



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA
FONSECA

EDITAL DE LICITAÇÃO
EXCLUSIVO PARA ME/EPP
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 12/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23063.00745/2022-53

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA – CEFET/RJ**, por meio da Divisão de Licitações (DILIC), sediada na Avenida Maracanã, nº 229 - Bloco A - Sala 206 - Maracanã - Rio de Janeiro/RJ - CEP 20.271-110, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento de **menor preço** por item, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 9.178, de 23 de outubro de 2017, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 18.07.2022

Horário: 11:00 h (horário de Brasília-DF).

Local: Portal de Compras do Governo Federal - www.gov.br/compras/pt-br

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é o **registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios**, visando atender às necessidades **cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos do campus Valença do CEFET/RJ**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no **SICAF**, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
 - 3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF**, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.
 - 4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.1.2. Para todos os itens da licitação, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488 de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

4.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, por não envolver aquisições de grande vulto e/ou de alta complexidade técnica;

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

4.4. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.1.1. A assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame.

4.4.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

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

- 4.4.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- 4.4.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.4.8. Que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da sua empresa, atende as regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 6.1.1. Valor unitário e total do item;
 - 6.1.2. Marca;
 - 6.1.3. Fabricante;
 - 6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo e prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.
- 6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
 - 6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

- 7.2.1. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.
- 7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,20 (vinte centavos).
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:
 - 7.21.1. No país;
 - 7.21.2. Por empresas brasileiras;
 - 7.21.3. Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.21.4. Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.22. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
 - 7.23.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.23.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo estabelecido no “chat” (prazo não inferior a duas horas), envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Declaração por parte do fornecedor, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais do art. 3º da Lei n. 11.326, de 2006, para se qualificar como agricultor familiar, ou como empreendedor familiar rural, ou como os demais beneficiários dessa lei.

8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário) ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.4.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.5. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto (prazo não inferior a duas horas), sob pena de não aceitação da proposta.

8.7.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

- 8.7.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

- 9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) SICAF;
 - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
 - d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU.
- 9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).
- 9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada **em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário**, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar

com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

9.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica e à regularidade fiscal e trabalhista, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018, mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo estabelecido pelo pregoeiro no "chat" (prazo não inferior a duas horas), sob pena de inabilitação.

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

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

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. Habilitação jurídica:

9.8.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7. No caso de 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 n. 7.775, de 2012.

9.8.8.No caso de 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 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

9.8.9.No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

9.8.10. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

9.9.2.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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

9.9.4.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 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante; relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

9.9.7.Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.9.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10. **Qualificação Técnica**

9.10.1. Cópia do Alvará Sanitário válido do Estabelecimento de posse do licitante. Não será aceito protocolo de solicitação de alvará sanitário.

9.10.2. Apresentação, de documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas (CIVPU) do Estabelecimento de posse da Licitante, conforme previsto no art. 3º da Resolução RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009, e outras legislações vigentes, devendo daquele, constar a validade do serviço executado para insetos e roedores, bem como a autorização da empresa especializada em CIVPU junto aos Órgãos Sanitário e Ambiental competentes;

9.10.3. **Para os gêneros alimentícios de origem animal** estabelecidos conforme a lei 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950: (carnes; suínos, suas partes e derivados; leite e seus derivados, ovos e derivados):

9.10.3.1. **Além dos documentos listados nos subitens 9.10.1 e 9.10.2**, deverá ser apresentado também o documento comprobatório de Registro emitido pela Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à inspeção Federal ou; Emitido pela Secretaria de Estado e Agricultura e Pecuária (SEAPEC) do Estado do Rio de Janeiro ou; Emitido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, desde que o Serviço seja integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA, e o fabricante registrado neste órgão (SISBI/POA).

9.11. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não

impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.13. Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, o licitante vencedor será convocado para, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.17. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.17.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo estipulado pelo Pregoeiro no “chat” (prazo não inferior a 2 (duas) horas), a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
 - 10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o **prazo de no mínimo 20 (vinte) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de **03 (três) dias** para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros **03 (três) dias**, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
- 12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, **sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.**

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação devido ao baixo risco atrelado à execução do objeto.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de **05 (cinco) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante a entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de **05 (cinco) dias**, a contar da data de seu recebimento.
- 16.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.
- 16.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
 - 16.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, quando for o caso, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.

17. DA NOTA DE EMPENHO EQUIVALENTE AO TERMO DE CONTRATO

- 17.1. Após a homologação da licitação, dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, em sendo realizada a contratação, **será emitida Nota de Empenho equivalente ao Termo de Contrato**. O adjudicatário receberá, por meio eletrônico, **link do portal da transparência da Nota de Empenho referente à contratação**.
- 17.2. O Aceite da Nota de Empenho, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
 - 17.2.1. A referida Nota está substituindo o Termo de Contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 17.2.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
 - 17.2.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

17.3. O prazo de vigência da contratação decorrente da Ata de Registro de Preços será contado a partir do recebimento da Nota de Empenho e abrangerá os prazos estipulados no Termo de Referência, anexo do Edital, para entrega do objeto, recebimento e consequente pagamento à contratada, podendo ser prorrogado na forma do art. 57, §1º, da Lei 8.666/93.

17.4. Previamente à contratação, a Administração realizará 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, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao **CADIN**.

17.4.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de **até 05 (cinco) dias úteis**, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.5. Na assinatura da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da ata de registro de preços.

17.6. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar a ata de registro de preços.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

18.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21.1.1. Não será admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, uma vez que, para fins de contratação, o Termo de Contrato será substituído por outro instrumento hábil (Nota de Empenho), nos termos do art. 62 da Lei nº 8.666/1993.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

22.1.1. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

22.1.2. Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

22.1.3. Apresentar documentação falsa;

22.1.4. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

22.1.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.6. Não mantiver a proposta;

22.1.7. Cometer fraude fiscal;

22.1.8. Comportar-se de modo inidôneo.

22.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

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

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

22.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

- 22.4.2. Multa de **5 % (cinco por cento)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 22.4.3. 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;
- 22.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos.
- 22.4.5. 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.
- 22.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 22.6. 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.
- 22.7. 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.
- 22.8. 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.
- 22.9. 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.
- 22.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 22.11. 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.
- 22.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no **SICAF**.
- 22.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 23.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 23.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 23.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 23.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 24.1. Até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **licitacoes@cefet-rj.br (fazendo referência ao número do Pregão no título do e-mail)**.
- 24.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 24.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 24.5. Os **pedidos de esclarecimentos** referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até **03 (três) dias úteis** anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 24.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 24.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 24.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

25. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

- 25.1. Este Edital observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, a apresentação de documentos físicos, copiados ou impressos, apenas quando necessário, preferencialmente através de papel reciclado, e de forma a não frustrar a competitividade.
- 25.2. As demais disposições sobre sustentabilidade ambiental encontram-se previstas no Termo de Referência, anexo a este Edital de Licitação.

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 26.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 26.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 26.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 26.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 26.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 26.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 26.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 26.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 26.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 26.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 26.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico **www.gov.br/compras/pt-br**.

26.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

26.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;

26.12.2. ANEXO I-A - Estudo Técnico Preliminar;

26.12.3. ANEXO II - Modelo de Proposta;

26.12.4. ANEXO III – Dados Cadastrais da Empresa;

26.12.5. ANEXO IV – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Rio de Janeiro,..... de de

Aprovo o presente Edital e seus Anexos,

MAURICIO SALDANHA MOTTA
Diretor-Geral do CEFET/RJ



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
CELSO SUCKOW DA FONSECA**

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 12/2022

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23063.00745/2022-53

COMPRAS

1. DO OBJETO

1.1. **Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios, visando atender às necessidades do(s) cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos do campus Valença do CEFET/RJ, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento:**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
1	Açúcar cristal, acondicionado em embalagem primária e secundária de plástico, tipo pacote, contendo na primária, 5 kg de peso líquido.	463989	embalagem de 5kg	23	R\$ 24,00	R\$ 552,00
2	Açúcar mascavo, acondicionado em embalagem de plástico ou papel.	463993	Embalagem 1,00Kg	4	R\$ 14,59	R\$ 58,36

3	Açúcar refinado, acondicionado em embalagem primária de plástico, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária, tipo pacote, de plástico ou de papel. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	463997	embalagem 1,00kg	34	R\$ 5,07	R\$ 172,38
4	Ameixa desidratada sem caroço, acondicionada em embalagem primária de plástico, informando data de fabricação e prazo de validade.	474374	kg	2	R\$ 59,90	R\$ 119,80
5	Amido de milho, acondicionado em embalagem primária, tipo pacote, contendo nesta, 500 g de peso líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	459077	embalagem 500g	5	R\$ 6,44	R\$ 32,20
6	Azeite de oliva, extra virgem, acondicionado em embalagem primária, tipo vidro, contendo nesta 500 mL (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária tipo caixa de papelão.	463696	Embalagem de 500ml	8	R\$ 21,65	R\$ 173,20
7	Brócolis híbrido (americano), in natura, contendo cada unidade, 300 g de peso líquido; acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	467575	kg	12	R\$ 6,20	R\$ 74,40

8	Carne bovina (Macho) congelada, traseiro desossado - Patinho. Unidade acondicionada, individualmente, em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária, tipo caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	447448	kg	10	R\$ 39,97	R\$ 399,70
9	Carne suína congelada - traseiro desossado e sem pele - Lombo. Produto acondicionado em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária, tipo caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	447518	kg	10	R\$ 25,14	R\$ 251,40
10	Carne suína congelada - traseiro desossado e sem pele - Pernil. Produto acondicionado em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária, tipo caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	447525	kg	10	R\$ 21,83	R\$ 218,30
11	Coco ralado, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo pacote, contendo nesta 100 g de peso líquido de produto (unidade).	421669	pacote de 100 g	4	R\$ 4,24	R\$ 16,96

12	Couve-flor, in natura, acondicionada em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	463831	kg	16	R\$ 8,74	R\$ 139,84
13	Farinha de aveia. Não contém glúten. Embalagem com 200g. Acondicionada em embalagem primária de plástico e em embalagem secundária de caixa de papelão, informando litas de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.	460498	Embalagem de 200g	3	R\$ 3,88	R\$ 11,64
14	Farinha de milho (fubá), granulação fina ou média, grão: amarelo, acondicionada em embalagem primária de plástico, tipo pacote, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária plástica ou de papelão (caixa).	459016	Embalagem 1,00 kg	3	R\$ 4,21	R\$ 12,63
15	Farinha de trigo, tipo 1, sem fermento, acondicionada em embalagem primária de plástico ou de papel, tipo pacote, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	465332	Embalagem 1,00 Kg	100	R\$ 4,61	R\$ 461,00

16	Fermento biológico seco, em pó, acondicionado em embalagem primária, tipo pote ou sachê, contendo nesta, de 500 g, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	459596	Embalagem 500 gramas	12	R\$ 16,42	R\$ 197,04
17	kiwi nacional, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada. Peso médio unitário: 90 g.	464339	kg	30	R\$ 17,69	R\$ 530,70
18	Leite integral, em pó, acondicionado em embalagem primária, tipo lata ou pacote, contendo nesta, 400 g de peso líquido do produto.	446019	Embalagem de 400g	19	R\$ 13,46	R\$ 255,74
19	Leite integral, líquido, UHT, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido.	445995	Caixa 1,00L	47	R\$ 4,77	R\$ 224,19
20	Lingüiça calabresa, grossa e defumada. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, entre 1 kg e 5 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. Caso indicado pelo fabricante, o	447702	kg	4	R\$ 17,50	R\$ 70,00

	produto deve ser refrigerado e transportado conforme normas específicas, constantes do Edital.					
21	Mamão formosa, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada. Peso médio unitário: 2 kg.	464405	kg	30	R\$ 7,09	R\$ 212,70
22	Margarina vegetal cremosa, com sal, resfriada, com 80% de lipídios, acondicionada em embalagem primária de plástico, tipo pote, contendo nesta, 500 g (unidade) de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	463699	embalagem de 500 g	8	R\$ 6,92	R\$ 55,36
23	Morango in natura, são, em bom estado de maturação, íntegros, limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Embalagem protegida com filme de PVC.	464328	kg	20	R\$ 15,12	R\$ 302,40

24	Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 900 ml (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	463692	embalagem 900ml	20	R\$ 9,00	R\$ 180,00
25	Ovo de galinha, com peso unitário de, no mínimo, 50 g, acondicionado em bandeja plástica ou de isopor, contendo nesta, 30 unidades (cartela).	446618	bandeja com 30 unidades	9	R\$ 12,60	R\$ 113,40
26	Presunto de pernil, cozido, magro (sem capa de gordura), resfriado; peça inteira. Peso médio unitário (peça): 3 kg. Produto acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	447771	kg	6	R\$ 19,66	R\$ 117,96
27	Proteína de soja texturizada, fina, clara, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta 400 g de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa); ambas, próprias para alimentos.	369027	Embalagem de 400g	7	R\$ 13,60	R\$ 95,20

