

Aviso de Contratação 9/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
9/2024	158892-IFES - CAMPUS PIUMA	HELLEN SILVA DE AZEVEDO	07/05/2024 14:44 (v 2.0)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23185.000521/2024-27

1. Objeto da Contratação Direta



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo

CAMPUS PIÚMA

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº90006/2024

(Processo Administrativo n.º23185.000521/2024-27)

Torna-se público que o IFES – Campus Piúma, por meio da Coordenadoria de Licitações e Compras, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento menor preço, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021 e demais legislação aplicável.

Data da sessão: 10/05/2024

Horário da Fase de Lances: 08:00 às 14:00

Link: <https://www.gov.br/compras/pt-br/> e <https://pncp.gov.br/>

Critério de Julgamento: menor preço

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto do presente procedimento é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação, por dispensa de licitação, de **Aquisição de cesta de produtos de gêneros alimentícios para**

curso FIC de Panificação do Ifes Campus Piúma e aulas práticas das disciplinas de Processamento de Pescado, para alunos dos cursos médio técnicos., conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

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

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

2. Registro de preços

2. REGISTRO DE PREÇOS

2.1 Está contratação não se categoriza como registro de preço, sendo a aquisição pretendida para um único órgão.

3. Participação na dispensa eletrônica

3. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:

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

1.

1.1.

1.1.1.

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

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

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

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

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

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

4. Ingresso na Dispensa Eletrônica

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

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

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

4.2.1. O fornecedor NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

4.2.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

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

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

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

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

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

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

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

4.8. O prazo de validade da proposta para empenho não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação. A proposta vincula a empresa a entrega dos subitens dentro do prazo estipulado no calendário de entrega disposto no Termo de Referência anexo a esta contratação.

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

- 4.9.1. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.9.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;
- 4.9.3. que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo-as como firmes e verdadeiras;
- 4.9.4. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.
- 4.9.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.10. O fornecedor organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.11. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 4.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, fica facultado ao fornecedor, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável (menor preço ou maior desconto, conforme o caso).
- 4.12.1. Feita essa opção os lances serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os limites cadastrados pelo fornecedor e o intervalo mínimo entre lances previsto neste aviso.
- 4.12.2. Sem prejuízo do disposto acima, os lances poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Aviso de Contratação Direta;
- 4.12.3. O valor final mínimo poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, desde que não assuma valor superior a lance já registrado por ele no sistema.
1. O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores na forma da seção seguinte deste Aviso.

5. Fase de lances

5. FASE DE LANCES

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

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

5.2.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item. Destaca-se que deve-se levar em consideração que cada item possui subitens associados a ele, com quantidades e valores máximos específicos e descritos no Termo de Referência. O valor unitário do item corresponderá a soma dos valores totais (valor unitário x quantidade) de todos os subitem do item correspondente.

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

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

5.3.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de R\$3,00.

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

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

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

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

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

6. Julgamento e aceitação das propostas

6. JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

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

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

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

6.3. Constatada a compatibilidade entre o valor da proposta e o estipulado para a contratação, será solicitado ao fornecedor o envio da proposta adequada ao último lance ofertado ou ao valor

negociado, se for o caso, acompanhada dos documentos complementares, quando necessários. Importante destacar que neste documento deverá ser pormenorizado a descrição, quantidade e valor de cada subitem dos itens em que o fornecedor ofereceu lance, onde será verificado se a proposta ofertada possui todos os subitens de cada item nas quantidades definidas no Termo de Referência e respeitando o valor máximo aceitável para cada subitem, valor esse também descrito no Termo de Referência anexo deste Aviso de Dispensa.

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

6.3.1. SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

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

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Habilitação

7. HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.8. O fornecedor 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.

7.8.1. 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 fornecedor nos remanescentes.

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

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

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

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

8. Ata de registro de preços

8. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Não se aplica ao caso deste processo de contratação.

9. Formação do cadastro de reserva

9. FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

9.1. Não se aplica ao caso deste processo de contratação.

10. Contratação

10. CONTRATAÇÃO

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

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato **OU** aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

10.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso à sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

11. Infrações e sanções administrativas

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

11.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

11.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- a. 1. Advertência pela falta do subitem 11.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b. 2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 11.1.1 a 11.1.12;
- c. 3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 11.1.2 a 11.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d. 4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

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

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

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

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

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

11.10. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.11. as peculiaridades do caso concreto;

11.12. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.13. os danos que dela provierem para o Contratante;

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

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

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

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

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

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

12. Das disposições gerais

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

12.1.1. republicar o presente aviso com uma nova data;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.12.1 ANEXO I – Termo de Referência

12.12.2. ANEXO II – Modelo de proposta Comercial.

.

Piúma , 07de maio de 2024

Marcelo Fanttini Polese

Diretor-Geral do Ifes – Campus Piúma

Portaria nº 1980, de 22/11/2021

Publ. DOU Edição nº 219, Seção 2, p. 21

13. Responsáveis

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

MARCELO FANTTINI POLESE

Autoridade competente

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 - ANEXO I - TERMO DE REFERENCIA.pdf (270.23 KB)
- Anexo II - ANEXO II - MODELO PROPOSTA DE PRECO.pdf (328.95 KB)

Anexo I - ANEXO I - TERMO DE REFERENCIA.pdf

Termo de Referência 14/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
14/2024	158892-IFES - CAMPUS PIUMA	HELLEN SILVA DE AZEVEDO	03/05/2024 08:08 (v 9.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23185002061202391

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. **Aquisição de cesta de produtos de gêneros alimentícios para curso FIC de Panificação** do Ifes Campus Piúma e aulas práticas das disciplinas de Processamento de Pescado, para alunos dos cursos médio técnicos. **Conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.**

1.2 Será contratado o fornecimento dos grupos contendo todos os itens relacionados abaixo. O licitante terá a opção de fornecer um ou mais grupos, porém não poderá deixar de fornecer quaisquer itens do grupo ao qual se dispuser a fornecer.

