

INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA****PREGÃO Nº 22/2022****(Processo Administrativo nº 23289.000345/2021-12)****1 DO OBJETO**

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNID	QUANTI DADE	VALOR DE REFERÊNCIA (R\$)	Valor total
1	Açafrão condimento, apresentação natural; aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg do produto.	480241	KG	10	43,40	R\$ 434,00
2	Adoçante dietético. À base de stévia, 100% natural, contendo 100ml do produto. Apresentar selo de qualidade da Associação Nacional de Assistência ao Diabético.	295546	UND	05	35,02	R\$ 175,10
3	Alecrim desidratado, aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 500 g do produto.	463856	EMBALA GEM DE 500G	12	43,39	R\$ 520,68
4	Alho em pó, condimento industrial.	463859	KG	03	54,71	R\$ 164,13
5	Amendoim natural torrado, descascado, sem sal, tamanho médio, acondicionados em embalagens de 500g. O produto deve apresentar selo de qualidade ABICAB.	464539	UND	10	28,38	R\$ 283,80
6	Aveia em flocos com fibras e proteínas, sem açúcar.	460502	UND	10	28,51	R\$ 285,10

	Embalagem em caixa de 500 g					
7	Açúcar mascavo, embalagem de 1 kg. hermeticamente vedada e resistente, com data de fabricação e validade.	463993	KG	12	42,54	R\$ 510,48
8	Açúcar confeiteiro, embalagem de 1kg, hermeticamente vedada e resistente, com data de fabricação e validade.	463991	KG	12	24,31	R\$ 291,72
9	Açúcar refinado, com baixa cor, dissolução rápida, granulometria fina e brancura excelente, acondicionado em pacote de 1 kg.	463994	KG	12	22,35	R\$ 268,20
10	Batata frita embalada, tipo palha, pronta pra consumo. Sem conservantes. Pacotes contendo 01kg do produto.	463707	KG	20	27,28	R\$ 545,60
11	Bicarbonato de sódio, apresentação em pó, grau alimentício. Embalagem contendo 1kg do produto.	459586	KG	05	25,26	R\$ 126,30
12	Biscoito, apresentação quadrado, classificação salgado, tipo cream-cracker. Sabor pizza. Com dupla embalagem contendo 400 g. 0% gordura trans. Prazo de validade de sete meses a contar da data de entrega.	402158	UND	20	15,94	R\$ 318,80
13	Biscoito, apresentação quadrado, classificação salgado, tipo cream-cracker. Sabor manteiga de garrafa. Com dupla embalagem contendo 400 g. 0% gordura trans. Prazo de validade de sete meses a contar da data de entrega.	466407	UND	20	17,44	R\$ 348,80
14	Biscoito, apresentação Quadrado, Embalagem com 03 pacotes, tipo CreamCracker,	402158	UND	75	19,34	R\$ 1.450,50

	Classificação Salgado, Características Adicionais Sem Recheio, 0g de Gorduras trans porção. Peso líquido aproximado 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.					
15	Biscoito, apresentação redondo, classificação doce, características adicionais sem recheio, tipo Maria. Pacote 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	232144	UND	75	21,60	R\$ 1.620,00
16	Catchup, polpa de tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, espessantes goma xantana e pectina, conservador ácido sorbico, estabilizante cloreto de cálcio, acidulante ácido cítrico aromatizante. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.	459663	KG	20	36,10	R\$ 722,00
17	Chá alimentação, tipo: erva doce, apresentação: sachê com 15 gramas.	401735	CX C/ 10 UND	12	14,84	R\$ 178,08
18	Chá alimentação, tipo: erva cidreira, apresentação: saquinho com 1 grama.	353666	CX C/ 10 UND	12	12,73	R\$ 152,76
19	Chá alimentação, tipo: camomila, apresentação: saquinho com 1 grama.	353665	CX C/ 10 UND	12	21,25	R\$ 255,00
20	Chá alimentação, tipo: hortelã, apresentação: saquinho com 1 grama.	305799	CX C/ 10 UND	12	17,29	R\$ 207,48
21	Chá alimentação, tipo: mate, apresentação: saquinho com 1 grama.	353663	CX C/ 10 UND	12	24,80	R\$ 297,60
22	Corante vegetal urucum pó. Embalagem de 500g, apresentando validade e data de fabricação do produto.	463937	UND	10	33,02	R\$ 330,20
23	Doce em calda, abacaxi, em lata de 400 g. A embalagem deve estar	462656	lata	20	25,00	R\$ 500,00

	íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.					
24	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	maço	10	8,03	R\$ 80,30
25	Farinha para pão integral. Embalagem plástica de 1kg adequada a natureza do produto.	460262	KG	15	27,36	R\$ 410,40
26	Folha de louro, condimento; aspecto físico folha desidratada; aplicação culinária em geral.	463904	KG	1	50,11	R\$ 50,11
27	Fubá de milho fino enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg	459016	KG	100	41,85	R\$ 4.185,00
28	Goiabada, contendo os seguintes ingredientes: goiabada e açúcar. Armazenadas em embalagens plásticas flexíveis flow pack de 1,01 kg.	462679	KG	5	28,13	R\$ 140,65
29	Molho de soja "shoyu" contém soja cozida, milho torrado e moído, xarope de glicose, sal e corante caramelo C, embalagem industrial 900 ml.	459653	UND	40	43,34	R\$ 1.733,60
30	Massa para pastel. Massa cortada em porções individuais. Tamanho médio padronizado. Embalagem de 1kg.	462244	KG	50	31,78	R\$ 1.589,00
31	Milho para mungunzá, tipo grão, aplicação humana. Pacote de 500g.	279262	UND	120	26,42	R\$ 3.170,40
32	Mostarda, molho alimentício, composição básica, molho mostarda/sal/açúcar e condimento. Aspecto físico pastoso. Embalagem de 1,01 kg.	460377	UND	10	87,08	R\$ 870,80

33	Molho de pimenta. Ingredientes: pimenta, vinagre, água e sal. Embalagem 1L.	241553	UND	12	19,10	R\$ 229,20
34	Orégano, condimento, apresentação natural; aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 500 g do produto.	463916	UND	10	43,51	R\$ 435,10
35	Pão francês de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	465549	KG	350	23,51	R\$ 8.228,50
36	Pão para cachorro quente de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	460386	KG	350	29,94	R\$ 10.479,00
37	Pão doce de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	467412	KG	250	23,49	R\$ 5.872,50
38	Pão cilindro de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	470690	KG	250	20,02	R\$ 5.005,00
39	Pão de forma branco de 25 g a unidade. PACOTE DE 500G Acondicionado em saco plástico, transparente e lacrado.	460408	UND	100	16,21	R\$ 1.621,00
40	Pé de moleque crocante. Embalados um a um. Embalagem de 850 g, contendo 50 unidades do produto.	462652	UND	50	62,09	R\$ 3.104,50
41	Pimenta do reino, moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria- prima pimenta do reino, aspecto físicópó, embalagem de 200g.	463920	UND	20	17,90	R\$ 358,00
42	Pimenta de cheiro, in natura, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de	463923	KG	10	29,84	R\$ 298,40

	origem física ou mecânica, perfurações e cortes.					
43	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	15	29,95	R\$ 449,25
44	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	15	25,52	R\$ 382,80
45	Pipoca, milho para pipoca, TIPO 1. Embalagem contendo 2 kg do produto. 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.	462122	UND	40	37,06	R\$ 1.482,40
46	Repolho, tipo verde, 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.	463839	KG	500	10,10	R\$ 5.050,00
47	Repolho, tipo roxo, de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos de	463829	KG	400	22,65	R\$ 9.060,00

	origem física ou mecânica, perfurações e cortes.					
48	Requeijão cremosolight. Balde 3 kg	425288	BALDE	05	139,67	R\$ 698,35
49	Salsa, maço 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	463827	MAÇO	05	10,53	R\$ 52,65
50	Tempero Curry empó. Embalagem contendo 1 kg do produto.	463894	KG	5	31,97	R\$ 159,85
51	Trigo para quibe, pacote com 500g	326330	UND	30	50,31	R\$ 1.509,30
52	Vargem verde, nova, de 1ª qualidade, sãs, sem rupturas, grau médio de amadurecimento acondicionado em embalagem resistente e transparente.	481123	KG	120	24,01	R\$ 2.881,20
53	Vinagre branco. 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.	249818	UND	250	29,50	R\$ 7.375,00
54	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.	217092	UND	60	41,14	R\$ 2.468,40
55	Vinagre de álcool. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado	217096	UND	200	27,35	R\$ 5.470,00

	em frasco plástico com 500 ml.					
56	Vinagre de maçã, produto natural fermentado acético simples, 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.	217094	UND	60	36,43	R\$ 2.185,80
57	Vinho tinto suave. Garrafa de vidro escuro contendo 750ml do produto. Uso culinário.	226436	UND	40	107,84	R\$ 4.313,60
58	Vinho tinto suave. Garrafa de vidro escuro contendo 750ml do produto. Uso culinário.	226447	UND	40	107,84	R\$ 4.313,60
VALOR TOTAL						R\$105.699,99