28	Queijo tipo muçarela, resfriado; peça inteira. Peso médio unitário (peça): 4 kg. Produto acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	446633	kg	15	R\$ 45,31	R\$ 679,65
29	Queijo tipo parmesão, resfriado, em peça, acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa.	446645	kg	4	R\$ 50,98	R\$ 203,92
30	Repolho verde, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	463839	kg	6	R\$ 4,58	R\$ 27,48
31	Sal refinado, iodado, acondicionado em embalagem primária e secundária de plástico, tipo pacote, contendo na primária, 1 kg de peso líquido.	291893	Pacote 1.00 Kg	8	R\$ 1,99	R\$ 15,92
32	Suco de caju, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 500 mL de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve	252018	garrafa de 500 mL	15	R\$ 3,90	R\$ 58,50

	conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).					
33	Suco de maracujá, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	252285	embalagem de 1,00L	9	R\$ 9,00	R\$ 81,00
34	Suco de uva, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	279607	embalagem de 1,00L	63	R\$ 8,40	R\$ 529,20

35	<p>Toucinho comum sem pele. Panículo adiposo de suíno sem pele livre de ranço isentos de manchas amareladas ou coágulos sanguíneos ou qualquer alteração em suas características sensoriais. Embalados à vácuo em embalagem apropriada que deve se apresentar integra e livre de sujidades, e transportados em locais próprios (veículos refrigerados) de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.</p>	447503	kg	5	R\$ 22,50	R\$ 112,50
36	<p>Vinagre de maçã, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 750 ml (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).</p>	340581	Frasco 750ml	14	R\$ 4,44	R\$ 62,16
37	<p>Vinho tinto seco. Composição: fermentado de uvas e conservante INS 220. Graduação alcoólica 10,5% em volume. Registro do produto no Ministério da Agricultura.</p>	226435	Frasco 750ml	33	R\$ 17,90	R\$ 590,70

38	Xarope de glucose concentrado, transparente, de alta viscosidade obtido de açúcares de milho, com aplicação em doces, geléias, doce de leite, frutas cristalizadas, balas, bolos em geral. comercializado em potes de 350g	223049	und	10	R\$ 12,61	R\$ 126,10
----	--	--------	-----	----	--------------	---------------

1.2. Havendo divergência entre a especificação do bem constante no Termo de Referência e a descrição contida no Catálogo de Materiais (CATMAT) do SIASG, deverá prevalecer a especificação do Termo de Referência.

1.3. As necessidades específicas do CEFET/RJ têm por estimativas de consumo individualizadas os seguintes quantitativos:

REQUISIÇÃO MÍNIMA	
ITEM Nº	QUANTIDADE MÍNIMA POR PEDIDO DE ENTREGA
1	2
2	1
3	2
4	1
5	2
6	2
7	1
8	1
9	2
10	2
11	2
12	1

13	1
14	1
15	5
16	1
17	1
18	1
19	2
20	1
21	2
22	1
23	1
24	2
25	1
26	1
27	1
28	1
29	1
30	1
31	1
32	1
33	1
34	1
35	1
36	2
37	2
38	2

REQUISIÇÃO MÁXIMA	
ITEM Nº	QUANTIDADE MÁXIMA

1	23
2	4
3	34
4	2
5	5
6	8
7	12
8	10
9	10
10	10
11	4
12	16
13	3
14	3
15	100
16	12
17	30
18	19
19	47
20	4
21	30
22	8
23	20
24	20
25	9
26	6
27	7
28	15
29	4
30	6
31	8

32	15
33	9
34	63
35	5
36	14
37	33
38	10

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução, como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Os bens a serem adquiridos classificam-se como bens comuns, nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei nº 10.520, de 2002.

5. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

5.1. Os bens descritos no Termo de Referência deverão, sempre que possível, seguir os critérios de sustentabilidade ambiental elencados no art. 4º do Decreto nº 7.746/2012, alterado pelo Decreto nº 9.178/2017, observando-se: a origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens; o baixo impacto sobre recursos naturais; a maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia, quando couber; e a maior vida útil e menor custo de manutenção do bem.

5.2. Dentre as recomendações voltadas para sustentabilidade ambiental, também deverão ser observados os seguintes critérios elencados no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1 de 19 de janeiro de 2010:

5.2.1. 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;

5.2.2. Quando for o caso, que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

5.3. Caso necessário, poderá ser solicitada a apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências estabelecidas.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. Os bens serão adquiridos conforme a necessidade do CEFET/RJ.

6.2. Havendo contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente (Nota de Empenho), conforme definido no Edital de Licitação.

6.2.1. Os bens e respectivos quantitativos, que forem solicitados a cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, deverão ser entregues em remessa única, no prazo máximo de 7 (sete) dias corridos para itens perecíveis e 15 (quinze) dias corridos para itens não perecíveis e no campus do CEFET/RJ para o qual se destina a aquisição.

6.2.2. A entrega dos bens deverá ser efetuada em dia útil no Campus Valença do CEFET/RJ, situado à Rua Voluntários da Pátria, número 305, bairro Belo Horizonte, Valença – RJ CEP 27.600-000, das 10 às 16 horas. Telefone: (24) 2453-0214.

6.3. O Frete, carga e descarga ocorrerão por conta da contratada.

6.4. Todos os itens deverão atender rigorosamente às especificações constantes deste Edital e seus anexos. A entrega fora das especificações indicadas implicará na recusa, por parte da Administração, que os colocará à disposição do fornecedor para substituição imediata.

6.5. Os itens deverão ser entregues dentro do prazo estabelecido e será considerado como recusa formal a falta de entrega dos mesmos no prazo estabelecido, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovado pelo fornecedor e reconhecido pela contratante.

6.6. 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.

6.7. Para os produtos que, em suas especificações, não possuem exigências quanto à validade, considera-se validade de, no mínimo, 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega.

6.8. Exigências de transporte

6.8.1. O veículo transportador de gêneros perecíveis resfriados e

refrigerados deve apresentar-se limpo, ser do tipo **frigorífico ou isotérmico** e estar de acordo com as normas previstas na legislação vigente;

- 6.8.2. O veículo transportador de gêneros perecíveis congelados deve apresentar-se limpo, ser do tipo **frigorífico**, e estar de acordo com as normas previstas na legislação vigente;
- 6.8.3. No ato da entrega, os produtos perecíveis resfriados/refrigerados, devem apresentar-se com temperatura superficial de 0°C a +10°C (máximo tolerado).
- 6.8.4. No ato da entrega, os produtos perecíveis congelados, devem apresentar-se com temperatura superficial de **-8°C ou menos**;
- 6.8.5. Apresentação de alvará sanitário do(s) veículo(s) transportador(es), o qual comprove a finalidade específica de transporte de alimentos perecível ou não, conforme o caso, emitido por órgão oficial competente, sempre que solicitado pelo(s) servidor(es) responsável(is) pelo recebimento dos gêneros alimentícios;

6.9. **EXIGÊNCIAS RELATIVAS À QUALIDADE:**

- 6.9.1. Os gêneros alimentícios entregues deverão apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária e sensorial, com cor e odor característicos, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos e larvas.
- 6.9.2. Os produtos resfriados/refrigerados não devem ser resultado de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de re-congelamento, ou seja, não deve haver cristais ou pedras de gelo, água e ou sangue dentro da embalagem.
- 6.9.3. A perda de peso no descongelamento deve atender a legislação específica de cada tipo de carne.
- 6.9.4. No ato da entrega, as embalagens (primária, secundária etc) devem apresentar-se íntegras e limpas.
- 6.9.5. Os gêneros alimentícios devem ser manipulados, conservados e transportados, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto n° 30.691 de 25 de julho de 1962, suas alterações e outras legislações específicas (gêneros de origem animal), e legislações vigentes que versam sobre controle higiênico-sanitário de produção, manipulação e industrialização de alimentos (demais gêneros). Devem apresentar contagem microbiológica segundo a RDC n° 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001 (ANVISA/MS).

6.10. **Qualidade da Embalagem**

- 6.10.1. A embalagem deve ser específica para alimentos. Atóxica, limpa, sem rasgos, amassados, ferrugem e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto.

6.10.2. O alimento não deve permanecer em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou quaisquer outros materiais não higiênicos ou impróprios para embalar alimentos.

6.10.3. Deve apresentar-se com rotulagem, constando desta, o nome e composição do produto, informação nutricional, lote, data de fabricação e de validade; CNPJ, nome e endereço do fabricante; identificação do serviço de inspeção competente, quando for o caso, condições de armazenamento e quantidade em peso, segundo, o que couber, a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), de seus órgãos estaduais e municipais competentes e as RDC N° 359 e N° 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

6.11. Os bens serão recebidos provisoriamente no **ato da entrega**, pelo 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.

6.12. 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 **até 07 (sete) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.13. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.13.1. 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.

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

6.15. O transporte e o seguro decorrentes da entrega do material deverão ser por conta da Contratada desde a origem até o local da entrega.

6.16. A Contratada deverá apresentar a nota fiscal/fatura contendo o mesmo CNPJ da nota de empenho para efeito de pagamento.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

- 7.1.2. 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;
 - 7.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
 - 7.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
 - 7.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.
- 7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução da presente contratação, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1. 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:
- 8.1.1. 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;
 - 8.1.1.1. Quando couber, o objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada.
 - 8.1.2. 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);
 - 8.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
 - 8.1.4. 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;
 - 8.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - 8.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
 - 8.1.7. Efetuar a entrega do objeto de acordo com as especificações e demais condições estipuladas neste Termo de Referência;

- 8.1.8. Efetuar a entrega de materiais novos, de primeiro uso, sendo aplicadas todas as normas e exigências do Código de Defesa do Consumidor;
 - 8.1.9. Cumprir, rigorosamente, os prazos estabelecidos sujeitando-se às penalidades e multas descritas no Edital e Anexos;
 - 8.1.10. Responsabilizar-se, às suas expensas, pelo transporte e seguro em decorrência da entrega dos materiais desde a origem até o local de entrega;
 - 8.1.11. Apresentar a nota fiscal/fatura contendo o mesmo CNPJ da nota de empenho para efeito de pagamento.
- 8.2. A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme § 1º do Art. 65 da Lei 8.666, de 1993.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 10.1. 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.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 11.1. Nos termos do art. 67 da 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.
- 11.2. 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.
- 11.3. O representante da Administração anotarará 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.

12. DO PAGAMENTO

- 12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta) 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.
 - 12.1.1. 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.
- 12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 12.3. 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.
 - 12.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 12.4. 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.
- 12.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 12.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao **SICAF** para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 12.7. 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.
- 12.8. 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.
- 12.9. 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.

12.10. 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.

12.11. 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.

12.11.1. 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.

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

12.12.1. 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.

12.13. 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:

$$\begin{aligned} &EM = I \times N \times VP, \text{ sendo:} \\ &EM = \text{Encargos moratórios;} \\ &N = \text{Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;} \\ &VP = \text{Valor da parcela a ser paga.} \\ &I = \text{Índice de compensação financeira} = 0,00016438, \text{ assim apurado:} \\ I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\% \end{aligned}$$

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 IPCA/IBGE 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. DO PRAZO DE GARANTIA DOS BENS

14.1 Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
 - 15.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 15.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 15.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - 15.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 15.1.5. Cometer fraude fiscal.

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

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

15.2.2. Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

15.2.3. Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

15.2.5. 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 02 (dois) anos;

15.2.6. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

15.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 15.1 deste Termo de Referência.

15.2.7. 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.

15.3. As sanções previstas nos subitens 15.2.1, 15.2.5, 15.2.6 e 15.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

15.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.5. 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.

15.6. 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, caso exigida, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.7. 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.

15.8. 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.

15.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, 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.

15.10. 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.

15.11. 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.

15.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no **SICAF**.

16. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

16.1. O custo estimado da contratação encontra-se previsto nos valores monetários constantes na tabela de especificação do objeto, disposta no presente Termo de Referência.

Valença, 12 de maio de 2022.

Carla Inês Soares Praxedes

Coordenadora do Curso Técnico em Alimentos do campus Valença do CEFET-RJ

Estudo Técnico Preliminar 19/2022

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A aquisição de gêneros alimentícios é necessária para atender as demandas das atividades de ensino, bem como em projetos de pesquisa e extensão dos cursos de graduação de Engenharia de Alimentos e Técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio do campus Valença do CEFET/RJ.

Os cursos supracitados tem expressiva carga horária relacionada às aulas práticas, que dependem da utilização de gêneros alimentícios.