1.3. A contratação da cesta de produtos terá o agrupamento dos seguintes itens:

ITEM 1:	DESCRIÇÃO	QUANT	Unid.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
SUB-ITEM					
1.1	Açúcar Refinado: De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 98,5% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou	8	kg	5,79	46,32

	vegetais, com embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 1 kg, reembaladas em fardos reforçados, com prazo de validade de 01 um ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.				
1.2	Açúcar mascavo: De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido, odor e sabor próprio do produto, com ausência de insetos, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, reembaladas em fardos reforçados, contendo 01 quilo, prazo de validade de 01 um ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	2	kg	11,99	23,98
1.3	Amido de milho: produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e	1	pct	5,99	5,99

	<p>coloração. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 37 do Decreto Estadual número 12.485 de 20/10/78. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>				
1.4	<p>Aveia em flocos: Aveia em flocos finos ou regulares, conforme especificação da ordem de fornecimento. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 200 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna</p>	1	pct	7,89	7,89

	<p>deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 33 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>				
1.5	<p>Azeite de Oliva Extravirgem: Vidros de 500ml. Azeite extravirgem não-refinado, sem misturas, prensado à frio, com teor de acidez menor do que 1%, embalado em garrafa de vidro, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a</p>	1	litro	48,90	97,80

	<p>cada recebimento e informações nutricionais. Deverá obrigatoriamente estar entre as marcas aprovadas por testes reconhecidos no Brasil (ex: Proteste) que atestem a pureza e o grau de extravirgem.</p>				
1.6	<p>Azeitona sem Caroço: Azeitona em conserva, graúda, sem caroço, entregue conforme solicitação e discriminação, na apresentação exata que for descrita, dentre as opções: verde ou preta. Embalagem obrigatoriamente de vidro, limpa e resistente, contendo 175 gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>	3	pct	7,99	23,97
1.7	<p>Cacau em Pó: cacau puro alcalinizado, sem adição de açúcar - próprio para preparo de confeitaria e panificação. Embalagem plástica íntegra, contendo 200g</p>	1	unid	21,99	21,99

	de produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
1.8	<p>Canela em Pó: Proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Produto puro, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Acondicionado em vidro, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 20g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>	4	unid	7,79	31,16
1.9	<p>Creme de Leite: Embalagem 200g, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, com no mínimo 20% de gordura. Embalagem tipo tetra</p>	1	unid	3,99	3,99

	<p>pak, atóxica, limpa, não violada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.</p>				
1.10	<p>Fubá / Farinha de Milho: Pacotes de 1kg. Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, validade mínima de 6 meses. Ou, conforme pedido da ordem de fornecimento, farinha de milho flocada, nas mesmas condições de entrega.</p>	2	unid	7,99	15,98
1.11	<p>Farinhas de Trigo branca: pura e de alta qualidade, Própria para Panificação (específica para fabricação de pães e pizzas com alto teor proteíco). A embalagem deverá</p>	44	kg	5,79	254,76

	<p>conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>				
1.12	<p>Farinhas de Trigo Integral: pura e de alta qualidade, Própria para Panificação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	4	kg	5,99	23,96
1.13	<p>Fermento Biológico Seco: Fermento seco, instantâneo, Pequenos bastonetes de cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana agente de reidratação. Embalagem impermeável compactada à vácuo de 100-125g. Com alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita ser dissolvido e não</p>	5	Unid	10,99	54,95

	necessita de refrigeração.				
1.14	<p>Frutas Cristalizadas: Frutas cristalizadas formado por mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi no caso de misturas de frutas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas em peso. Acondicionadas em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistentes, vedado hermeticamente e limpo. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. As frutas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>	0,4	kg	23,90	9,56
1.15	Goiabada Cremosa em Pasta: Goiabada embalada potes	1	unid	19,99	19,99

	<p>plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1kg, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 28 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>				
1.16	<p>Leite UHT: Leite de vaca, sem adulterações, nas opções integral, semi desnatado e desnatado, conforme vier especificado na ordem de fornecimento. Líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT ultra alta temperatura, em caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses.A</p>	8	Litros	4,99	39,92

	<p>embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.</p>				
1.17	<p>Leite Condensado: Obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose, acondicionados em embalagem de folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada, contendo 395g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>	2	unid	5,98	11,96
1.18	<p>Leite em Pó Integral: leite instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras lipídios, contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em</p>	5	unid	16,99	84,95

	<p>embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>				
1.19	<p>Linguiça tipo calabresa cozida e defumada: preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.</p>	0,5	kg	20,99	10,50

1.20	<p>Maionese: Molho tipo emulsão com consistência firme composto com os seguintes ingredientes, na ordem exata: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha. Não contém glúten. Porção de 12 gramas com 40 kcal. Apresentado em embalagem plástica de 390g, atóxica, limpa, não violada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.</p>	1	unid	11,99	11,99
1.21	<p>Manteiga com ou sem Sal: Manteiga extra, de primeira qualidade. Ingredientes: Gordura láctea e fermentos lácteos. Não Contém Glúten. Embalagens retangulares, com 200g, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do</p>	5,6	kg	12,49	64,94

	Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade mínima de 2 meses da data de entrega.				
1.22	Mel: Mel puro de abelha, produto natural, elaborado por abelhas a partir do néctar de flores, coletado e transformado por dois processos básicos, um físico, evaporação de água e outro químico, adição de enzimas. Quantidade aproximada de embalagem 250 gramas. Embalado em pote de vidro, transparente e vedado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura com SIF. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	1	unid	18,99	18,99
1.23	Molho de Tomate: molho de tomate pronto, temperado, do tipo tradicional. Ingredientes: tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, óleo refinado, salsa, alho. Sem conservantes ou espessantes artificiais e sem glúten. Em	1	unid	3,99	3,99

	<p>embalagem de lata ou sachê com 300g, resistente, íntegra e limpa - sem presença de amassados ou pontos de oxidação, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.</p>				
1.24	<p>Queijo Mussarela: Fatiada, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério</p>	1,5	kg	39,99	59,99

	da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção.				
1.25	<p>Óleo de Soja Refinado: Óleo puro de soja, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes à classificação e designação refinado. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900 ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar da data de recebimento.</p>	5	unid	5,89	29,45
1.26	<p>Orégano Seco em Folhas: Tempero típico da cozinha Italiana. Suas folhas são</p>	2	unid	7,79	15,58

	<p>comum em todos os pratos com tomate. Produto puro, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Acondicionado em embalagem do tipo pet, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo 30g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>				
1.27	<p>Patinho Bovino moído: corte do traseiro de novilho bovino fresco, resfriado, limpo do excesso de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.</p>	0,6	kg	37,90	22,74

1.28	<p>Pimenta do Reino Preta em moída: Embalagem com aproximadamente 30g. Fruto da Piper nigrum L., com adequado estágio de maturação, fervidos e dessecados. Cheiro: pungente. Sabor: picante. Produto puro, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Acondicionado em embalagem do tipo pet, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>	2	unid	8,79	17,58
1.29	<p>Presunto Magro: Presunto cozido, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as</p>	1,5	kg	28,90	43,35

	normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.				
1.30	Queijo Ralado tipo Parmesão: A embalagem deverá conter 40 a 50g e dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção.	4	unid	6,99	27,96
1.31	Requeijão Cremoso: com 400g. (ou 2 unidades de 250g) Queijo processado, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. NÃO CONTÉM AMIDO E /OU GLÚTEN. Embalado em bisnaga, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto e deverá ser entregue em	1	unid	13,59	13,59