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

Órgão Participante: IFS CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UND	REQUISICÃO OMÍNIMA	REQUISICÃO Máxima	Quantidade total
01	Açafrão condimento, apresentação natural; aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg do produto.	kg	7	10	10
02	Adoçante dietético. À base de stévia, 100% natural, contendo 100 mldo produto. Apresentar o selo de qualidade da Associação Nacional de Assistência ao Diabético.	UND	3	5	5
03	Alecrim desidratado, aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de	Embalagem. 500g	4	12	12

	polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedadohermeticamente elimpo, contendo de 500 g do produto.				
04	Alho em pó, condimento industrial.	kg	1	3	3
05	Amendoim natural torrado, descascado, sem sal, tamanho médio, acondicionados em embalagens de 500g. O produto deve apresentar selo dequalidade ABICAB.	kg	7	10	10
06	Aveia em flocoscom fibras e proteínas, sem açúcar. Embalagem em caixa de 500 g.	kg	5	10	10
07	Açúcar mascavo,embalagem de 1 kg. hermeticamente vedada e resistente, com data de fabricação e validade.	kg	6	12	12
08	Açúcar confeiteiro, embalagem de 1kg. hermeticamentevedada e resistente, com data de fabricação e validade.	kg	6	12	12
09	Açúcar refinado, com baixa cor, dissolução rápida,granulometria fina e brancura excelente, Acondicionado em pacote de 1 kg.	kg	6	12	12
10	Batata frita embalada, tipo palha, pronta praconsumo. Sem conservantes. Pacotes contendo 01 kg do produto.	kg	10	20	20
11	Bicarbonato de sódio, apresentação empó, grau alimentício. Embalagem contendo 1kg do produto.	kg	2	5	5
12	Biscoito, apresentação quadrado, classificação salgado, tipo cream-cracker. Sabor pizza. Com dupla Embalagem contendo 400 g. 0% gordura trans.Prazo de validadede sete meses a contar da data de entrega.	kg	10	20	20

13	Biscoito, apresentação quadrado, classificação salgado, tipo cream-cracker. Sabor manteiga de garrafa. Comdupla embalagem contendo 400 g. 0% gordura trans.Prazo de validade sete meses a contar da data de entrega.	kg	10	20	20
16	Catchup, polpa detomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, espessantes goma xantana e pectina, conservador ácido sórbico, estabilizante cloreto de cálcio, acidulante ácido cítrico aromatizante. Não contémglúten. Embalagem de 1 kg.	kg	10	20	20
22	Corante vegetalurucum pó. Embalagem de500 g, apresentando validade e data de fabricação do produto.	kg	5	10	10
23	Doce em calda, abacaxi, em lata de 400 g. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano quealtere as características do produto.	kg	10	20	20
24	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	5	10	10
25	Farinha para pãointegral. Embalagem plástica de 1kg adequada a natureza do produto.	kg	5	15	15

26	Folha de louro, condimento; aspecto físico folha desidratada; aplicação culinária em geral.	kg	1	2	2
27	Fubá de milho fino enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1kg.	kg	50	100	100
28	Goiabada, contendo os seguintes ingredientes: goiaba e açúcar. Armazenadas em embalagens plásticas flexíveis flow pack de 1,01kg.	kg	2	5	5
29	Molho de soja-“shoyu” contém soja cozida, milho torrado e moído, xarope de glicose, sal e corante caramelo C, embalagem industrial 900 ml.	L	15	40	40
30	Massa para pastel. Massacortada em porções individuais. Tamanho médio padronizado. Embalagem de 1kg.	kg	20	50	50
31	Milho para mungunzá, tipo grão, aplicação humana. Pacote de 500g.	kg	20	60	60
32	Mostarda, molho alimentício, composição básica, molho mostarda/sal/açúcar e condimento. Aspecto fisicopastoso. Embalagem de 1,01 kg.	UND	5	10	10
33	Molho de pimenta. Ingredientes: pimenta, vinagre, água e sal. Embalagem 1L.	UND	6	12	12
34	Orégano, condimento, apresentação natural; aplicação culinária em geral. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente	UND	5	10	10

	elimpo, contendo de 500 g do produto.				
35	Pão francês de 50g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	Kg	100	350	350
36	Pão para cachorroquente de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	Kg	100	350	350
37	Pão doce de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	Kg	100	250	250
38	Pão cilindro de 50 g. Acondicionado em saco plástico transparente e lacrado.	Kg	100	250	250
39	Pão de forma branco de 25 g a unidade. Acondicionado em saco plástico, transparente e lacrado.	Kg	20	50	50
40	Pé de moleque crocante. Embalados um a um. Embalagem de 850 g, contendo 50 unidades do produto.	Kg	20	50	50
41	Pimenta do reino, moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, embalagem de 200g.	Kg	10	20	20
42	Pimenta de cheiro, in natura, 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	5	10	10