Além disso, a aquisição de gêneros alimentícios, garantirá e estimulará o cumprimento do princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, conforme previsto no artigo 207, caput da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

A aquisição de perecíveis irá favorecer em torno de cento e onze alunos englobando o Curso de Engenharia de Alimentos e do Curso Técnico em Alimentos. Além do ensino, atividades de extensão são desenvolvidas no decorrer do ano e apresentadas na semana de extensão, evento caracterizado pela exposição dos projetos para comunidade acadêmica e aberto ao público. Por fim, atividades de pesquisa também envolvem em sua maioria processamento de produtos alimentícios, ratificando a necessidade da aquisição de itens perecíveis.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação do Curso Técnico em Alimentos do campus Valença do CEFET/RJ	Carla Inês Soares Praxedes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Com relação aos requisitos de qualidade: Os gêneros alimentícios entregues deverão apresentar-se com boa qualidade higiênico sanitária e sensorial, com cor e odor característicos, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e coloração esverdeada /marrom-esverdeada. Os produtos resfriados/refrigerados não devem ser resultado de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de descongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de gelo, água e ou sangue dentro da embalagem. A perda de peso no descongelamento deve atender a legislação específica de cada tipo de carne. O produto que não atender aos critérios acima expostos, e, portanto, oferecer repugnância ou risco de doença aos comensais, deverá ser repostado em quantidade igual a não

aproveitada/indicada ao consumo humano. No ato da entrega, a embalagem (recipiente) deve apresentar-se íntegra e limpa. Para os gêneros que, em suas especificações, não possuem exigências quanto à validade, considera-se validade de, no mínimo, 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Os gêneros alimentícios devem ser manipulados, conservados e transportados, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, suas alterações e outras legislações específicas (gêneros de origem animal), com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo a RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001 (ANVISA/MS), durante sua vigência, RDC 331 e IN 60 de 23 de dezembro de 2019, a partir de suas vigências, e demais legislações vigentes que versam sobre controle higiênico-sanitário de produção, manipulação e industrialização de alimentos (demais gêneros).

Com relação à Qualidade da Embalagem: Atóxica, limpa, sem rasgos, amassados e ferrugem. O alimento não deve apresentar-se em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. Deve apresentar-se com rotulagem, constando desta, o nome e composição do produto, informação nutricional, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante, identificação do serviço de inspeção competente, quando for o caso, condições de armazenamento e quantidade em peso, segundo, o que couber, a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), de seus órgãos estaduais e municipais competentes e as RDC Nº 359 e Nº 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Condição e requisitos do Transporte e Entrega: O veículo transportador de gêneros perecíveis resfriados /refrigerados deve ser do tipo frigorífico ou isotérmico e estar de acordo com as normas previstas na legislação vigente; O veículo transportador de gêneros perecíveis congelados deve ser do tipo frigorífico e estar de acordo com as normas previstas na legislação vigente; No ato da entrega, os produtos perecíveis resfriados/refrigerados, devem apresentar-se com temperatura superficial de 0°C a +10°C (máximo tolerado), e validade mínima de 20 dias; No ato da entrega, os produtos perecíveis congelados devem apresentar-se com temperatura superficial de -8°C ou menos, e validade mínima de 8 meses; Apresentação de alvará sanitário do (s) veículo(s) transportador(es), o qual comprove a finalidade específica de transporte de alimentos, emitido por órgão oficial competente, sempre que solicitado. O prazo de entrega de gêneros não perecíveis e perecíveis deverá ser, respectivamente, até 15 dias e 07 dias corridos, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

A entrega dos itens deverá ser efetuada em dia útil no(a) Setor de Almoxarifado e Patrimônio do Campus Valença do CEFET/RJ, situado à Rua Voluntários da Pátria, nº 305, bairro Belo Horizonte, Valença - RJ das 10h às 16h. Tel. (24) 2453-0214.

Com relação aos critérios de sustentabilidade: Os materiais referentes a este estudo deverão, sempre que possível, seguir os critérios de sustentabilidade ambiental elencados no art. 4º do Decreto nº 7.746/2012, alterado pelo Decreto nº 9.178/2017, observando-se: a origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens; o baixo impacto sobre recursos naturais; a maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia, quando couber; e a maior vida útil e menor custo de manutenção do bem. Dentre as recomendações voltadas para sustentabilidade ambiental, também deverão ser observados os seguintes critérios elencados no

art. 5º da Instrução Normativa SLTI /MP nº 1 de 19 de janeiro de 2010: 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; Quando couber, que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil[1]polibromados (PBDEs).

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi feito considerando contratações similares realizados por outros órgãos e entidades e foi identificado que dadas as características do objeto a solução amplamente utilizada, é a aquisição de gêneros alimentícios mediante a adoção pelo sistema de registro de preços, com o critério de menor preço por item.

A solução que vinha sendo adotada pelo campus Valença até então era a participação em Pregão SRP do IFRJ campus Pinheiral como órgão participante. Porém no último pregão realizado em 2021, a grande maioria dos itens licitados tiveram propostas considerando apenas as quantidades do órgão gerenciador do certame.

Desse modo, é necessário buscar uma outra alternativa para aquisição dos itens referentes à esse estudo.

6. Descrição da solução como um todo

A solução envolve a aquisição de gêneros alimentícios com vistas a atender às demandas das atividades de ensino, bem como em projetos de pesquisa e extensão dos cursos de graduação de Engenharia de Alimentos e Técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio do campus Valença do CEFET/RJ, por meio de realização de pregão eletrônico, com a adoção do sistema de registro de preços.

O sistema de registro de preços se justifica nesse caso pois considerando as características do objeto e a necessidade contratações frequentes, mostrou-se mais conveniente que a entrega dos itens seja de forma parcelada, tendo em vista a diminuição do custo de produto estocado, o espaço de estocagem, o prazo de validade dos produtos e o cronograma de aulas. Além disso o sistema de registro de preços possibilitará a participação de outros órgãos, através de abertura de IRP, visando ganhos de escala e atrair mais fornecedores interessados.

A entrega dos materiais deverá ser realizada, de acordo com o interesse da instituição, em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

A entrega dos itens deverá ser efetuada em dia útil no(a) Setor de Almoxarifado e Patrimônio do Campus Valença do CEFET/RJ, situado à Rua Voluntários da Pátria, nº 305, bairro Belo Horizonte, Valença - RJ das 10h às 16h. Tel. (24) 2453-0214.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

No âmbito do campus Valença, a utilização dos gêneros alimentícios é feita exclusivamente em aulas práticas, em disciplinas de tecnologia e processamento e de análises de alimentos em laboratórios, as quais demandam matérias-primas vegetais e animais e diversos outros ingredientes para sua realização, assim como algumas atividades de projetos de pesquisa e extensão dos cursos supracitados.

Diferentemente de diversos outros cursos técnicos e de graduações, a área de alimentos necessita de aulas práticas em plantas processadoras e em laboratórios, para que os alunos vivenciem o dia a dia na indústria de alimentos, atuando na recepção e processamento das matérias-primas e produtos, nas análises, conservação, armazenagem e distribuição dos alimentos, sendo de extrema importância para a formação dos estudantes.

Desse modo, o planejamento da demanda e do quantitativo de cada item foi realizado pelos docentes de cada área, disciplinas e projetos, que avaliaram e estimaram a necessidade de consumo, considerando o período de 12 meses, contemplando os dois próximos períodos letivos, sendo 2022.1 e 2022.2. A aquisição dos itens se faz necessária para atender as demandas apontadas pelos professores, sendo essencial para a realização do trabalho do docente/pesquisador, inclusive para as publicações científicas, prezando sempre pela excelência e qualidade, tendo em vista fornecer aportes fundamentais ao desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Neste sentido, essa estimativa de consumo foi realizada de acordo com o conteúdo programático e ementas das disciplinas, levando em consideração também o cronograma dos projetos de pesquisa e extensão em andamento, bem como dos que estão previstos para serem realizados e que vão demandar a utilização dos gêneros alimentícios.

Importante ressaltar que a maior parte dos produtos solicitados são utilizados de acordo com a demanda das atividades práticas desempenhadas pelo professor numa determinada disciplina. Essas atividades geralmente são realizadas em grupos de alunos de uma única turma, devido ao quantitativo de alunos por turma ser superior ao que comporta o laboratório. Portanto, é necessário desenvolver a mesma atividade para grupos distintos, aumentando assim a quantidade de material a ser utilizado. As práticas são planejadas de acordo com uma metodologia já definida, obedecendo a quantidade de material e capacidade mínima e máxima dos equipamentos existentes nos laboratórios. Os diversos produtos elaborados em aulas práticas geralmente possuem na sua composição um percentual expressivo das matérias-primas solicitadas, tais como frutas, hortaliças, leite, carnes, açúcar, farinhas, dentre tantas outras.

Sendo assim, elaborou-se a memória de cálculo em anexo I, contendo a estimativa de consumo de cada item para cada semestre, com a indicação das disciplinas e projetos dos cursos que demandam os respectivos itens e que embasaram o referido quantitativo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.535,63

Para a formação do preço de referência de cada item, foram observados os parâmetros abaixo estabelecidos, pela IN nº 73, de 05 de agosto de 2020:

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, 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 instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso.

O levantamento de preços baseado em contratações similares de outros órgãos públicos, foi feito utilizando o sistema Banco de Preços, considerando as quantidades contratadas, bem como as localidades.

Dos preços obtidos, extraiu-se o mais vantajoso entre a MÉDIA ARITMÉTICA e a MEDIANA, de forma a excluir os casos de preços inexequíveis ou excessivamente elevados, chegando-se, então, ao PREÇO DE REFERÊNCIA.

No anexo IV, consta o preço de referência de cada item.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução é técnica e economicamente viável, favorecendo a competitividade, e a obtenção da proposta mais vantajosa.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O campus Valença do CEFET/RJ figura como órgão participante do pregão 05/2021 do IFRJ UASG 158485, que possui ata vigente até dezembro de 2022. Porém alguns itens deram desertos ou acima do estimado, e outros a empresa vencedora do certame ofereceu proposta considerando somente as quantidades do órgão gerenciador da ata. Sendo assim será necessário realizar novo pregão do objeto para o ano letivo de 2022, para atender as demandas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está prevista no Plano Anual de Contratações do CEFET/RJ de 2022, conforme relatório constante no Anexo II.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os benefícios diretos e indiretos esperados com essa contratação são, em termos de:

Economicidade: A obtenção de melhores preços para os itens, através do ganho de escala, e com a otimização dos custos com procedimentos licitatórios.

Eficácia: Redução do tempo para efetivação da aquisição, permitindo que os itens estejam disponíveis de forma mais rápida para utilização nas aulas práticas e projetos.

Melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis: Diminuição dos custos relativos à manutenção de estoques, e otimização dos espaços de armazenagem, sendo os itens solicitados conforme necessidade e cronograma das disciplinas. Além da diminuição do risco de deterioração dos materiais.

Respeito a impactos ambientais positivos: Os itens serão em sua maior parte constituídos por material atóxico, reciclável e biodegradável e 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.

Melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade:

A aquisição de perecíveis irá atender as necessidades dos Cursos de Graduação em Engenharia de Alimentos e do Curso Técnico em Alimentos. Os alunos serão os principais beneficiados já que se trata de um curso pautado em questões envolvendo alimentos e contemplará a elaboração de aulas práticas. Além da comunidade acadêmica, a população da cidade poderá se beneficiar através da participação em cursos e projetos de extensão. Bem como atividades de pesquisa, que são desenvolvidas com produtos alimentícios devido a essência dos cursos oferecidos na Instituição do campus Valença.

13. Providências a serem Adotadas

Não foram identificadas necessidade de adequação no ambiente, uma vez que os cursos já dispõem de estrutura para utilização dos itens.

As providências básicas envolvem a correta instrução processual por parte dos responsáveis técnicos, com observância das medidas elencadas no Gerenciamento de Riscos no anexo III.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Descarte das embalagens vazias, sendo necessária a destinação ambientalmente adequada.

Sendo assim como medida para mitigar os possíveis impactos deverão ser estabelecidos os critérios de e práticas de sustentabilidade abaixo a serem veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada

(IN 01/2010 MP): Para os itens constantes neste ETP, adotar o disposto na IN 01, de 19 de janeiro de 2010, capítulo III, Art. 5º: Art. 5º. Os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, quando da aquisição de bens, poderão exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental: I – que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2; II – que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares; III – 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; V – que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs). § 1º A comprovação do disposto neste artigo poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Dada a importância da aquisição para os cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos e considerando os levantamentos realizados ao longo desse estudo, a aquisição dos itens na solução proposta mostra-se técnica e economicamente viável.