	conformidade com as normas da legislação sanitária vigente				
1.32	Sal refinado Iodado: Constituído por cristais de cloreto de sódio de granulometria regular. Obtido através da moagem de sal in natura seguida de processo de purificação por lavagens sucessivas. Todo o processo é rigidamente controlado, de modo a fornecer um sal refinado com alto grau de pureza. Em embalagem plástica de 1kg.	4	Unid	2,89	11,56
1.33	Sal Grosso: Sal de grau alimentício, não iodado, constituído por cristais de cloreto de sódio de granulometria de tamanho diferenciado cristais grandes. Obtido através da moagem de sal in natura seguida de processo de purificação por lavagens sucessivas e separação/ seleção dos cristais. Todo o processo é rigidamente controlado, de modo a fornecer um sal refinado com alto grau de pureza. Em embalagem plástica de 1kg.	1	unid	2,59	2,59
1.34	Farinha de Tapioca: farinha elaborada a partir da fécula de mandioca, do tipo pronta para uso, do	1	pct	8,99	8,99

	tipo flocada e do tipo granulada e seca, de acordo com especificação na ordem de fornecimento. Será solicitado à granel, em quantidade mínima 500g. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente, termossoldado e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.				
1.35	Leite de coco natural: Integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado exclusivamente em vidro, contendo 200 ml. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	4	unid	4,49	17,96
1.36	Arroz Agulhinha: Arroz descascado e polido, com grão longo e fino, na coloração branca, tipo 1. Produto industrializado que ao ser beneficiado, tem retirados o germe, a camada externa e a maior	2	kg	7,99	15,98

<p>parte da camada interna do tegumento, podendo ainda apresentar grãos com estrias longitudinais visíveis a olho nú. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 33 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>				
VALOR TOTAL / ITEM 1: R\$1.181,85				

ITEM 2:	DESCRIÇÃO	QUANT	Unidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
SUB-ITEM					
2.1	<p>Alecrim fresco: Condimento com apresentação natural (folhas frescas), aplicação culinária em geral; Fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos,</p>	2	maços	2,99	5,98

	<p>sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. Alecrim puro livres de sujidades e contaminantes. As ervas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes. Tamanho médio do maço para referência: 100g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>				
2.2	<p>Alho: Condimento, apresentação natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, aplicação culinária em geral. Nobre, extra, maduro, novo, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações, cultivar bem desenvolvida. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>	0,5	kg	36,90	18,45
2.3	<p>Batata Média: Tubérculo in natura, tipo batata, lavada/lisa, aplicação culinária em geral, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: inglesa, bintje, holandesa ou outra de valor</p>	0,5	kg	7,99	4,00

	<p>equivalente. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou botão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 50 e 60 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.</p>				
2.4	<p>Beterraba: limpa, tenra, firme, com coloração uniforme, com característica e estado de maturação próprio para consumo, sem podridão, sem deformações, sem partes murchas ou amassadas, sem danos profundos, sem enrijecimento do fruto. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>	0,3	kg	8,99	2,70
2.5		0,5	kg	14,90	7,45

	<p>Cebola Roxa: Cebola roxa tenra, rígida, com películas presentes casca e com coloração roxa uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de unidades, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>				
2.6	<p>Salsinha Fresca: Verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico de cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou</p>	4	maço	2,49	9,96

	sabor estranho aos mesmos. Tamanho médio do maço para referência: 100g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.				
2.7	<p>Ovo de Galinha: Fresco, categoria: extra, cor: vermelha ou branca. Casca íntegra e limpa isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas. Ausência de sinais pronunciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF /DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam proteção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. Embalagem com 30 unidades.</p>	2	unid	22,90	45,80

2.8	<p>Tomate Cereja: pacote com 300g. Vegetal in natura, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>	1	unid	9,99	9,99
2.9	<p>Uva Passa sem semente: Fruta desidratada, sem semente, do tipo preta ou branca, de acordo com ordem de fornecimento emitida. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Embalagens em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do</p>	0,2	kg	25,79	5,16

	produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
2.10	Banana da Terra: fruta limpa, madura, mas não passada, firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento não inferior a 12 cm, com peso unitário em torno de 80 g. Embalagens limpas, secas, não absorvente não madeira, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	3	kg	8,99	26,97
2.11	Pimentão verde. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem	1,5	kg	15,90	23,85

	como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoquem alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.				
2.12	Pimentão vermelho. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoquem alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	0,5	kg	22,90	11,45
2.13	Limão Comum: Fruta limpa, madura, suculenta, coloração uniforme,	1	kg	6,99	6,99

	<p>característica à variedade. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: Tahiti, China ou outra de valor equivalente. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50 mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>				
2.14	<p>Cebola Comum: Cebola tenra, rígida, com películas presentes casca e com coloração uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de unidades, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: branca, argentina, amarela ou outra de valor equivalente. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90 mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações</p>	2,5	kg	10,90	27,25

	externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.				
2.15	<p>Tomate Vermelho e Firme: Vegetal in natura, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: saladete, italiano, caqui, carmem ou outra de valor equivalente.</p> <p>Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>	4,5	kg	15,90	71,55

VALOR TOTAL / ITEM 2: R\$277,54

ITEM 3:	DESCRIÇÃO	QUANT	Unidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
SUB- ITEM					
3.1	<p>Amendoim cru: Amendoim descascado, limpo e selecionado para uso culinário, sem sal ou outro aditivo. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 200 gramas. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente, termossoldado e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.</p>	1	pct	9,99	9,99
3.2	<p>Gergelim Preto ou branco: Não poderá vir torrado. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 120 gramas. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente,</p>	2	unid	13,99	27,98

	termossoldado e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados.				
3.3	Nozes: Fruta oleaginosa, sem casca, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente, termossoldado e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	3	unid	12,00	36,00
3.4	Castanha do Brasil: Castanha do Brasil inteira sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira,	2	kg	89,90	179,80

	sem sal, sem sujeiras, sem mofo, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente, termossoldado e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.				
3.5	Semente de Girassol: descascada e tostada, de primeira qualidade, sem açúcar ou outro aditivo, pura, sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Quantidade de 200 gramas. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente, termossoldado e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade	1	unid	11,29	11,29

mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.				
VALOR TOTAL / ITEM 3: R\$265,06				

ITEM 4:	DESCRIÇÃO	QUANT	Unidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
SUB-ITEM					
4.1	Chocolate em Barra: Chocolate para derretimento e preparo de bombons, mousses, pavês, tortas e doces gelados. Ao Leite. Embalagem contendo 80g, apresentando informações nutricionais, data de fabricação e validade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	7	unid	6,99	48,93
4.2	Chocolate em Barra: Chocolate para derretimento e preparo de bombons, mousses, pavês, tortas e doces gelados. Meio Amargo. Embalagens de 80g, apresentando informações nutricionais, data de fabricação e validade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	7	unid	5,99	41,93