43	<p>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.</p>	Kg	5	15	15
44	<p>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.</p>	Kg	5	15	15
45	<p>Pipoca, milhopara pipoca, TIPO 1. Embalagem contendo 2 kg do produto. Acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, inseto de matériaterrosa, 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.</p>	Kg	10	40	40
46	<p>Repolho, tipo verde, 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.</p>	Kg	100	500	500
47	<p>Repolho, tipo roxo, 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,</p>	Kg	100	400	400

	perfurações e cortes.				
48	Requeijão cremoso light. Balde 3 kg	B D	2	5	5
49	Salsa, maço 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.	K g	3	5	5
50	Tempero Curryem pó. Embalagem contendo 1 kg do produto.	K g	3	5	5
51	Trigo para quibe, pacote com 500g	K g	10	30	30
52	Vargem verde,nova, de 1ª qualidade, sãs,sem rupturas, grau médio de amadurecimento acondicionado em embalagem resistente e transparente.	K g	40	120	120
53	Vinagre branco. Isento de corantesartificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	U N D	100	250	250
54	Vinagre de vinhotinto. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso edetritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com 500 ml.	U N D	20	60	60

55	Vinagre de álcool. 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.	U N D	50	200	200
56	Vinagre de maçã, produto natural fermentado acético simples, 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.	U N D	20	60	60
57	Vinho tinto suave. Garrafa de vidro escuro contendo 750 ml do produto. Uso culinário.	U N D	10	40	40
58	Vinho branco suave. Garrafa de vidro escuro contendo 750 ml do produto. Uso culinário.	U N D	10	40	40

Órgão Participante: IFS CAMPUS ITABAIANA

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
14	Biscoito, Apresentação Quadrado, Embalagem com 03 pacotes, Tipo Cream Cracker, Classificação Salgado, Características Adicionais Sem	PCT	20	50	50

	Recheio, 0g de Gorduras trans por porção. Peso líquido aproximado 400g.				
15	Biscoito, apresentação redondo, classificação doce, características adicionais sem recheio, tipo Maria . Pacote 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	PCT	20	50	50

Órgão Participante: IFS CAMPUS TOBIAS BARRETO					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
14	Biscoito, Apresentação Quadrado, Embalagem com 03 pacotes, Tipo Cream Cracker, Classificação Salgado, Características Adicionais Sem Recheio, 0g de Gorduras trans por porção. Peso líquido aproximado 400g.	PCT	10	25	25
15	Biscoito, apresentação redondo, classificação doce, características adicionais sem recheio, tipo Maria . Pacote 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	PCT	10	25	25
17	Chá alimentação, tipo: erva doce, apresentação: sachê com 15 gramas.	CX	6	12	12
18	Chá alimentação, tipo: erva cidreira, apresentação: saquinho com 1 grama.	CX	6	12	12

19	Chá alimentação, tipo: camomila, apresentação: saquinho com 1 grama.	CX	6	12	12
20	Chá alimentação, tipo: hortelã, apresentação: saquinho com 1 grama.	CX	6	12	12
21	Chá alimentação, tipo: mate, apresentação: saquinho com 1 grama.	CX	6	12	12

1.2 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.3 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.4 Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

1.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 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.

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.

Ao **Campus ITABAIANA** esta compra visa suprir as necessidades das copas do campus, a qual foi calculada considerando o número de copas existentes, a quantidade de usuários do campus e possíveis eventos formais e informais em que há necessidade de utilização destes itens pela comunidade acadêmica (servidores técnico- administrativos, docentes e discentes). Devido ao grande número de servidores, gincanas de alunos, reuniões e eventos; é salutar manter as copas abastecidas, pois gera uma sensação de acolhimento e bem-estar, indispensáveis ao bom desenvolvimento das atividades e melhorando o clima organização do campus assegurando o que está previsto em planejamento estratégico.