16. Responsáveis

CARLA INÊS SOARES PRAXEDES
COORDENADORA DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS DO CAMPUS VALENÇA

PEDRO RONALDO VENTURA LOURES
ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA
ADMINISTRADORA

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 - Mémória de cálculo ETP.pdf (641.75 KB)
- Anexo II - Relatório PGC 2022 - Gêneros Alimentícios - Campus Valença CEFET.pdf (389.1 KB)
- Anexo III - Mapa de riscos.pdf (141.95 KB)
- Anexo IV - Preço de referência por item.pdf (83.9 KB)

Anexo I - Mémória de cálculo ETP.pdf

MEMÓRIA DE CÁLCULO (MC) PARA

NÚMERO DO ITEM	ITEM/DESCRIÇÃO	UNIDADE PADRÃO DE ENTREGA	BASE de CONSUMO MENSAL a) HISTÓRICO b) ESTIMADO	CONSUMO ESTIMADO PARA O PRIMEIRO SEMESTRE 2022-1	CONSUMO ESTIMADO PARA O SEGUNDO SEMESTRE 2022-2	CONSUMO ANUAL	PLUS (DEMANDA VARIÁVEL)	RESULTADO em função da UNIDADE padrão de entrega (CONSUMO ANUAL + PLUS) + UNID PADRÃO ENTREGA	Atividade Acadêmica beneficiada
1	Açúcar cristal, acondicionado em embalagem primária e secundária de plástico, tipo pacote, contendo na primária, 5 kg de peso líquido.	embalagem de 5kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	23	0	23	0	23	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino nos Cursos Engenharia de Alimentos – COCEA-VA e Técnico em Alimentos – COCTA-VA. Aulas práticas das disciplinas Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças; Utilização em aula prática da disciplina de Processamento de Leite; Realização das aulas práticas das disciplinas
2	Açúcar mascavo, acondicionado em embalagem de plástico ou papel.	Embalagem 1,00Kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	3	1	4	0	4	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Aulas práticas das disciplinas Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças; Aulas práticas da disciplina de análise sensorial de alimentos.
3	Açúcar refinado, acondicionado em embalagem primária de plástico, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária, tipo pacote, de plástico ou de papel. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	embalagem 1,00kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	20	14	34	0	34	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Aula prática na disciplina de Panificação e de Análise de Alimentos; Aulas práticas da disciplina de análise sensorial de alimentos; Aulas práticas das disciplinas Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças.
4	Ameixa desidratada sem caroço, Acondicionada em embalagem primária de plástico, informando data de fabricação e prazo de validade.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	2	0	2	0	2	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Utilização em aula prática da disciplina de Processamento de Leite.
5	Amido de milho, acondicionado em embalagem primária, tipo pacote, contendo nesta, 500 g de peso líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	embalagem 500g	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	3	2	5	0	5	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Aulas práticas das disciplinas Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças; Aulas práticas da disciplina de química bioquímica de alimentos.
6	Azeite de oliva, extra virgem, acondicionado em embalagem primária, tipo vidro, contendo nesta 500 mL (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária tipo caixa de papelão.	Embalagem de 500ml	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	7	1	8	0	8	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Aulas práticas das disciplinas Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças; Aulas práticas da disciplina de química bioquímica.
7	Brócolis híbrido (americano), in natura, contendo cada unidade, 300 g de peso líquido; acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	6	6	12	0	12	Para utilização nas aulas práticas da disciplina Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças do curso Técnico em Alimentos.
8	Carne bovina (Macho) congelada, traseiro desossado - Patinho. Unidade acondicionada, individualmente, em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária, tipo caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	10	0	10	0	10	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Utilização em aula prática da disciplina de "Processamento de carnes".
9	Carne suína congelada - traseiro desossado e sem pele - Lombo. Produto acondicionado em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária, tipo caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	10	0	10	0	10	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Utilização em aula prática da disciplina de "Processamento de carnes".
10	Carne suína congelada - traseiro desossado e sem pele - Pernil. Produto acondicionado em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária, tipo caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	10	0	10	0	10	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Utilização em aula prática da disciplina de "Processamento de carnes".

MEMÓRIA DE CÁLCULO (MC) PARA

11	Coco ralado, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo pacote, contendo nesta 100 g de peso líquido de produto (unidade).	pacote de 100 g	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	2	2	4	0	4	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação do curso Técnico em Alimentos.
12	Couve-flor, in natura, acondicionada em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	8	8	16	0	16	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças do curso Técnico em Alimentos e projetos de pesquisa.
13	Farinha de aveia. Não contém glúten. Embalagem com 200g. Acondicionada em embalagem primária de plástico e em embalagem secundária de caixa de papelão, infomando litas de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem de 200g	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	1	2	3	0	3	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação do curso Técnico em Alimentos.
14	Farinha de milho (fubá), granulação fina ou média, grão: amarelo, acondicionada em embalagem primária de plástico, tipo pacote, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária plástica ou de papelão (caixa).	Embalagem 1,00 kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	1	2	3	0	3	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação do curso Técnico em Alimentos.
15	Farinha de trigo, tipo 1, sem fermento, acondicionada em embalagem primária de plástico ou de papel, tipo pacote, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	Embalagem 1,00 Kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	50	50	100	0	100	Para utilização nas aulas práticas na disciplina de Panificação e de Análise de Alimentos; condução de projeto de pesquisa do curso Técnico em Alimentos
16	Fermento biológico seco, em pó, acondicionado em embalagem primária, tipo pote ou sachê, contendo nesta, de 500 g, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	embalagem 500g	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	8	4	12	0	12	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação do curso Técnico em Alimentos.
17	kiwi nacional, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada. Peso unitário: 90 g.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	30	0	30	0	30	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Engenharia de Alimentos – COCEA-VA. Realização das aulas práticas das disciplina "Bioengenharia" e "Tecnologia de bebidas".
18	Leite integral, em pó, acondicionado em embalagem primária, tipo lata ou pacote, contendo nesta, 400 g de peso líquido do produto.	Embalagem de 400g	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	14	5	19	0	19	Para utilização nas aulas práticas das disciplinas de Panificação, de Análise de Alimentos; Química e Bioquímica de alimentos do curso Técnico em Alimentos.
19	Leite integral, líquido, UHT, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido.	Caixa 1,00L	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	43	4	47	0	47	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Utilização em aula prática da disciplina de Processamento de Leite; Aula prática na disciplina de Panificação e de Análise de Alimentos
20	Lingüiça calabresa, grossa e defumada. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, entre 1 kg e 5 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. Caso indicado pelo fabricante, o produto deve ser refrigerado e transportado conforme normas específicas, constantes do Edital.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	1	3	4	0	4	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação do curso Técnico em Alimentos.

MEMÓRIA DE CÁLCULO (MC) PARA

21	Mamão formosa, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada. Peso unitário: 2 kg.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	20	10	30	0	30	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico nos Cursos Técnico em Engenharia de Alimentos – COCEA-VA e Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Aulas práticas das disciplinas Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliç
22	Margarina vegetal cremosa, com sal, resfriada, com 80% de lipídios, acondicionada em embalagem primária de plástico, tipo pote, contendo nesta, 500 g (unidade) de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	embalagem de 500 g	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	3	5	8	0	8	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico nos Cursos Técnico em Engenharia de Alimentos – COCEA-VA e Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Aula prática na disciplina de Panificação.
23	Morango in natura, são, em bom estado de maturação, integros, limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Embalagem protegida com filme de PVC.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	10	10	20	0	20	Para utilização em Projeto de Pesquisa do curso Técnico em Alimentos.
24	Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 900 ml (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	embalagem 900ml	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	16	4	20	0	20	Para utilização nas aulas práticas das disciplina de Panificação, Química e Bioquímica de alimentos.
25	Ovo de galinha, com peso unitário de, no mínimo, 50 g, acondicionado em bandeja plástica ou de isopor, contendo nesta, 30 unidades (cartela).	bandeja com 30 unidades	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	5	4	9	0	9	Para utilização nas aulas práticas das disciplinas de Panificação, Bioquímica e Química do Alimentos do curso Técnico em Alimentos.
26	Presunto de pernil, cozido, magro (sem capa de gordura), resfriado; peça inteira. Peso médio unitário (peça): 3 kg. Produto acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	3	3	6	0	6	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação do curso Técnico em Alimentos.
27	Proteína de soja texturizada, fina, clara, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta 400 g de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa); ambas, próprias para alimentos.	Embalagem de 400g	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	5	2	7	0	7	Utilização em aula prática da disciplina de "Processamento de carnes" - Curso Técnico em Alimentos; Aulas práticas da disciplina de química e bioquímica de alimentos.
28	Queijo tipo mussarela, resfriado; peça inteira. Peso médio unitário (peça): 4 kg. Produto acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	6	9	15	0	15	Para utilização nas aulas práticas das disciplinas de Panificação e de Análise de Alimentos e condução de projeto de pesquisa do curso Técnico em Alimentos
29	Queijo tipo parmesão, resfriado, em peça com peso entre 5,5 kg e 6 kg, acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	2	2	4	0	4	Para utilização nas aulas práticas da disciplina de Panificação e condução de projeto de pesquisa do curso Técnico em Alimentos.
30	Repolho verde, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	3	3	6	0	6	Para utilização nas aulas práticas da disciplina Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças do curso Técnico em Alimentos.

MEMÓRIA DE CÁLCULO (MC) PARA

31	Sal refinado, iodado, acondicionado em embalagem primária e secundária de plástico, tipo pacote, contendo na primária, 1 kg de peso líquido.	Pacote 1.00 Kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	3	5	8	0	8	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. - Aula prática na disciplina de Panificação; Aulas práticas da disciplina de análise sensorial de alimentos; Utilização em aula
32	Suco de caju, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 500 mL de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	garrafa de 500 mL	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	11	4	15	0	15	Aulas práticas da disciplina de análise sensorial de alimentos; Realização das aulas práticas das disciplina "Bioengenharia" e "Tecnologia de bebidas"; Aula prática na disciplina de Panificação e de Análise de Alimentos.
33	Suco de maracujá, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	embalagem de 1,00L	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	6	3	9	0	9	Para utilização nas aulas práticas das disciplinas de Panificação, de Análise de Alimentos e Análise sensorial de alimentos do curso Técnico em Alimentos.
34	Suco de uva, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	embalagem de 1,00L	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	61	2	63	0	63	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio no Curso Engenharia de Alimentos – COCEA-VA e Técnico em Alimentos. Realização das aulas práticas das disciplina "Bioengenharia" e "Tecnologia de bebidas"; Aula prática na disciplina de Panificação e Análise de Alimentos bem como de Análise Sensorial de Alimentos
35	Toucinho comum sem pele. Panículo adiposo de suíno sem pele livre de ranço isentos de manchas amareladas ou coágulos sanguíneos ou qualquer alteração em suas características sensoriais. Embalados à vácuo em embalagem apropriada que deve se apresentar íntegra e livre de sujidades, e transportados em locais próprios (veículos refrigerados) de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofrerem alteração de	kg	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	5	0	5	0	5	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Utilização em aula prática da disciplina de "Processamento de carnes".
36	Vinagre de maçã, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 750 ml (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	Frasco 750ml	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	12	2	14	0	14	Para utilização nas aulas práticas das disciplinas de Química e Bioquímica de alimentos do curso Técnico em Alimentos.
37	Vinho tinto seco. Composição: fermentado de uvas e conservante INS 220. Graduação alcoólica 10,5% em volume. Registro do produto no Ministério da Agricultura.	Frasco 750ml	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	31	2	33	0	33	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Engenharia de Alimentos – COCEA-VA e Técnico em Alimentos. Realização das aulas práticas das disciplina "Bioengenharia" e "Tecnologia de bebidas"; Aula prática na disciplina de Análise de Alimentos
38	Xarope de glucose concentrado, transparente, de alta viscosidade obtido de açúcares de milho, com aplicação em doces, geléias, dode de leite, frutas cristalizadas, balas, bolos em geral. comercializado em potes de 350g	und	Estimado, conforme conteúdo programático das disciplinas, envolvendo aulas práticas	10	0	10	0	10	Para realização das atividades de Ensino, Pesquisa e Estágio do Ensino médio/técnico no Curso Técnico em Alimentos - COCTA-VA. Utilização em aula prática da disciplina de Processamento de Leite.