4.3	<p>Coco Seco: Ralado fino puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica, com 100g de peso líquido. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>	4	pct	6,39	25,56
4.4	<p>Essência de Baunilha Branca: Base aromática artificial de baunilha, sem corantes, diluída em água e álcool etílico neutro. Produto puro, líquido, acondicionado em embalagem do tipo pet, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo 30 ml. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade</p>	3	unid	8,39	25,17

	mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
4.5	Essência de Panetone: Base aromática artificial de panetone, sem corantes, diluída em água e álcool etílico neutro. Produto puro, líquido, acondicionado em embalagem do tipo pet, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo 960 ml. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	1	unid	32,04	32,04
4.6	Chocolate em gotas forneável: Macio em pequenos pedaços, é utilizado como decoração ou ingrediente. Participa do acabamento de tortas, bolos, biscoitos e até de sorvetes, doces e gelados, além de dar uma crocância às massas e cremes, deixando as sobremesas muito mais bonitas e com uma textura diferente. Embalagem de polietileno plástico firme, contendo 1kg. Com validade de 12	1	unid	27,90	27,90

	meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.				
4.7	Filme plástico: Filme em PVC transparente, para uso em alimentos. Bobinas com 15 m. Embalado em caixas com serrilha para corte.	2	rolo	6,49	12,98
4.8	Papel alumínio: rolo de 7,5 metros. Grosso, ideal para alimentos.	1	rolo	6,79	6,79
4.9	Açúcar de confeitiro: Açúcar Impalpável, composto por açúcar refinado finamente moído e amido de milho. Empregado na decoração de bolos, doces, sonhos, croissants e outros produtos de confeitaria fina. O amido encontrado no açúcar impalpável permite que o açúcar se mantenha seco quando pulverizado sobre os doces, de forma a impedir a absorção do açúcar pela gordura proveniente dos doces, mantendo inalterado o seu visual. Adequado para a montagem de glacês, cremes, pasta americana ou outros tipos de coberturas finas para bolos decorados. Encontrado em embalagem plástica, contendo 1.000g do produto. Validade de 18 meses após a data de fabricação.	1	kg	11,76	11,76
4.10		1	pacotes	23,87	23,87

Forma de panetone: de papel forneável , Kraft, 100g com 100 unidades. Aprovado para contato direto com os alimentos.				
VALOR TOTAL / ITEM 4: R\$256,93				

ITEM 5:	DESCRIÇÃO	QUANT	Unidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
SUB-ITEM					
5.1	Papel toalha: Papel toalha branco, em bobina, sem odor, absorvente e resistente. Embalagem: 2 rolos, medidas 20x22cm, folha dupla, picotada e gofrada, 100% fibra natural, ideal para absorver gordura de frituras.	1	embalagem	6,39	6,39
5.2	Touca protetora capilar branca descartável: Touca descartável de formato, redondo, de uso masculino e feminino, confeccionada em não tecido amaciado, hipoalérgico, resistente, com gramatura mínima de 20 mg/m2, na cor branca ou transparente. Dotada de elástico em toda volta, de espessura e elasticidade capazes de proporcionar o perfeito ajuste à cabeça com proteção total dos cabelos. A touca deverá ter porosidade suficiente para favorecer a adequada ventilação dos cabelos, e	2	embalagem	19,87	39,74

	apresentar-se livre de emendas, manchas e empelotamentos, ou qualquer outro defeito prejudicial à sua finalidade. Embalagens com 100 unidades. O produto deverá ser embalado conforme praxe do fabricante, garantindo sua integridade até o uso. Rotulado de acordo com a legislação em vigor.				
5.3	Pano multiuso - 5 unidades.	1	unid	6,19	6,19
5.4	Detergente líquido tipo neutro: próprio para lavagem de louças	2	unid	2,59	5,38
5.5	Esponja para lavagem de louças não abrasiva. Pacote com 4 unidades.	4	unid	5,99	23,96
VALOR TOTAL / ITEM 5: R\$81,46					

ITEM 6:	DESCRIÇÃO	QUANT	Unidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
SUB-ITEM					
6.1	Posta de peixe: ESPÉCIES POSSÍVEIS: Pargo, Dourada ou Cação: Peixe de água salgada. Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Será solicitado à granel, cortado conforme	4	kg	24,90	99,60

	<p>solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: filé inteiro espesso ou posta, ambos sendo retirados da parte mais próxima da cabeça do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga, íntegro sem rasgos, cortes ou furos e limpo sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.</p>				
6.2	<p>Camarão do tipo rosa ou cinza, inteiro, congelado , embalagens de 500g. Apresentação: Com casca, rabo e cabeça, íntegro sem furos ou rasgos, de coloração cinza rosado, claro, translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada</p>	8	embalagem	39,90	319,20

e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.				
---	--	--	--	--

VALOR TOTAL / ITEM 6: R\$418,80
--

1.4. Cronograma de entregas:

1.4.1. A entrega dos itens solicitados necessita se dar conforme as listagens abaixo:

SUB-ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. Data	QUANT. Data	QUANT. Data	QUANT. Data
1.1	Açúcar Refinado	8kg 22/05/2024			
1.2	Açúcar mascavo	2kg 22/05/2024			
1.3	Amido de milho	1pct 22/05/2024			
1.4	Aveia em flocos:	1pct 22/05/2024			
1.5	Azeite de oliva	1L 22/05/2024			
1.6	Azeitona sem caroço	1pct 22/05/2024			
1.7	Cacau em pó	1unidade 22/05/2024			
1.8	Canela em pó	4 unidades 22/05/2024			

1.9	Creme de Leite	1 unidade 22/05/2024			
1.10	Fubá/ Farinha de milho	2 unidades 22/05/2024			
1.11	Farinha de trigo branca	44kg 22/05/2024			
1.12	Farinha de trigo integral	4kg 22/05/2024			
1.13	Fermento biológico seco	5 unidades 22/05/2024			
1.14	Frutas Cristalizadas	400g 22/05/2024			
1.15	Goiabada Cremosa em Pasta:	1 unidade 22/05/2024			
1.16	Leite	8L 22/05/2024			
1.17	Leite Condensado	2 unidades 22/05/2024			
1.18	Leite em Pó Integral	5 unidades 22/05/2024			
1.19	Linguiça tipo calabresa cozida e defumada	500g 22/05/2024			
1.20	Maionese	1 unidade 22/05/2024			

1.21	Manteiga com ou sem Sal	5,6kg 22/05/2024			
1.22	Mel	1 unidade 22/05/2024			
1.23	Molho de Tomate	1 unidade 22/05/2024			
1.24	Queijo Mussarela	1,5kg 22/05/2024			
1.25	Óleo de Soja Refinado	5 unidades 22/05/2024			
1.26	Orégano Seco em Folhas	2 unidades 22/05/2024			
1.27	Patinho Bovino moído	600 gramas 22/05/2024			
1.28	Pimenta do Reino Preta em moída	2 unidades 22/05/2024			
1.29	Presunto Magro	1,5kg 22/05/2024			
1.30	Queijo Ralado tipo Parmesão	4 unidades 22/05/2024			
1.31	Requeijão Cremoso	1 unidade 22/05/2024			
1.32	Sal refinado Iodado	1 unidade 22/05/2024			