O **Campus TOBIAS BARRETO** solicita a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao consumo pela comunidade acadêmica do campus, em reuniões, pequenos eventos internos e recepção de autoridades.

A aquisição dos itens, tem por objetivo prover o **CAMPUS SOCORRO** com gêneros alimentícios para consumo interno da comunidade acadêmica, para recepção de visitantes e eventos diversos, proporcionando um ambiente acolhedor.

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. Contratação de empresa para o fornecimento de Gêneros Alimentícios. A empresa deverá:

- Fornecer os materiais da forma solicitada, conforme especificações;
 - 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 Instituto;
 - Arcar com todas as despesas decorrentes da entrega dos produtos;
 - Comunicar qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos
-

julgados necessários.

4 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1 . O bem é classificado como comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

5 ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1 O prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados do recebimento, em remessa parcelada, no seguinte endereço na tabela abaixo da nota de empenho, em remessa parcelada, no seguinte endereço na tabela abaixo, de segunda a sexta-feira, das 08hs às 11hs e das 13hs às 16hs.

5.1.1. A entrega do material em outras UASG's deverá ser efetuada de acordo a confirmação de suas participações:

UASG	UG	ENDEREÇO	SETOR	TEL
158392	IFS – Campus São Cristóvão	Rodovia BR-101, Km 96, Povoado Quissamã - São Cristóvão/SE. CEP: 49.100-000 CNPJ: 10.728.444/0002-8	COAL – Almojarifado	(79) 3711-3059
152430	IFS- Campus Itabaiana	Av. Padre Airton Gonçalves Lima, 1140 - São Cristóvão, Itabaiana - SE, 49500-000 CNPJ: 10.728.444/0005-25	GADM - Gerência de Administração	(79) 99974-8732
154679	IFS- Campus Tobias Barreto	Rod. Antônio Carlos Valadares, s/n, Tobias Barreto - SE, 49300-000 CNPJ: 10.728.444/0009-59	COALP Coordenadoria de Almojarifado e Patrimônio	(79) 3711-3286 Ramal 3402

5.1.2. 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.

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

5.3 . 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 05 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

5.4.1 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.

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

5.6. O fornecedor será responsável pelo descarregamento e acondicionamento do objeto em local determinado pelo órgão que receber o material.

6 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 São obrigações da Contratante:

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

6.1.2 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;

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

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

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

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

7 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 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:

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

7.1.2 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);

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

7.1.4 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;

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

7.1.6 indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8 DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1 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; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1 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.

10.1.1 O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

10.2 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.

10.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, 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.

11 DO PAGAMENTO

11.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.1.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

- 11.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 11.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.3.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 11.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 11.5 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 11.6 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 11.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.
- 11.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 11.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.
- 11.10 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 11.11 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 11.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 11.12 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 11.12.1 A Contratada 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.

11.13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

12 SUPRESSÃO

13 DO REAJUSTE

13.1 Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.1.1 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice **INPC** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

13.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.3 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.4 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.5 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.6 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

14 SUPRESSÃO

15 SUPRESSÃO

16 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 16.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 16.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 16.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 16.1.4 comportar-se de modo inidôneo;
- 16.1.5 cometer fraude fiscal;

16.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- 16.2.1 Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 16.2.2 multa moratória de **1% (UM por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **10 (DEZ)** dias;
- 16.2.3 multa compensatória de **10% (DEZ por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 16.2.4 em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 16.2.5 suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 16.2.6 impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até **5 (CINCO) anos**;
 - 16.2.6.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.
- 16.2.7 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;

16.3 As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.5, 16.2.6 e 16.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

16.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- 16.4.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 16.4.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.4.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.5 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.

16.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

16.6.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30 DIAS (TRINTA)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.7 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

16.8 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.

16.9 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

16.10 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

16.11 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

16.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

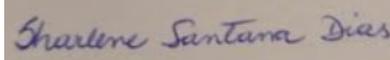
17 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

O custo estimado da contratação é de R\$105.699,99.

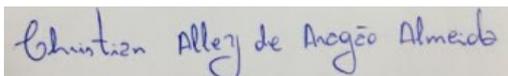
18 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

18.1 A licitação será realizada pelo Sistema de Registro de Preços.

Município de **São Cristóvão**, 01 de abril de 2022.



Assinatura do requisitante – CAN



Assinatura do requisitante – CPAGRO SÃO CRISTÓVÃO



ELSON DA SILVA FARIAS
TÉCNICO DE LABORATÓRIO