**Anexo II - Relatório PGC 2022 - Gêneros Alimentícios -
Campus Valença CEFET.pdf**

Filtros utilizados: Grupo: PERECÍVEIS

Nº Item	Tipo de item	Subitem	Código do item	Descrição	Quantidade estimada	Despesa informada é somente para vincular aos aspectos/necessidades orçamentárias	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)	Valor orçamentário estimado para o exercício (R\$)	Participação de recursos externos	Ação orçamentária	Grupo de Despesa	Renovação de contrato	Dependência de outro item	Item Vinculado	Grau de prioridade	Data desejada	Situação do item
738	Materiais e Serviços	CONSUMO	463993	AÇÚCAR	3	Não	40,00	120,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise
739	Materiais e Serviços	CONSUMO	459077	AMIDO	3	Não	11,00	33,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Baixa	01/02/2022	Em análise
740	Materiais e Serviços	CONSUMO	236604	SAL DE CURA	1	Não	30,00	30,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise
741	Materiais e Serviços	CONSUMO	463696	AZEITE	7	Não	22,00	154,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
742	Materiais e Serviços	CONSUMO	464381	FRUTA	10	Não	5,50	55,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
747	Materiais e Serviços	CONSUMO	447448	CARNE BOVINA IN NATURA	10	Não	30,00	300,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise
755	Materiais e Serviços	CONSUMO	447518	CARNE SUÍNA IN NATURA	10	Não	25,00	250,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise
757	Materiais e Serviços	CONSUMO	447525	CARNE SUÍNA IN NATURA	10	Não	25,00	250,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise
762	Materiais e Serviços	CONSUMO	467318	CHOCOLATE	1	Não	28,00	28,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
765	Materiais e Serviços	CONSUMO	421669	CÓCO RALADO	2	Não	6,50	13,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
777	Materiais e Serviços	CONSUMO	380095	ESSÊNCIA AROMÁTICA	60	Não	0,26	15,60	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
781	Materiais e Serviços	CONSUMO	433827	FARINHA ARROZ	4	Não	9,80	39,20	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
784	Materiais e Serviços	CONSUMO	460498	AVEIA BENEFICIADA	1	Não	4,20	4,20	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
787	Materiais e Serviços	CONSUMO	459016	FARINHA DE MILHO	1	Não	4,80	4,80	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
793	Materiais e Serviços	CONSUMO	464374	FRUTA	60	Não	6,00	360,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
797	Materiais e Serviços	CONSUMO	463988	AÇÚCAR	23	Não	17,50	402,50	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
799	Materiais e Serviços	CONSUMO	463994	AÇÚCAR	20	Não	2,50	50,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
801	Materiais e Serviços	CONSUMO	474374	FRUTA	2	Não	39,90	79,80	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise
807	Materiais e Serviços	CONSUMO	466549	FRUTA	30	Não	20,00	600,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
811	Materiais e Serviços	CONSUMO	464380	FRUTA	10	Não	6,00	60,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
813	Materiais e Serviços	CONSUMO	467575	VERDURA IN NATURA	6	Não	5,00	30,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
817	Materiais e Serviços	CONSUMO	463781	LEGUME IN NATURA	4	Não	10,00	40,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise
826	Materiais e Serviços	CONSUMO	463770	LEGUME IN NATURA	4	Não	20,00	80,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
827	Materiais e Serviços	CONSUMO	463547	CHOCOLATE	1	Não	32,00	32,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
828	Materiais e Serviços	CONSUMO	463831	VERDURA IN NATURA	8	Não	25,00	200,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
829	Materiais e Serviços	CONSUMO	233815	CONDIMENTO*	2	Não	18,00	36,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise
830	Materiais e Serviços	CONSUMO	465332	FARINHA DE TRIGO	2	Não	90,00	180,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
831	Materiais e Serviços	CONSUMO	459596	FERMENTO	4	Não	58,00	232,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
832	Materiais e Serviços	CONSUMO	459586	FERMENTO	2	Não	7,60	15,20	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
833	Materiais e Serviços	CONSUMO	464392	FRUTA	10	Não	6,00	60,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
834	Materiais e Serviços	CONSUMO	446019	LEITE EM PÓ	14	Não	10,50	147,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
835	Materiais e Serviços	CONSUMO	445995	LEITE FLUIDO	43	Não	6,89	296,27	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise
836	Materiais e Serviços	CONSUMO	464339	FRUTA	30	Não	24,00	720,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
853	Materiais e Serviços	CONSUMO	464374	FRUTA	20	Não	6,00	120,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
854	Materiais e Serviços	CONSUMO	463993	AÇÚCAR	1	Não	40,00	40,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	08/08/2022	Em análise
855	Materiais e Serviços	CONSUMO	463994	AÇÚCAR	14	Não	2,50	35,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
856	Materiais e Serviços	CONSUMO	459077	AMIDO	2	Não	11,00	22,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Baixa	08/08/2022	Em análise
857	Materiais e Serviços	CONSUMO	463696	AZEITE	1	Não	22,00	22,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
858	Materiais e Serviços	CONSUMO	464381	FRUTA	10	Não	5,50	55,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise

Nº Item	Tipo de item	Subitem	Código do item	Descrição	Quantidade estimada	Despesa informada é somente para vincular aos aspectos/necessidades orçamentárias	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)	Valor orçamentário estimado para o exercício	Valor estimado para o exercício (R\$)	Participação de recursos externos	Ação orçamentária	Grupo de Despesa	Renovação de contrato	Dependência de outro item	Item Vinculado	Grau de prioridade	Data desejada	Situação do item
859	Materiais e Serviços	CONSUMO	464380	FRUTA	10	Não	6,00	60,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
860	Materiais e Serviços	CONSUMO	467575	VERDURA IN NATURA	6	Não	5,00	30,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
861	Materiais e Serviços	CONSUMO	463781	LEGUME IN NATURA	4	Não	10,00	40,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	08/08/2022	Em análise	
940	Materiais e Serviços	CONSUMO	447702	EMBUTIDO	1	Não	18,30	18,30	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
941	Materiais e Serviços	CONSUMO	463699	GORDURA VEGETAL	3	Não	5,60	16,80	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
943	Materiais e Serviços	CONSUMO	464405	FRUTA	20	Não	30,00	600,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
946	Materiais e Serviços	CONSUMO	464400	FRUTA	55	Não	50,00	2.750,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
949	Materiais e Serviços	CONSUMO	459672	MASSA DE TOMATE	8	Não	2,70	21,60	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
951	Materiais e Serviços	CONSUMO	464328	FRUTA	10	Não	20,00	200,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
969	Materiais e Serviços	CONSUMO	463692	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	16	Não	7,95	127,20	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
973	Materiais e Serviços	CONSUMO	463915	CONDIMENTO	4000	Não	0,01	40,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise	
975	Materiais e Serviços	CONSUMO	463916	CONDIMENTO	100	Não	0,10	10,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
977	Materiais e Serviços	CONSUMO	446618	OVO	5	Não	13,90	69,50	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
979	Materiais e Serviços	CONSUMO	463796	LEGUME IN NATURA	10	Não	6,00	60,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
981	Materiais e Serviços	CONSUMO	463919	CONDIMENTO	250	Não	0,10	25,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise	
984	Materiais e Serviços	CONSUMO	447771	FRIOS	3	Não	18,90	56,70	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
988	Materiais e Serviços	CONSUMO	297483	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA	2	Não	15,00	30,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise	
990	Materiais e Serviços	CONSUMO	446633	QUEIJO	6	Não	38,00	228,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
991	Materiais e Serviços	CONSUMO	446645	QUEIJO	2	Não	64,00	128,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
992	Materiais e Serviços	CONSUMO	463839	VERDURA IN NATURA	3	Não	20,00	60,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
993	Materiais e Serviços	CONSUMO	291893	SAL	3	Não	2,20	6,60	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
994	Materiais e Serviços	CONSUMO	236604	SAL DE CURA	1	Não	15,00	15,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise	
995	Materiais e Serviços	CONSUMO	252018	SUCO	11	Não	6,00	66,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise	
1095	Materiais e Serviços	CONSUMO	463770	LEGUME IN NATURA	4	Não	3,00	12,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1097	Materiais e Serviços	CONSUMO	467318	CHOCOLATE	1	Não	28,00	28,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1100	Materiais e Serviços	CONSUMO	463547	CHOCOLATE	1	Não	32,00	32,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1102	Materiais e Serviços	CONSUMO	421669	CÓCO RALADO	2	Não	6,50	13,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1103	Materiais e Serviços	CONSUMO	463831	VERDURA IN NATURA	8	Não	25,00	200,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1107	Materiais e Serviços	CONSUMO	380095	ESSÊNCIA AROMÁTICA	90	Não	0,27	24,30	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1109	Materiais e Serviços	CONSUMO	433827	FARINHA ARROZ	3	Não	9,80	29,40	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1112	Materiais e Serviços	CONSUMO	460498	AVEIA BENEFICIADA	2	Não	4,20	8,40	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1114	Materiais e Serviços	CONSUMO	459016	FARINHA DE MILHO	2	Não	4,80	9,60	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1117	Materiais e Serviços	CONSUMO	465332	FARINHA DE TRIGO	2	Não	90,00	180,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1119	Materiais e Serviços	CONSUMO	459596	FERMENTO	2	Não	58,00	116,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1121	Materiais e Serviços	CONSUMO	459586	FERMENTO	3	Não	7,60	22,80	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1123	Materiais e Serviços	CONSUMO	464392	FRUTA	10	Não	6,00	60,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1126	Materiais e Serviços	CONSUMO	446019	LEITE EM PÓ	5	Não	10,50	52,50	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1130	Materiais e Serviços	CONSUMO	445995	LEITE FLUIDO	4	Não	4,00	16,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1132	Materiais e Serviços	CONSUMO	447702	EMBUTIDO	3	Não	18,30	54,90	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1133	Materiais e Serviços	CONSUMO	464400	FRUTA	5	Não	8,29	41,45	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1134	Materiais e Serviços	CONSUMO	464405	FRUTA	10	Não	4,99	49,90	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1135	Materiais e Serviços	CONSUMO	463699	GORDURA VEGETAL	5	Não	5,60	28,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1136	Materiais e Serviços	CONSUMO	459672	MASSA DE TOMATE	12	Não	2,70	32,40	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	
1137	Materiais e Serviços	CONSUMO	464328	FRUTA	10	Não	20,00	200,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise	

Nº Item	Tipo de item	Subitem	Código do item	Descrição	Quantidade estimada	Despesa informada é somente para vincular aos aspectos/necessidades orçamentárias	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)	Valor orçamentário estimado para o exercício	Participação de recursos externos	Ação orçamentária	Grupo de Despesa	Renovação de contrato	Dependência de outro item	Item Vinculado	Grau de prioridade	Data desejada	Situação do item
1146	Materiais e Serviços	CONSUMO	463692	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	4	Não	7,60	30,40	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1147	Materiais e Serviços	CONSUMO	463915	CONDIMENTO	10	Não	2,50	25,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	08/08/2022	Em análise
1148	Materiais e Serviços	CONSUMO	446618	OVO	4	Não	13,90	55,60	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1149	Materiais e Serviços	CONSUMO	463796	LEGUME IN NATURA	10	Não	6,00	60,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1150	Materiais e Serviços	CONSUMO	447771	FRIOS	3	Não	18,90	56,70	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1152	Materiais e Serviços	CONSUMO	297483	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA	1	Não	15,00	15,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	08/08/2022	Em análise
1153	Materiais e Serviços	CONSUMO	446633	QUEIJO	9	Não	38,00	342,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1154	Materiais e Serviços	CONSUMO	446645	QUEIJO	2	Não	64,00	128,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1155	Materiais e Serviços	CONSUMO	463839	VERDURA IN NATURA	3	Não	20,00	60,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1156	Materiais e Serviços	CONSUMO	291893	SAL	5	Não	2,40	12,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	08/08/2022	Em análise
1157	Materiais e Serviços	CONSUMO	252018	SUCO	4	Não	6,00	24,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1158	Materiais e Serviços	CONSUMO	252018	SUCO	4	Não	6,00	24,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1159	Materiais e Serviços	CONSUMO	252016	SUCO	2	Não	7,20	14,40	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1160	Materiais e Serviços	CONSUMO	442814	SUCO	3	Não	11,20	33,60	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1161	Materiais e Serviços	CONSUMO	442810	SUCO	2	Não	14,50	29,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1162	Materiais e Serviços	CONSUMO	463806	LEGUME IN NATURA	10	Não	6,00	60,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1163	Materiais e Serviços	CONSUMO	217092	VINAGRE	2	Não	5,30	10,60	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise

Total: 100 item(s)
Valor total dos itens: **R\$ 12.061,22**

Filtros utilizados: Grupo: PERECÍVEIS

Nº Item	Tipo de item	Subitem	Código do item	Descrição	Quantidade estimada	Despesa informada é somente para vincular aos aspectos/necessidades orçamentárias	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)	Valor orçamentário estimado para o exercício (R\$)	Participação de recursos externos	Ação orçamentária	Grupo de Despesa	Renovação de contrato	Dependência de outro item	Item Vinculado	Grau de prioridade	Data desejada	Situação do item
1164	Materiais e Serviços	CONSUMO	226435	VINHO	2	Não	24,90	49,80	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	08/08/2022	Em análise
1189	Materiais e Serviços	CONSUMO	252016	SUCO	9	Não	7,20	64,80	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
1192	Materiais e Serviços	CONSUMO	279609	SUCO	8	Não	7,00	56,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
1196	Materiais e Serviços	CONSUMO	442814	SUCO	6	Não	11,20	67,20	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
1199	Materiais e Serviços	CONSUMO	442810	SUCO	61	Não	14,50	884,50	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
1202	Materiais e Serviços	CONSUMO	463806	LEGUME IN NATURA	10	Não	6,00	60,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
1203	Materiais e Serviços	CONSUMO	447503	CARNE SUÍNA IN NATURA	5	Não	12,00	60,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise
1204	Materiais e Serviços	CONSUMO	217092	VINAGRE	12	Não	5,30	63,60	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
1206	Materiais e Serviços	CONSUMO	226435	VINHO	31	Não	17,00	527,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise
1209	Materiais e Serviços	CONSUMO	223049	GLICOSE	10	Não	9,90	99,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Média	01/02/2022	Em análise
1212	Materiais e Serviços	CONSUMO	256065	SUCO	2	Não	15,00	30,00	-	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Alta	01/02/2022	Em análise