1.33	Sal Grosso	1 unidade 22/05/2024			
1.34	Farinha de Tapioca	1pct 22/05/2024			
1.35	Leite de coco natural	4 unidades 22/05/2024			
1.36	Arroz Agulhinha	2kg 22/05/2024			
2.1	Alecrim fresco	2 maços 22 /05/2024			
2.2	Alho	500g 22/05/2024			
2.3	Batata Média	500g 22/05/2024			
2.4	Beterraba	300g 22/05/2024			
2.5	Cebola Roxa	500g 22/05/2024			
2.6	Salsinha fresca	2 maços 22/05/2024	1 maços 16/06/2024	1 maços 27/07/2024	
2.7	Ovo de Galinha	2und 22/05/2024			
2.8	Tomate Cereja	1 unidade 22/05/2024			

2.9	Uva Passa sem semente:	200g 22/05/2024			
2.10	Banana da Terra		1 kg 16/06/2024	1 kg 27/07/2024	
2.11	Pimentão verde		750g 16/06/2024	750g 27/07/2024	
2.12	Pimentão vermelho		250g 16/06/2024	250g 27/07/2024	
2.13	Limão Comum		500g 16/06/2024	250g 27/07/2024	
2.14	Cebola Comum		1.250g 16/06/2024	1.250g 27/07/2024	
2.15	Tomate Vermelho e Firme	500g 22/05/2024	2kg 16/06/2024	2kg 27/07/2024	
3.1	Amendoim cru	1pct 22/05/2024			
3.2	Gergelim preto ou branco	2 unidades 22/05/2024			
3.3	Nozes	3 unidades 22/05/2024			
3.4	Castanhas do Brasil (Pará)		1kg 16/06/2024	1kg 27/07/2024	
3.5	Semente de Girassol	1 unidade			

		22/05/2024			
4.1	Chocolate em barra ao leite	7 unidades 22/05/2024			
4.2	Chocolate em barra meio amargo	7 unidades 22/05/2024			
4.3	Coco Seco Ralado	2 pct 22/05/2024			
4.4	Essência de Baunilha	3 unidades 22/05/2024			
4.5	Essência de Panetone	1 unidade 22/05/2024			
4.6	Chocolate em Gotas Forneável	1 pct 22/05/2024			
4.7	Filme Plástico	2 pct 22/05/2024			
4.8	Papel Alumínio	1 pct 22/05/2024			
4.9	Açúcar de Confeiteiro		1kg 16/06/2024		
4.10	Forma de Panetone	1 pct 22/05/2024			
5.1	Papel toalha	1 pct 22/05/2024			
		1 pct			

5.2	Touca protetora Capilar	22/05/2024			
5.3	Pano multiuso	5 unidades 22/05/2024			
5.4	Detergente	2 unidades 22/05/2024			
5.5	Esponja de louças	4 unidades 22/05/2024			
6.1	Posta de peixe: ESPÉCIES POSSÍVEIS: Pargo, Dourada ou Cação		2kg 16/06/2024	2kg 27/07/2024	
6.2	Camarão do tipo rosa ou cinza,		4kg 16/06/2024	4kg 27/07/2024	

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

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contados do envio da Nota de Empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. Destaca-se que o catmat registrado para os itens dessa dispensa será referente a um dos subitem de cada item, pois há limitações de código no catálogo do compras.gov.br, mesmo assim, as propostas e lances devem ser ofertados levando-se em consideração a descrição, quantidade e valores da reunião de subitens de cada item.

1.6.1. É necessário no momento do envio da proposta a pormenorização de cada subitens com quantidades e valores correspondentes. Pelo exposto, a empresa interessada em um item deverá ofertar proposta que contenha todos os subitens do item, estando vinculada a entrega dos subitens ofertados após solicitação da administração.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos se sustenta na necessidade de execução de aulas práticas no curso ofertado uma vez que estas aulas práticas são fator primordial para o desenvolvimento de habilidades e técnicas de cozinha que compõe o processo de ensino-aprendizagem, preparando qualitativamente os alunos para o mundo do trabalho.

2.2. A aquisição se faz pela necessidade de utilização desses itens nas aulas práticas de Processamento de Pescado e de Panificação, uma vez que são essenciais para a

aprendizagem prática de receitas do Curso FIC de Panificação, e práticas do curso de Aquicultura e Pesca que aqui também estão. Promovendo a experimentação dos discentes com identificação e pesagem de insumos, metodologias de preparo, cocção, temperos, tempos de produção, habilidades técnicas de cortes, armazenamento, segurança microbiológica de alimentos e compreensões sensoriais dos receitas propostos.

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP: 10838653000106-0-000016/2024

Data de publicação no PNCP: 20/05/2023

Id do item no PCA: 95

Classe/Grupo: 8940 - ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS
ALIMENTÍCIOS

Identificador da Futura Contratação: 158892-10/2024

3. Descrição da solução

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

3.1. Para atender de forma abrangente às demandas de fornecimento de produtos alimentícios para o evento do curso, elaboramos uma estratégia que considera integralmente o ciclo de recebimento, armazenamento e uso dos materiais necessários. Optamos pela contratação do fornecimento de cestas de produtos alimentícios, a serem entregues próximo à realização do evento. Essa decisão foi fundamentada na diversidade de itens exigidos para atender às receitas do curso, levando em conta a quantidade limitada e o valor estimado por item. Essa abordagem possibilita a inclusão de uma variedade equilibrada de alimentos, garantindo uma oferta satisfatória e eficaz para os participantes. Além disso, assegura uma gestão eficiente do processo, desde a entrega até o consumo durante o evento. Ademais, simplifica o processo de contratação e incentiva a participação dos licitantes, pois será estabelecido um preço único para a cesta de itens.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

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

1. Os itens a serem entregues são constituídos, ao menos em parte, de material ou reciclado, ou atóxico, ou biodegradável, conforme ABNT 15448-1 e 15448-2;

2. Possui certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO classificando os produtos como sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
3. Utilizará embalagens individuais adequadas para acondicionar e transportar os itens adquiridos, utilizando materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento;
4. Os bens a serem entregues não contêm 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-olibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

4.5. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Subcontratação

4.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega da cesta é de **07(sete) dias**, contad os do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única.

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

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Ifes – Campus Piúma, Rua Augusto Costa de Oliveira, 660, Praia Doce, Piúma – ES. CEP.: 29.285-000, em horário de 08:00 às 11:00 ou de 13:00 às 16:00, previamente agendado com a COORDENADORIA DE PATRIMÔNIO, MATERIAIS E SUPRIMENTOS do Ifes Campus Piúma pelo e- mail: “cmp.pi@ifes.edu.br”.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

5.5. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.6. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

5.7. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

5.8. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

5.9. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 7 (sete) dias úteis, contados a partir da solicitação de substituição.

5.10. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.11. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.12. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.13. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.14. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

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

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

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

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

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

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

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

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 30 (trinta) dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

- 7.10.1. o prazo de validade;
- 7.10.2. a data da emissão;
- 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5. o valor a pagar; e
- 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará

condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

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

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

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

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

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

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item.

8.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Anexo I do Aviso de Contratação Direta.

8.3. Os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Anexo I do Aviso de Contratação Direta.

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

1. SICAF;

1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

8.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora 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.

