30 de 22/06/2007 e SAA-31 de 22/06/2007 da SAA/SP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global; c) Portaria SDA 570 do MAPA.	463576	Embalagem de 250g	450				25,90	29,92	30,32	28,71		12.921,00
Valor Total												68.813,76	