Total: 11 item(s)
 Valor total dos itens: **R\$ 1.961,90**

Órgão	UASG	Ano do Plano	Nº Item	Tipo do item	Subitem	Código do item	Descrição	Descrição sucinta do objeto	Unidade de fornecimento	Quantidade estimada	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)
026256	153010	2022	738	Material	CONSUMO	463993	AÇÚCAR	AÇÚCAR, TIPO MASCAVO	EMBALAGEM 00000001,00 KG	3	40,00	120,00
026256	153010	2022	739	Material	CONSUMO	459077	AMIDO	AMIDO, BASE DE MILHO	EMBALAGEM 00000500,00 G	3	11,00	33,00
026256	153010	2022	740	Material	CONSUMO	236604	SAL DE CURA	Antioxidante para produtos cárneos. Utilizado na Fabricação de Linguiças Frescas ou defumadas e tem como principais características: Acelerar a reação de Cura; Reagir quimicamente com o nitrito (sal de cura), diminuindo a concentração de nitrito residual; estabilizar a cor e o sabor. Especificações: pó fino, de cor branca, Ingredientes: açúcar (glucose), antioxidante INS 316 e acidulante INS 330. Não contém glúten. Apresentar Registro do MAPA e Registro do Ministério da Saúde. Apresentar na embalagem data de fabricação e data de validade, com prazo acima de 6 meses e modo de utilização. Acondicionado em embalagens de 1Kg, com dimensões 24x 14 x 4cm e adequadas para manter as características do produto.	QUILOGRAMA	1	30,00	30,00
026256	153010	2022	741	Material	CONSUMO	463696	AZEITE	AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL DE OLIVA, TIPO PURO, TEOR DA ACIDEZ EXTRAVIRGEM - MENOR QUE 0,8%	EMBALAGEM 00000500,00 ML	7	22,00	154,00
026256	153010	2022	742	Material	CONSUMO	464381	FRUTA	FRUTA, TIPO BANANA PRATA / BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL	QUILOGRAMA	10	5,50	55,00
026256	153010	2022	747	Material	CONSUMO	447448	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)	QUILOGRAMA	10	30,00	300,00
026256	153010	2022	755	Material	CONSUMO	447518	CARNE SUÍNA IN NATURA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE LOMBO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)	QUILOGRAMA	10	25,00	250,00
026256	153010	2022	757	Material	CONSUMO	447525	CARNE SUÍNA IN NATURA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE PERNIL, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO SEM OSSO, SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)	QUILOGRAMA	10	25,00	250,00
026256	153010	2022	762	Material	CONSUMO	467318	CHOCOLATE	CHOCOLATE, TIPO PRETO, APRESENTAÇÃO GOTAS, SABOR MEIO AMARGO	EMBALAGEM 00000001,00 KG	1	28,00	28,00
026256	153010	2022	765	Material	CONSUMO	421669	CÔCO RALADO	CÔCO RALADO, INGREDIENTES AMÊNDOA DE CÔCO, APRESENTAÇÃO TRITURADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM AÇUCAR	PACOTE 00000100,00 G	2	6,50	13,00
026256	153010	2022	777	Material	CONSUMO	380095	ESSÊNCIA AROMÁTICA	ESSÊNCIA AROMÁTICA, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO OLEOSO, INCOLOR A LEVEMENTE AMARELADO, TIPO DE ORIGEM ORIGEM SINTÉTICA, ODOR BAUNILHA	MILILITRO	60	0,26	15,60
026256	153010	2022	781	Material	CONSUMO	433827	FARINHA ARROZ	FARINHA ARROZ, INGREDIENTE ARROZ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MASSA ALIMENTÍCIA, TIPO SECA, COR BRANCA	QUILOGRAMA	4	9,80	39,20
026256	153010	2022	784	Material	CONSUMO	460498	AVEIA BENEFICIADA	Farinha de aveia. Não contém glútem. Embalagem com 200g. Acondicionada em embalagem primária de plástico e em embalagem secundária de caixa de papelão.	EMBALAGEM 00000200,00 G	1	4,20	4,20
026256	153010	2022	787	Material	CONSUMO	459016	FARINHA DE MILHO	Farinha de milho (fubá), granulação fina ou média, amarela, acondicionada em embalagem primária de plástico, tipo pacote, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária plástica ou de papelão (caixa).	QUILOGRAMA	1	4,80	4,80
026256	153010	2022	793	Material	CONSUMO	464374	FRUTA	Abacaxi "in natura" maduro. Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	UNIDADE	60	6,00	360,00

026256	153010	2022	797	Material	CONSUMO	463988	AÇÚCAR	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL	EMBALAGEM 00000005,00 KG	23	17,50	402,50
026256	153010	2022	799	Material	CONSUMO	463994	AÇÚCAR	Açúcar refinado, acondicionado em embalagem primária de plástico, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária, tipo pacote, de plástico ou de papel.	EMBALAGEM 00000001,00 KG	20	2,50	50,00
026256	153010	2022	801	Material	CONSUMO	474374	FRUTA	Ameixa desidratada sem caroço, Acondicionada em embalagem primária de plástico, informando data de fabricação e prazo de validade.	QUILOGRAMA	2	39,90	79,80
026256	153010	2022	807	Material	CONSUMO	466549	FRUTA	Ameixa "in natura". Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	QUILOGRAMA	30	20,00	600,00
026256	153010	2022	811	Material	CONSUMO	464380	FRUTA	Banana "in natura" madura; tipo d'água; fruto são e de boa qualidade, sem injúrias mecânicas e sinais de podrução, uniformidade no tamanho e na cor.	QUILOGRAMA	10	6,00	60,00
026256	153010	2022	813	Material	CONSUMO	467575	VERDURA IN NATURA	Brócolis híbrido (americano), in natura, contendo cada unidade, 300 g de peso líquido; acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	QUILOGRAMA	6	5,00	30,00
026256	153010	2022	817	Material	CONSUMO	463781	LEGUME IN NATURA	Cebola branca nacional, in natura, acondicionada em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	QUILOGRAMA	4	10,00	40,00
026256	153010	2022	826	Material	CONSUMO	463770	LEGUME IN NATURA	Cenoura, in natura, acondicionada em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	QUILOGRAMA	4	20,00	80,00
026256	153010	2022	827	Material	CONSUMO	463547	CHOCOLATE	Chocolate em pó, com 50% de cacau, acondicionado em embalagem primária, tipo pacote ou lata, contendo nesta, entre 200 g e 500 g de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	QUILOGRAMA	1	32,00	32,00
026256	153010	2022	828	Material	CONSUMO	463831	VERDURA IN NATURA	Couve-flor, in natura, acondicionada em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	QUILOGRAMA	8	25,00	200,00
026256	153010	2022	829	Material	CONSUMO	233815	CONDIMENTO*	Cravo da índia, com grãos íntegros, que tenha passado por processo de irradiação ou similar que garanta a redução de carga microbiológica sem comprometer as características sensoriais do produto. Acondicionada em embalagem integra hermeticamente fechada e livre de sujidades e que contenha data de fabricação, validade e lote.	EMBALAGEM 00000040,00 G	2	18,00	36,00
026256	153010	2022	830	Material	CONSUMO	465332	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO, GRUPO INDUSTRIAL, TIPO TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL SEM FERMENTO	EMBALAGEM 00000025,00 KG	2	90,00	180,00
026256	153010	2022	831	Material	CONSUMO	459596	FERMENTO	Fermento biológico seco, em pó, acondicionado em embalagem primária, tipo pote, contendo nesta, de 500 g a 1 kg (unidade), e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	QUILOGRAMA	4	58,00	232,00
026256	153010	2022	832	Material	CONSUMO	459586	FERMENTO	Fermento químico, em pó, acondicionado em embalagem primária, tipo pote, contendo nesta, 100 g (unidade), e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	EMBALAGEM 00000100,00 G	2	7,60	15,20
026256	153010	2022	833	Material	CONSUMO	464392	FRUTA	Goiaba vermelha. Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, com polpa de coloração avermelhada	QUILOGRAMA	10	6,00	60,00
026256	153010	2022	834	Material	CONSUMO	446019	LEITE EM PÓ	Leite integral, em pó, acondicionado em embalagem primária, tipo lata ou pacote, contendo nesta, 400 g de peso líquido do produto.	EMBALAGEM 00000400,00 G	14	10,50	147,00
026256	153010	2022	835	Material	CONSUMO	445995	LEITE FLUIDO	Leite integral, líquido, UHT, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido.	GARRAFA 00000001,00 L	43	6,89	296,27
026256	153010	2022	836	Material	CONSUMO	464339	FRUTA	kiwi nacional, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada. Peso unitário: 90 g.	QUILOGRAMA	30	24,00	720,00
026256	153010	2022	853	Material	CONSUMO	464374	FRUTA	FRUTA, TIPO ABACAXI PÉROLA, APRESENTAÇÃO NATURAL	UNIDADE	20	6,00	120,00

026256	153010	2022	854	Material	CONSUMO	463993	AÇÚCAR	AÇÚCAR, TIPO MASCAVO	EMBALAGEM 00000001,00 KG	1	40,00	40,00
026256	153010	2022	855	Material	CONSUMO	463994	AÇÚCAR	AÇÚCAR, TIPO REFINADO	EMBALAGEM 00000001,00 KG	14	2,50	35,00
026256	153010	2022	856	Material	CONSUMO	459077	AMIDO	AMIDO, BASE DE MILHO	EMBALAGEM 00000500,00 G	2	11,00	22,00
026256	153010	2022	857	Material	CONSUMO	463696	AZEITE	AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL DE OLIVA, TIPO PURO, TEOR DA ACIDEZ EXTRAVIRGEM - MENOR QUE 0,8%	EMBALAGEM 00000500,00 ML	1	22,00	22,00
026256	153010	2022	858	Material	CONSUMO	464381	FRUTA	FRUTA, TIPO BANANA PRATA / BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO NATURAL	QUILOGRAMA	10	5,50	55,00
026256	153010	2022	859	Material	CONSUMO	464380	FRUTA	FRUTA, TIPO BANANA NANICA / BANANA D'ÁGUA, APRESENTAÇÃO NATURAL	QUILOGRAMA	10	6,00	60,00
026256	153010	2022	860	Material	CONSUMO	467575	VERDURA IN NATURA	VERDURA IN NATURA, TIPO BRÓCOLIS AMERICANO	QUILOGRAMA	6	5,00	30,00
026256	153010	2022	861	Material	CONSUMO	463781	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO CEBOLA BRANCA	QUILOGRAMA	4	10,00	40,00
026256	153010	2022	940	Material	CONSUMO	447702	EMBUTIDO	Linguiça calabresa, grossa e defumada. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, entre 1 kg e 5 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão.	QUILOGRAMA	1	18,30	18,30
026256	153010	2022	941	Material	CONSUMO	463699	GORDURA VEGETAL	Margarina vegetal cremosa, com sal, resfriada, com 80% de lipídios, acondicionada em embalagem primária de plástico, tipo pote, contendo nesta, 500 g (unidade) de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	EMBALAGEM 00000500,00 G	3	5,60	16,80
026256	153010	2022	943	Material	CONSUMO	464405	FRUTA	Mamão formosa, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada. Peso unitário: 2 kg.	QUILOGRAMA	20	30,00	600,00
026256	153010	2022	946	Material	CONSUMO	464400	FRUTA	Maçã gala nacional, in natura, acondicionada em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	QUILOGRAMA	55	50,00	2.750,00
026256	153010	2022	949	Material	CONSUMO	459672	MASSA DE TOMATE	Molho de tomate, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo sachê, contendo nesta, 340 g (unidade) de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	EMBALAGEM 00000340,00 G	8	2,70	21,60
026256	153010	2022	951	Material	CONSUMO	464328	FRUTA	Morango in natura, são, em bom estado de maturação, íntegros, limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Embalagem: bandejas de isopor ou acetato e protegido com filme de PVC.	QUILOGRAMA	10	20,00	200,00
026256	153010	2022	969	Material	CONSUMO	463692	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 900 ml (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	EMBALAGEM 00000900,00 ML	16	7,95	127,20
026256	153010	2022	973	Material	CONSUMO	463915	CONDIMENTO	Orégano, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo pacote, contendo nesta, 200 g de peso líquido.	GRAMA	4000	0,01	40,00
026256	153010	2022	975	Material	CONSUMO	463916	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO ORÉGANO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	GRAMA	100	0,10	10,00
026256	153010	2022	977	Material	CONSUMO	446618	OVO	Ovo de galinha, com peso unitário de, no mínimo, 50 g, acondicionado em bandeja plástica ou de isopor, contendo nesta, 30 unidades (cartela).	BANDEJA 00000030,00 UN	5	13,90	69,50
026256	153010	2022	979	Material	CONSUMO	463796	LEGUME IN NATURA	Pepino, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	QUILOGRAMA	10	6,00	60,00
026256	153010	2022	981	Material	CONSUMO	463919	CONDIMENTO	Pimenta do reino, preta, em pó, acondicionada em embalagem primária de plástico, contendo nesta, 50 g (pacote) de peso líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	GRAMA	250	0,10	25,00
026256	153010	2022	984	Material	CONSUMO	447771	FRIOS	Presunto de pernil, cozido, magro (sem capa de gordura), resfriado; peça inteira. Peso médio unitário (peça): 3 kg. Produto acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	QUILOGRAMA	3	18,90	56,70