8.6. 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.

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

8.8. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

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

8.10. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

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

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

8.14. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

Habilitação Jurídica:

1. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
2. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

3. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
 4. **Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País:** decreto de autorização para funcionamento no Brasil;
 5. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
 6. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária** - inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz;
1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitações fiscal, social e trabalhista:

1. prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
1. 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.
2. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
1. declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
2. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII- A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
3. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
4. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
5. prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre. Caso o

fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.481,64

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.481,64 (dois mil quatrocentos e oitenta e um reais e sessenta e quatro centavos).

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação, que será inserida em momento posterior a disponibilidade orçamentária:

Programa orçamentário: 231763

Pi: F20RLP01PIP

Fonte: 01000

Elemento de despesa: 339030

Sub elemento: De acordo o documento 12 do processo.

Empenho: estimativo

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. Responsáveis

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

DANIELLA ALVES SANT ANA

Membro da comissão de contratação

AMANDA OLIVEIRA MAGALHAES

Membro da comissão de contratação

**Anexo II - ANEXO II - MODELO PROPOSTA DE PRECO.
pdf**

ANEXO II
PROPOSTA DE PREÇOS

Ao Instituto Federal do Espírito Santo – Ifes Prezados

Senhores,

Apresentamos, em nome da empresa _____,
CNPJ _____, a V.S^a, nossa proposta de preços para o fornecimento do serviço abaixo relacionados, nos termos do Termo de Referência e anexos.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO TOTAL
1	Aquisição de cesta de produtos de gêneros alimentícios para curso FIC de Panificação do Campus Piúma conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência (anexo I) e listados abaixo.	1	Materiais	

Descrição dos subitens do item 1 e valores:

ITEM	Sub-Item	Descrição do Item	Quant.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	1.1	Açúcar Refinado: De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 98,5% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 1 kg, com prazo de validade de 01 um ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	8	kg		
	1.2	Açúcar mascavo: De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido, odor e sabor próprio do produto, com ausência de insetos, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em	2	kg		

	embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, reembaladas em fardos reforçados, contendo 01 quilo, prazo de validade de 01 um ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.				
1.3	Amido de milho: produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 200g . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 37 do Decreto Estadual número 12.485 de 20/10/78. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1	pct		
1.4	Aveia em flocos: Aveia em flocos finos ou regulares, conforme especificação da ordem de fornecimento. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 200 gramas , graduada de 50 em 50 gramas. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 33 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1	pct		
1.5	Azeite de Oliva Extravirgem: Vidros de 500ml. Azeite extravirgem não-refinado, sem misturas, prensado à frio, com teor de acidez menor do que	1	litro		

	1%, embalado em garrafa de vidro, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais. Deverá obrigatoriamente estar entre as marcas aprovadas por testes reconhecidos no Brasil (ex: Proteste) que atestem a pureza e o grau de extravirgem.				
1.6	Azeitona sem Caroço: Azeitona em conserva, graúda, sem caroço, entregue conforme solicitação e discriminação, na apresentação exata que for descrita, dentre as opções: verde ou preta. Embalagem obrigatoriamente de vidro, limpa e resistente, contendo aproximadamente 175 gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	3	pct		
1.7	Cacau em Pó: cacau puro alcalinizado, sem adição de açúcar - próprio para preparo de confeitaria e panificação. Embalagem plástica íntegra, contendo 200g de produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1	und		
1.8	Canela em Pó: Proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Produto puro, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Acondicionado em vidro, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 20g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	4	unid		
1.9	Canela em Pó: Proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Produto puro, livre de sujidades, parasitas,	4	Pct		

	fungos, bolores ou contaminantes. Acondicionado em vidro, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 10g à 20g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
1.10	Creme de Leite: Embalagem 200g, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, com no mínimo 20% de gordura. Embalagem tipo tetra pak, atóxica, limpa, não violada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	1	und		
1.11	Fubá / Farinha de Milho: Pacotes de 1kg. Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, validade mínima de 6 meses. Ou, conforme pedido da ordem de fornecimento, farinha de milho flocada, nas mesmas condições de entrega.	2	und		
1.12	Farinhas de Trigo branca: pura e de alta qualidade, Própria para Panificação (específica para fabricação de pães e pizzas com alto teor proteico). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	44	Kg		
1.13	Farinhas de Trigo Integral: pura e de alta qualidade, Própria para Panificação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	4	Kg		

1.14	Fermento Biológico Seco: Fermento seco, instantâneo, Pequenos bastonetes de cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana agente de reidratação. Embalagem impermeável compactada à vácuo de 100-125g. Com alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração.	5	Und		
1.15	Frutas Cristalizadas: Frutas cristalizadas formado por mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi no caso de misturas de frutas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas em peso. Acondicionadas em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistentes, vedado hermeticamente e limpo. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. As frutas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	400	G		
1.16	Goiabada Cremosa em Pasta: Goiabada embalada potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1kg, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 28 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1	unid		
1.17	Leite UHT: Leite de vaca, sem adulterações, nas opções integral, semi desnatado e desnatado, conforme vier especificado na ordem de fornecimento. Líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT ultra alta temperatura, em	8	Litros		

	caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.				
1.18	Leite Condensado: Obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose, acondicionados em embalagem de folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada, contendo 395g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	2	unid		
1.19	Leite em Pó Integral: leite instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras lipídios, contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	5	und		
1.20	Linguiça tipo calabresa cozida e defumada: preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	0,5	kg		
1.21	Maionese: Molho tipo emulsão com consistência firme composto com os seguintes ingredientes, na	1	unid		

	<p>ordem exata: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha. Não contém glúten. Porção de 12 gramas com 40 kcal. Apresentado em embalagem plástica de aproximadamente 390g, atóxica, limpa, não violada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.</p>				
1.22	<p>Manteiga com ou sem Sal: Manteiga extra, de primeira qualidade. Ingredientes: Gordura láctea e fermentos lácteos. Não Contém Glúten. Embalagens retangulares, com 200g, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade mínima de 2 meses da data de entrega.</p>	5,6	kg		
1.23	<p>Mel: Mel puro de abelha, produto natural, elaborado por abelhas a partir do néctar de flores, coletado e transformado por dois processos básicos, um físico, evaporação de água e outro químico, adição de enzimas. Quantidade aproximada de embalagem 250 gramas. Embalado em pote de vidro, transparente e vedado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura com SIF. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>	1	unid		
1.24	<p>Molho de Tomate: molho de tomate pronto, temperado, do tipo tradicional. Ingredientes: tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, óleo refinado, salsa, alho. Sem conservantes ou espessantes artificiais e sem glúten. Em embalagem de lata ou sachê com 300g, resistente, íntegra e limpa - sem presença de amassados ou pontos de oxidação, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6</p>	1	und		

	meses, a contar da data de entrega.				
1.25	Queijo Mussarela: Fatiada, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	1,5	kg		
1.26	Óleo de Soja Refinado: Óleo puro de soja, com neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes à classificação e designação refinado. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900 ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar da data de recebimento.	5	unid		
1.27	Orégano Seco em Folhas: Tempero típico da cozinha Italiana. Suas folhas são comum em todos os pratos com tomate. Produto puro, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Acondicionado em embalagem do tipo pet, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo 30g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	2	unid		
1.28	Patinho Bovino moído: corte do traseiro de novilho bovino fresco, resfriado, limpo do excesso	0,6	kg		

	de gordura e tecido conjuntivo, cortado conforme solicitação do requisitante. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.				
1.29	Pimenta do Reino Preta em moída: Embalagem com aproximadamente 30g. Fruto da Piper nigrum L., com adequado estágio de maturação, fervidos e dessecados. Cheiro: pungente. Sabor: picante. Produto puro, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Acondicionado em embalagem do tipo pet, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	2	unid		
1.30	Presunto Magro: Presunto cozido, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	1,5	kg		
1.31	Queijo Ralado tipo Parmesão: A embalagem deverá conter 40 a 50g e dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	4	und		
1.32	Requeijão Cremoso: com 400g. (ou 2 unidades de 250g) Queijo processado, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. NÃO CONTÉM AMIDO E/OU GLÚTEN. Embalado em bisnaga, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados	1	unid		

	de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto e deverá ser entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente				
1.33	Sal refinado Iodado: Constituído por cristais de cloreto de sódio de granulometria regular. Obtido através da moagem de sal in natura seguida de processo de purificação por lavagens sucessivas. Todo o processo é rigidamente controlado, de modo a fornecer um sal refinado com alto grau de pureza. Em embalagem plástica de 1kg.	1	und		
1.34	Sal Grosso: Sal de grau alimentício, não iodado, constituído por cristais de cloreto de sódio de granulometria de tamanho diferenciado cristais grandes. Obtido através da moagem de sal in natura seguida de processo de purificação por lavagens sucessivas e separação/ seleção dos cristais. Todo o processo é rigidamente controlado, de modo a fornecer um sal refinado com alto grau de pureza. Em embalagem plástica de 1kg.	1	und		
1.35	Farinha de Tapioca: farinha elaborada a partir da fécula de mandioca, do tipo pronta para uso, do tipo flocada e do tipo granulada e seca, de acordo com especificação na ordem de fornecimento. Será solicitado à granel, em quantidade mínima 500g. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente, termossoldado e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	1	pct		
1.36	Leite de coco natural: Integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado exclusivamente em vidro, contendo 200 ml. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	4	und		
1.37	Arroz Agulhinha: Arroz descascado e polido, com	2	kg		

	<p>grão longo e fino, na coloração branca, tipo 1. Produto industrializado que ao ser beneficiado, tem retirados o germe, a camada externa e a maior parte da camada interna do tegumento, podendo ainda apresentar grãos com estrias longitudinais visíveis a olho nú. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 33 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>				
--	---	--	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO TOTAL
2	Aquisição de cesta de produtos de gêneros alimentícios para curso FIC de Panificação do Campus Piúma conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência (anexo I) e listados abaixo.	1	Materiais	

Descrição dos subitens do item 2 e valores:

Item	Sub-Item	Descrição do Item	Quant.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
	2.1	Alecrim fresco: Condimento com apresentação natural (folhas frescas), aplicação culinária em geral; Fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. Alecrim puro livres de sujidades e contaminantes. As ervas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes. Tamanho médio do maço para referência: 100g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	2	maços		

2.2	Alho: Condimento, apresentação natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, aplicação culinária em geral. Nobre, extra, maduro, novo, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações, cultivar bem desenvolvida. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	0,5	kg		
2.3	Batata Média: Tubérculo in natura, tipo batata, lavada/lisa, aplicação culinária em geral, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: inglesa, bintje, holandesa ou outra de valor equivalente. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou botão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 50 e 60 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	0,5	kg		
2.4	Beterraba: limpa, tenra, firme, com coloração uniforme, com característica e estado de maturação próprio para consumo, sem podridão, sem deformações, sem partes murchas ou amassadas, sem danos profundos, sem enrijecimento do fruto. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	0,3	kg		
2.5	Cebola Roxa: Cebola roxa tenra, rígida, com películas presentes casca e com coloração roxa uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de unidades, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de	0,5	kg		

	100 em 100 gramas.				
2.6	Salsinha Fresca: Verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico de cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Tamanho médio do maço para referência: 100g. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	4	maço		
2.7	Ovo de Galinha: Fresco, categoria: extra, cor: vermelha ou branca. Casca íntegra e limpa isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas. Ausência de sinais pronunciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam proteção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. Embalagem com 30 unidades.	2	und		
2.8	Tomate Cereja: pacote com 300g. Vegetal in natura, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	1	und		
2.9	Uva Passa sem semente: Fruta desidratada, sem	0,2	kg		

	<p>semente, do tipo preta ou branca, de acordo com ordem de fornecimento emitida. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Embalagens em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>				
2.10	<p>Banana da Terra: fruta limpa, madura, mas não passada, firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento não inferior a 12 cm, com peso unitário em torno de 80 g. Embalagens limpas, secas, não absorvente não madeira, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>	3	kg		
2.11	<p>Pimentão verde. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.</p>	1,5	kg		
2.12	<p>Pimentão vermelho. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com isento de insetos,</p>	0,5	kg		

	larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.				
2.13	Limão Comum: Fruta limpa, madura, succulenta, coloração uniforme, característica à variedade. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: Tahiti, China ou outra de valor equivalente. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50 mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	1	kg		
2.14	Cebola Comum: Cebola tenra, rígida, com películas presentes casca e com coloração uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de unidades, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: branca, argentina, amarela ou outra de valor equivalente. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90 mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.	2,5	kg		
2.15	Tomate Vermelho e Firme: Vegetal in natura, entregue conforme solicitação e discriminação, nas variedades: saladete, italiano, caqui, carmem ou outra de valor equivalente. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas,	4,5	kg		

		bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 100 em 100 gramas.				
--	--	--	--	--	--	--

Item	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO TOTAL
3	Aquisição de cesta de produtos de gêneros alimentícios para curso FIC de Panificação do Campus Piúma conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência (anexo I) e listados abaixo.	1	Materiais	

Descrição dos subitens do item 3 e valores:

Item	Sub-Item	Descrição do Item	Quant.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
3	3.1	Amendoim cru: Amendoim descascado, limpo e selecionado para uso culinário, sem sal ou outro aditivo. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 200 gramas. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente, e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	1	pct		
	3.2	Gergelim Preto ou branco: Não poderá vir torrado. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 120 gramas. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento. Sem presença de grãos mofados,	2	unid		

		carunchados e torrados.				
3.3		Nozes: Fruta oleaginosa, sem casca, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	3	unid		
3.4		Castanha do Brasil: Castanha do Brasil inteira sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Será solicitado à granel, em quantidade mínima de 100 gramas, graduada de 50 em 50 gramas. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente, e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	2	kg		
3.5		Semente de Girassol: descascada e tostada, de primeira qualidade, sem açúcar ou outro aditivo, pura, sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Quantidade de 200 gramas. Acondicionado em embalagem feita de plástico atóxico, transparente, termossoldado e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	1	unidade		