026256	153010	2022	988	Material	CONSUMO	297483	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA	Proteína de soja texturizada (PTS), fina, clara e escura, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta de 0,5 a 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa); ambas, próprias para alimentos.	QUILOGRAMA		2	15,00	30,00
026256	153010	2022	990	Material	CONSUMO	446633	QUEIJO	Queijo tipo muçarela, resfriado; peça inteira. Peso médio unitário (peça): 4 kg. Produto acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	QUILOGRAMA		6	38,00	228,00
026256	153010	2022	991	Material	CONSUMO	446645	QUEIJO	Queijo tipo parmesão, resfriado, em peça com peso entre 5,5 kg e 6 kg, acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa.	QUILOGRAMA		2	64,00	128,00
026256	153010	2022	992	Material	CONSUMO	463839	VERDURA IN NATURA	Repolho verde, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	QUILOGRAMA		3	20,00	60,00
026256	153010	2022	993	Material	CONSUMO	291893	SAL	Sal refinado, iodado, acondicionado em embalagem primária e secundária de plástico, tipo pacote, contendo na primária, 1 kg de peso líquido.	CAIXA 00001000,00 UN		3	2,20	6,60
026256	153010	2022	994	Material	CONSUMO	236604	SAL DE CURA	SAL DE CURA, APRESENTAÇÃO PÓ GRANULADO, COR BRANCO AMARELADO, ODOR CARACTERÍSTICO, SOLUBILIDADE ÁGUA 20° C, APLICAÇÃO MANTER COLORAÇÃO DE LINGUIÇAS E SALAMES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS AGENTE DE CURA: NITRITO DE SÓDIO E NITRADO DE SÓDIO	QUILOGRAMA		1	15,00	15,00
026256	153010	2022	995	Material	CONSUMO	252018	SUCO	Suco de caju, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 500 ML de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	GARRAFA 00000500,00 ML		11	6,00	66,00
026256	153010	2022	1095	Material	CONSUMO	463770	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA	QUILOGRAMA		4	3,00	12,00
026256	153010	2022	1097	Material	CONSUMO	467318	CHOCOLATE	CHOCOLATE, TIPO PRETO, APRESENTAÇÃO GOTAS, SABOR MEIO AMARGO	EMBALAGEM 00000001,00 KG		1	28,00	28,00
026256	153010	2022	1100	Material	CONSUMO	463547	CHOCOLATE	CHOCOLATE, TIPO PRETO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL 50 % CACAU	EMBALAGEM 00000001,00 KG		1	32,00	32,00
026256	153010	2022	1102	Material	CONSUMO	421669	CÔCO RALADO	CÔCO RALADO, INGREDIENTES AMÊNDOA DE CÔCO, APRESENTAÇÃO TRITURADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM AÇUCAR	PACOTE 00000100,00 G		2	6,50	13,00
026256	153010	2022	1103	Material	CONSUMO	463831	VERDURA IN NATURA	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR	QUILOGRAMA		8	25,00	200,00
026256	153010	2022	1107	Material	CONSUMO	380095	ESSÊNCIA AROMÁTICA	ESSÊNCIA AROMÁTICA, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO OLEOSO, INCOLOR A LEVEMENTE AMARELADO, TIPO DE ORIGEM ORIGEM SINTÉTICA, ODOR BAUNILHA	MILILITRO		90	0,27	24,30
026256	153010	2022	1109	Material	CONSUMO	433827	FARINHA ARROZ	FARINHA ARROZ, INGREDIENTE ARROZ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MASSA ALIMENTÍCIA, TIPO SECA, COR BRANCA	QUILOGRAMA		3	9,80	29,40
026256	153010	2022	1112	Material	CONSUMO	460498	AVEIA BENEFICIADA	AVEIA BENEFICIADA, CLASSE BRANCA, APRESENTAÇÃO FARINHA, PRESENÇA DE GLÚTEN CONTÉM GLÚTEN	EMBALAGEM 00000200,00 G		2	4,20	8,40
026256	153010	2022	1114	Material	CONSUMO	459016	FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FUBÁ, APRESENTAÇÃO PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	QUILOGRAMA		2	4,80	9,60
026256	153010	2022	1117	Material	CONSUMO	465332	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO, GRUPO INDUSTRIAL, TIPO TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL SEM FERMENTO	EMBALAGEM 00000025,00 KG		2	90,00	180,00
026256	153010	2022	1119	Material	CONSUMO	459596	FERMENTO	FERMENTO, TIPO BIOLÓGICO SECO, APRESENTAÇÃO PÓ GRANULADO	QUILOGRAMA		2	58,00	116,00
026256	153010	2022	1121	Material	CONSUMO	459586	FERMENTO	FERMENTO, TIPO QUÍMICO, APRESENTAÇÃO PÓ	EMBALAGEM 00000100,00 G		3	7,60	22,80
026256	153010	2022	1123	Material	CONSUMO	464392	FRUTA	FRUTA, TIPO GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO NATURAL	QUILOGRAMA		10	6,00	60,00

026256	153010	2022	1126	Material	CONSUMO	446019	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ, ORIGEM DE VACA, TEOR GORDURA INTEGRAL, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO	EMBALAGEM 00000400,00 G	5	10,50	52,50
026256	153010	2022	1130	Material	CONSUMO	445995	LEITE FLUIDO	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A, TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO UHT	CAIXA 00000001,00 L	4	4,00	16,00
026256	153010	2022	1132	Material	CONSUMO	447702	EMBUTIDO	EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	QUILOGRAMA	3	18,30	54,90
026256	153010	2022	1133	Material	CONSUMO	464400	FRUTA	FRUTA, TIPO MAÇÃ GALA, APRESENTAÇÃO NATURAL	QUILOGRAMA	5	8,29	41,45
026256	153010	2022	1134	Material	CONSUMO	464405	FRUTA	FRUTA, TIPO MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO NATURAL	QUILOGRAMA	10	4,99	49,90
026256	153010	2022	1135	Material	CONSUMO	463699	GORDURA VEGETAL	GORDURA VEGETAL, TIPO MARGARINA, SUBTIPO CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR COM SAL	EMBALAGEM 00000500,00 G	5	5,60	28,00
026256	153010	2022	1136	Material	CONSUMO	459672	MASSA DE TOMATE	MASSA DE TOMATE, TIPO MOLHO PRONTO, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO	EMBALAGEM 00000340,00 G	12	2,70	32,40
026256	153010	2022	1137	Material	CONSUMO	464328	FRUTA	FRUTA, TIPO MORANGO, APRESENTAÇÃO NATURAL	QUILOGRAMA	10	20,00	200,00
026256	153010	2022	1146	Material	CONSUMO	463692	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, TIPO QUALIDADE TIPO 1	EMBALAGEM 00000900,00 ML	4	7,60	30,40
026256	153010	2022	1147	Material	CONSUMO	463915	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO ORÉGANO, APRESENTAÇÃO PÓ Embalagem com 200 gramas	UNIDADE	10	2,50	25,00
026256	153010	2022	1148	Material	CONSUMO	446618	OVO	OVO, ORIGEM GALINHA, GRUPO BRANCO, CLASSE A, TIPO GRANDE	BANDEJA 00000030,00 UN	4	13,90	55,60
026256	153010	2022	1149	Material	CONSUMO	463796	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO	QUILOGRAMA	10	6,00	60,00
026256	153010	2022	1150	Material	CONSUMO	447771	FRIOS	FRIOS, VARIEDADE PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO COZIDO, COMPOSIÇÃO SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)	QUILOGRAMA	3	18,90	56,70
026256	153010	2022	1152	Material	CONSUMO	297483	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA, APRESENTAÇÃO FLOCOS, ASPECTO FÍSICO DESIDRATADA	QUILOGRAMA	1	15,00	15,00
026256	153010	2022	1153	Material	CONSUMO	446633	QUEIJO	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE MUÇARELA, APRESENTAÇÃO PEÇA	QUILOGRAMA	9	38,00	342,00
026256	153010	2022	1154	Material	CONSUMO	446645	QUEIJO	QUEIJO, ORIGEM DE VACA, VARIEDADE PARMESÃO, APRESENTAÇÃO PEÇA	QUILOGRAMA	2	64,00	128,00
026256	153010	2022	1155	Material	CONSUMO	463839	VERDURA IN NATURA	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO BRANCO / VERDE	QUILOGRAMA	3	20,00	60,00
026256	153010	2022	1156	Material	CONSUMO	291893	SAL	SAL, TIPO REFINADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TEOR MÍNIMO CLORETO DE SÓDIO 98,5%	QUILOGRAMA	5	2,40	12,00
026256	153010	2022	1157	Material	CONSUMO	252018	SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR CAJÚ, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO	GARRAFA 00000500,00 ML	4	6,00	24,00
026256	153010	2022	1158	Material	CONSUMO	252018	SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR CAJÚ, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO	GARRAFA 00000500,00 ML	4	6,00	24,00
026256	153010	2022	1159	Material	CONSUMO	252016	SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO	GARRAFA 00000500,00 ML	2	7,20	14,40
026256	153010	2022	1160	Material	CONSUMO	442814	SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR MARACUJÁ, TIPO INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, VALIDADE 5	LITRO	3	11,20	33,60
026256	153010	2022	1161	Material	CONSUMO	442810	SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR UVA, TIPO INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, VALIDADE 5	LITRO	2	14,50	29,00
026256	153010	2022	1162	Material	CONSUMO	463806	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE SALADA	QUILOGRAMA	10	6,00	60,00
026256	153010	2022	1163	Material	CONSUMO	217092	VINAGRE	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO TINTO, TIPO ACENTUADO, ACIDEZ 4,50, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	FRASCO 00000750,00 ML	2	5,30	10,60
026256	153010	2022	1164	Material	CONSUMO	226435	VINHO	VINHO, COR TINTO, CLASSE MESA, TEOR AÇÚCAR SECO	UNIDADE	2	24,90	49,80

026256	153010	2022	1189	Material	CONSUMO	252016	SUCO	Suco de goiaba, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 500 mL de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	GARRAFA 00000500,00 ML		9	7,20	64,80
026256	153010	2022	1192	Material	CONSUMO	279609	SUCO	Suco de manga, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 500 ML de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	GARRAFA 00000500,00 ML		8	7,00	56,00
026256	153010	2022	1196	Material	CONSUMO	442814	SUCO	Suco de maracujá, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	EMBALAGEM 00000001,00 L		6	11,20	67,20
026256	153010	2022	1199	Material	CONSUMO	442810	SUCO	Suco de uva, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	EMBALAGEM 00000001,00 L		61	14,50	884,50
026256	153010	2022	1202	Material	CONSUMO	463806	LEGUME IN NATURA	Tomate longa vida, salada, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada. Peso unitário: 200 g	QUILOGRAMA		10	6,00	60,00
026256	153010	2022	1203	Material	CONSUMO	447503	CARNE SUÍNA IN NATURA	Toucinho comum sem pele. Panículo adiposo de suíno sem pele livre de ranço isentos de manchas amareladas ou coágulos sanguíneos ou qualquer alteração em suas características sensoriais. Embalados à vácuo em embalagem apropriada que deve se apresentar íntegra e livre de sujidades, e transportados em locais próprios (veículos refrigerados) de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.	QUILOGRAMA		5	12,00	60,00
026256	153010	2022	1204	Material	CONSUMO	217092	VINAGRE	Vinagre de maçã, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 750 ml (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	FRASCO 00000750,00 ML		12	5,30	63,60
026256	153010	2022	1206	Material	CONSUMO	226435	VINHO	Vinho tinto seco. Composição: fermentado de uvas e conservante INS 220. Graduação alcoólica 10,5% em volume.	GARRAFA 00000900,00 ML		31	17,00	527,00
026256	153010	2022	1209	Material	CONSUMO	223049	GLICOSE	Xarope de glucose concentrado, transparente, de alta viscosidade obtido de açúcares de milho, com aplicação em doces, geleias, doce de leite, frutas cristalizadas, balas, bolos em geral. comercializado em potes de 350g	FRASCO 00000350,00 G		10	9,90	99,00
026256	153010	2022	1212	Material	CONSUMO	256065	SUCO	Xarope concentrado, sabor guaraná, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa ou galão, contendo nesta, de 1 litro a 5 litros de volume líquido.	EMBALAGEM 00000001,00 L		2	15,00	30,00