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO TOTAL
4	Aquisição de cesta de produtos de gêneros alimentícios para curso FIC de Panificação do Campus Piúma conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência	1	Materiais	

	(anexo I) e listados abaixo.			
--	------------------------------	--	--	--

Descrição dos subitens do item 4 e valores:

Item 4	Sub-Item	Descrição do Item	Quant.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
	4.1	Chocolate em Barra: Ao Leite. Embalagem em polietileno, contendo 80g, apresentando informações nutricionais, data de fabricação e validade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	7	unidades		
	4.2	Chocolate em Barra: Meio Amargo. Embalagem em polietileno, contendo 80g, apresentando informações nutricionais, data de fabricação e validade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	7	unidade		
	4.3	Coco Seco: Ralado fino puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica, com 100g de peso líquido. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	4	pct		
	4.4	Essência de Baunilha Branca: Base aromática artificial de baunilha, sem corantes, diluída em água e álcool etílico neutro. Produto puro, líquido, acondicionado em embalagem do tipo pet, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo 30 ml. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do	3	Unidades		

	produto.				
4.5	Essência de Panetone: Base aromática artificial de panetone, sem corantes, diluída em água e álcool etílico neutro. Produto puro, líquido, acondicionado em embalagem do tipo pet, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo 960 ml. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	1	unidade		
4.6	Chocolate em gotas forneável: Macio em pequenos pedaços, é utilizado como decoração ou ingrediente. Participa do acabamento de tortas, bolos, biscoitos e até de sorvetes, doces e gelados, além de dar uma crocância às massas e cremes, deixando as sobremesas muito mais bonitas e com uma textura diferente. Embalagem de polietileno plástico firme, contendo 500g. Com validade de 12 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	1	pct		
4.7	Filme plástico: Filme em PVC transparente, para uso em alimentos. Bobinas com 15mt.	2	Pct		
4.8	Papel alumínio: rolo de 4 metros. Grosso, ideal para alimentos.	1	Pct		
4.9	Açúcar de Confeiteiro: Açúcar Impalpável, composto por açúcar refinado finamente moído e amido de milho. Empregado na decoração de bolos, doces, sonhos, croissants e outros produtos de confeitaria fina. O amido encontrado no açúcar impalpável permite que o açúcar se mantenha seco quando pulverizado sobre os doces, de forma a impedir a absorção do açúcar pela gordura proveniente dos doces, mantendo inalterado o seu visual. Adequado para a montagem de glacês, cremes, pasta americana ou outros tipos de coberturas finas para bolos decorados. Encontrado em embalagem plástica, contendo 500g produto. Validade de 18 meses após a data de fabricação.	1	Kg		
4.10	Forma de panetone: de papel forneável , Kraft, 100g com 100 unidades. Aprovado para contato direto com os alimentos.	1	pct		

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO TOTAL
5	Aquisição de cesta de produtos de gêneros alimentícios para curso FIC de Panificação do Campus Piúma conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência (anexo I) e listados abaixo.	1	Materiais	

Descrição dos subitens do item 5 e valores:

Item 5	Sub-Item	Descrição do Item	Quant.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
	5.1	Papel toalha: Papel toalha branco, em bobina, sem odor, absorvente e resistente. Embalagem: 2 rolos, medidas 20x22cm, folha dupla, picotada e gofrada, 100% fibra natural, ideal para absorver gordura de frituras.	1	Unidades		
	5.2	Pano multi uso: com 5 unidades	1	Pct		
	5.3	Detergente líquido tipo neutro: próprio para lavagem de louças	2	Unidades		
	5.4	Esponja para lavagem de louças não abrasiva. Pacote com 4 unidades.	1	Unidades		
	5.5	Touca protetora capilar branca descartável: Touca descartável de formato, redondo, de uso masculino e feminino, confeccionada em não tecido amaciado, hipoalérgico, resistente, com gramatura mínima de 20 mg/m ² , na cor branca ou transparente. Dotada de elástico em toda volta, de espessura e elasticidade capazes de proporcionar o perfeito ajuste à cabeça com proteção total dos cabelos. A touca deverá ter porosidade suficiente para favorecer a adequada ventilação dos cabelos, e apresentar-se livre de emendas, manchas e empelotamentos, ou qualquer outro defeito prejudicial à sua finalidade. Embalagens com 100 unidades. O produto deverá ser embalado conforme praxe do fabricante, garantindo sua integridade até o uso. Rotulado de acordo com a legislação em vigor. ²	2	Pct		

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO TOTAL
6	Aquisição de cesta de produtos de gêneros alimentícios para curso FIC de Panificação do Campus Piúma conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência (anexo I) e listados abaixo.	1	Materiais	

Descrição dos subitens do item 6 e valores:

Item 6	Sub-Item	Descrição do Item	Quant.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
	6.1	Posta de peixe: ESPÉCIES POSSÍVEIS: Pargo, Dourada ou Cação: Peixe de água salgada. Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Será solicitado à granel, cortado conforme solicitação do requisitante, em quantidade mínima de 500 gramas, graduada de 100 em 100 gramas. Deverá ser entregue conforme solicitação e discriminação, na proporção exata que for descrita, dentre as opções: filé inteiro espesso ou posta, ambos sendo retirados da parte mais próxima da cabeça do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga, íntegro sem rasgos, cortes ou furos e limpo sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	4	kg		
	6.2	Camarão do tipo rosa ou cinza, inteiro, congelado, embalagens de 500g. Apresentação: Com casca, rabo e cabeça, íntegro sem furos ou rasgos, de coloração cinza rosado, claro, translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Entregue com data de congelamento inferior a um mês e garantia de não mais de 10% do peso em água congelada. Deverá ser embalado à vácuo ou em embalagem selada e entregue em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	8	Embalagem		

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como gastos da empresa com suporte técnico, administrativo, equipamentos, deslocamentos, frete, impostos, seguros, taxas ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

Declaramos que estamos de acordo com todas as condições contantes no Aviso de Dispensa e seus anexos.

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

Caso nos seja adjudicado o objeto desta contratação, comprometemo-nos a entregá-lo no prazo determinado no documento de convocação, assim, após cumpridas nossas obrigações, e para fins de posterior pagamento, fornecemos os seguintes dados:

Razão Social da Empresa:	CNPJ:
Endereço:	
Cidade/UF:	CEP:
Telefone:	Optante pelo simples: ()SIM ()NÃO
Banco:	Agência: Conta:
Responsável Legal:	CPF:
E-mail:	
Prazo de entrega:	Validade da proposta: 60 dias

Piúma, ____ de _____ de 2024.

ASSINATURA DIGITAL DO RESPONSÁVEL
LEGAL PELA EMPRESA

Rubricada as demais páginas