Anexo III - Mapa de riscos.pdf

1. Fase da Análise: Planejamento da Contratação/Aquisição e Seleção do Fornecedor

ID	RISCO	Probabilidade do Risco	Impacto	DESCRIÇÃO DO DANO CASO OCORRRA	AÇÃO PREVENTIVA PARA EVITAR O DANO	Setor responsável pela ação de contingência
1.1	Não aquisição dos itens por licitação deserta ou fracassada.	Média	Alta	Atraso na aquisição dos itens e comprometimento das atividades acadêmicas, trazendo prejuízos aos cursos.	1 - Elaboração do estudo preliminar com ampla pesquisa de mercado e avaliação de outras contratações públicas semelhantes. 2 - Realizar pesquisa de preços bastante ampla, considerando diversos parâmetros. Consolidar cesta de preços que contenha contratações públicas similares. 3 - Fazer análise criteriosa da cesta de preços encontrada durante a etapa de pesquisa de mercado.	1) Setor Solicitante 2) Seaco
					AÇÃO DE CONTINGÊNCIA CASO OCORRA O DANO	Setor responsável pela ação de contingência
					01 - Revisar os documentos do processo, em especial a pesquisa de preços e o termo de referência, de modo a identificar possíveis pontos que precisem de ajustes. 02 - Avaliar a viabilidade de repetir a realização do certame. 03 - Não sendo viável repetir o certame, avaliar a possibilidade de adesão de ata para adquirir os itens mais críticos	1) Setor Solicitante 2) Seaco
1.2	Não entrega de itens pela contratada no prazo indicado no estudo preliminar.	Média	Alta	Comprometimento das atividades acadêmicas, trazendo prejuízos aos cursos.	Assim que recebida a notificação de emissão de nota de empenho, confirmar com o Fornecedor a data de entrega dos itens	1) SEPAT
					AÇÃO DE CONTINGÊNCIA CASO OCORRA O DANO	Setor responsável pela ação de contingência
					Após notificação do responsável técnico, solicitar envio de Intenção de Aplicação de Penalidade, com Relatório de Entrega detalhado caso o Fornecedor demonstre atraso injustificável para entrega, relatando a ocorrência.	1) SEPAT
1.3	Fornecimento de item com qualidade abaixo do necessário para atender a aplicação de aulas	Média	Alta	Não atendimento das necessidades dos cursos, impactando nas atividades práticas envolvidas.	Aprimoramento da descrição técnica, indicando todas as informações necessárias ao atendimento da demanda, e verificação de que no mínimo dois fabricantes diferentes poderão atender essa solicitação caso não seja exclusivo	1) Setor solicitante
					AÇÃO DE CONTINGÊNCIA CASO OCORRA O DANO	Setor responsável pela ação de contingência
					Revisão das especificações pelo REQUISITANTE Substituto	1) Responsável Técnico Substituto
1.4	Fornecimento do item em desacordo com as especificações condições contidas no Termo de Referência	Média	Alta	Vida útil ou qualidade do item abaixo das expectativas quando de sua solicitação.	Conferir no ato do recebimento se os itens estão de acordo com o demandado/licitado	1) Setor Solicitante
					AÇÃO DE CONTINGÊNCIA CASO OCORRA O DANO	Setor responsável pela ação de contingência
					Notificar o fornecedor acerca da irregularidade e solicitar a substituição do item conforme condições estabelecidas no Termo de Referência	1) Responsável Técnico

Anexo IV - Preço de referência por item.pdf

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND Padrão	QTD	CATMAT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar cristal, acondicionado em embalagem primária e secundária de plástico, tipo pacote, contendo na primária, 5 kg de peso líquido.	embalagem de 5kg	23	463989	R\$ 24,00	R\$ 552,00
2	Açúcar mascavo, acondicionado em embalagem de plástico ou papel.	Embalagem 1,00Kg	4	463993	R\$ 14,59	R\$ 58,36
3	Açúcar refinado, acondicionado em embalagem primária de plástico, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária, tipo pacote, de plástico ou de papel. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	embalagem 1,00kg	34	463997	R\$ 5,07	R\$ 172,38
4	Ameixa desidratada sem caroço, Acondicionada em embalagem primária de plástico, infomando data de fabricação e prazo de validade.	kg	2	474374	R\$ 59,90	R\$ 119,80
5	Amido de milho, acondicionado em embalagem primária, tipo pacote, contendo nesta, 500 g de peso líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	embalagem 500g	5	459077	R\$ 6,44	R\$ 32,20
6	Azeite de oliva, extra virgem, acondicionado em embalagem primária, tipo vidro, contendo nesta 500 mL (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária tipo caixa de papelão.	Embalagem de 500ml	8	463696	R\$ 21,65	R\$ 173,20

7	Brócolis híbrido (americano), in natura, contendo cada unidade, 300 g de peso líquido; acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	kg	12	467575	R\$ 6,20	R\$	74,40
8	Carne bovina (Macho) congelada, traseiro desossado - Patinho. Unidade acondicionada, individualmente, em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária, tipo caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	kg	10	447448	R\$ 39,97	R\$	399,70
9	Carne suína congelada - traseiro desossado e sem pele - Lombo. Produto acondicionado em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária, tipo caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	kg	10	447518	R\$ 25,14	R\$	251,40
10	Carne suína congelada - traseiro desossado e sem pele - Pernil. Produto acondicionado em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária, tipo caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	kg	10	447525	R\$ 21,83	R\$	218,30
11	Coco ralado, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo pacote, contendo nesta 100 g de peso líquido de produto (unidade).	pacote de 100 g	4	421669	R\$ 4,24	R\$	16,96
12	Couve-flor, in natura, acondicionada em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	kg	16	463831	R\$ 8,74	R\$	139,84

13	Farinha de aveia. Não contém glútem. Embalagem com 200g. Acondicionada em embalagem primária de plástico e em embalagem secundária de caixa de papelão, informando litas de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem de 200g	3	460498	R\$ 3,88	R\$	11,64
14	Farinha de milho (fubá), granulação fina ou média, grão: amarelo, acondicionada em embalagem primária de plástico, tipo pacote, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária plástica ou de papelão (caixa).	Embalagem 1,00 kg	3	459016	R\$ 4,21	R\$	12,63
15	Farinha de trigo, tipo 1, sem fermento, acondicionada em embalagem primária de plástico ou de papel, tipo pacote, contendo nesta, 1 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	Embalagem 1,00 Kg	100	465332	R\$ 4,61	R\$	461,00
16	Fermento biológico seco, em pó, acondicionado em embalagem primária, tipo pote ou sachê, contendo nesta, de 500 g, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	Embalagem 500 gramas	12	459596	R\$ 16,42	R\$	197,04
17	kiwi nacional, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada. Peso médio unitário: 90 g.	kg	30	464339	R\$ 17,69	R\$	530,70
18	Leite integral, em pó, acondicionado em embalagem primária, tipo lata ou pacote, contendo nesta, 400 g de peso líquido do produto.	Embalagem de 400g	19	446019	R\$ 13,46	R\$	255,74

19	Leite integral, líquido, UHT, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido.	Caixa 1,00L	47	445995	R\$ 4,77	R\$	224,19
20	Lingüiça calabresa, grossa e defumada. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, entre 1 kg e 5 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. Caso indicado pelo fabricante, o produto deve ser refrigerado e transportado conforme normas específicas, constantes do Edital.	kg	4	447702	R\$ 17,50	R\$	70,00
21	Mamão formosa, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada. Peso médio unitário: 2 kg.	kg	30	464405	R\$ 7,09	R\$	212,70
22	Margarina vegetal cremosa, com sal, resfriada, com 80% de lipídios, acondicionada em embalagem primária de plástico, tipo pote, contendo nesta, 500 g (unidade) de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	embalagem de 500 g	8	463699	R\$ 6,92	R\$	55,36
23	Morango in natura, são, em bom estado de maturação, integros, limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Embalagem protegida com filme de PVC.	kg	20	464328	R\$ 15,12	R\$	302,40
24	Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 900 ml (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	embalagem 900ml	20	463692	R\$ 9,00	R\$	180,00

25	Ovo de galinha, com peso unitário de, no mínimo, 50 g, acondicionado em bandeja plástica ou de isopor, contendo nesta, 30 unidades (cartela).	bandeja com 30 unidades	9	446618	R\$ 12,60	R\$	113,40
26	Presunto de pernil, cozido, magro (sem capa de gordura), resfriado; peça inteira. Peso médio unitário (peça): 3 kg. Produto acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	kg	6	447771	R\$ 19,66	R\$	117,96
27	Proteína de soja texturizada, fina, clara, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta 400 g de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa); ambas, próprias para alimentos.	Embalagem de 400g	7	369027	R\$ 13,60	R\$	95,20
28	Queijo tipo muçarela, resfriado; peça inteira. Peso médio unitário (peça): 4 kg. Produto acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão (caixa).	kg	15	446633	R\$ 45,31	R\$	679,65
29	Queijo tipo parmesão, resfriado, em peça, acondicionado em embalagem primária de plástico, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa.	kg	4	446645	R\$ 50,98	R\$	203,92
30	Repolho verde, in natura, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa plástica vazada.	kg	6	463839	R\$ 4,58	R\$	27,48

31	Sal refinado, iodado, acondicionado em embalagem primária e secundária de plástico, tipo pacote, contendo na primária, 1 kg de peso líquido.	Pacote 1.00 Kg	8	291893	R\$ 1,99	R\$	15,92
32	Suco de caju, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 500 mL de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	garrafa de 500 mL	15	252018	R\$ 3,90	R\$	58,50
33	Suco de maracujá, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	embalagem de 1,00L	9	252285	R\$ 9,00	R\$	81,00
34	Suco de uva, concentrado, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 1 litro de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico. Na embalagem secundária, deve conter, no mínimo, 06 unidades (fardo).	embalagem de 1,00L	63	279607	R\$ 8,40	R\$	529,20
35	Toucinho comum sem pele. Panículo adiposo de suíno sem pele livre de ranço isentos de manchas amareladas ou coágulos sanguíneos ou qualquer alteração em suas características sensoriais. Embalados à vácuo em embalagem apropriada que deve se apresentar íntegra e livre de sujidades, e transportados em locais próprios (veículos refrigerados) de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.	kg	5	447503	R\$ 22,50	R\$	112,50
36	Vinagre de maçã, acondicionado em embalagem primária de plástico, tipo garrafa, contendo nesta, 750 ml (unidade) de volume líquido, e em embalagem secundária de plástico ou de papelão (caixa).	Frasco 750ml	14	340581	R\$ 4,44	R\$	62,16

37	Vinho tinto seco. Composição: fermentado de uvas e conservante INS 220. Graduação alcoólica 10,5% em volume. Registro do produto no Ministério da Agricultura.	Frasco 750ml	33	226435	R\$ 17,90	R\$	590,70
38	Xarope de glucose concentrado, transparente, de alta viscosidade obtido de açúcares de milho, com aplicação em doces, geléias, dode de leite, frutas cristalizadas, balas, bolos em geral. comercializado em potes de 350g	und	10	223049	R\$ 12,61	R\$	126,10

MODELO DE PROPOSTA

- EMPRESA:
- CNPJ:
- ENDEREÇO:
- CIDADE/ESTADO:
- TELEFONE:
- E-MAIL PARA RECEBIMENTO DE EMPENHO:

Para fins de Pagamento:

- Banco: _____ Agência: _____ C/Corrente: _____

Prazo de validade da proposta: _____ dias.

Prazo de entrega dos bens: _____ dias a partir do recebimento da nota de empenho referente à contratação.

Declaramos que no preço proposto estão incluídas todas as despesas ou encargos de qualquer natureza, resultantes do fornecimento dos bens licitados, considerando os itens a serem entregues no **CEFET/RJ**.

Declaramos, ainda, que concordamos com todos os termos do Edital do **Pregão Eletrônico SRP Nº 12/2022** e seus anexos.

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Marca	R\$/Unidade	R\$Total
1	Descrição do item	e				

Preço Total por Extenso:

Local, _____ de _____ de _____.

Representante Legal da Empresa

DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA

Razão Social: _____

CNPJ/MF: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

CEP: _____

Cidade: _____ UF: _____

E-mail: _____

Banco: _____ Agência: _____ c/c: _____

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____

Cart. Ident nº: _____ Expedido por: _____

Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

Estado civil: _____

ASSINATURA

[Nome do Representante Legal da Empresa]
sócio, dirigente, proprietário ou procurador da Licitante,
Cargo / Telefone

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA
FONSECA**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA – CEFET/RJ, com sede na Avenida Maracanã, nº 229 - Maracanã, na cidade do Rio de Janeiro / RJ, inscrito no CNPJ sob o nº 42.441.758/0001-05, neste ato representado pelo Diretor-Geral, Mauricio Saldanha Motta, nomeado pela Portaria MEC nº 165, de 24 de março de 2021, publicada no DOU de 25 de março de 2021, portador da matrícula funcional SIAPE nº 390990, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS nº 12/2022**, publicada no DOU de/...../....., processo administrativo n.º **23063.00745/2022-53**

, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas alterações, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

- 1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de....., especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo I do edital de **Pregão Eletrônico SRP nº 12/2022**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)						
X	Especificação	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Valor Un.	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca – CEFET/RJ.

3.2. A presente Ata de Registro de Preços não possui órgãos participantes.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da data de sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

- 6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- 6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- 6.5.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- 6.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
- 6.7.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;
- 6.7.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 6.7.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- 6.7.4. Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- 6.9.1. Por razão de interesse público; ou
- 6.9.2. A pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

- 7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

- 7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.
- 7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).
- 7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

- 8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
- 8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.
- 8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

..... dede

Assinaturas

MAURICIO SALDANHA MOTTA
Diretor-Geral do CEFET/RJ

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(es) registrado(s)