



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA, E TECNOLOGIA DO MATO GROSSO
CAMPUS SÃO VICENTE

Anexo I

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo n.º 23197.002496.2018-39)

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, FRIOS, CARNES, PÃES E SALGADOS conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:

1.1.1. Estimativa de consumo individualizada, do órgão gerenciador.

GRUPO 01 – ENLATADOS						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	Quant. Min.	Valor Unit. R\$	Valor Total
1	Achocolatado em pó - chocolate em pó instantâneo, obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar, maltodextrina e outras substâncias, acondicionado em lata contendo 400 gramas, a embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, marca de referência – Nescau.	Lata	850	85	4,44	3.774,00
2	Azeitona verde, apresentação SEM CAROÇO, tamanho médio, características adicionais com tempero, embalagem, balde com 2 kg Drenado.	Balde	150	15	32,70	4.905,00
3	Creme de leite com teor de gordura de 17 a 25%. Embalagem cartonada e rotulada conforme exigência da Anvisa. O prazo de validade mínimo deverá ser de 3/4 do	Lata	200	20	15,58	3.116,00

	prazo de validade total do produto na data da entrega. Embalagem de 1 Kg.					
4	Ervilha em conserva simples, grãos inteiros, tamanho e coloração uniformes, acondicionado em lata com peso DRENADO de 2,0 KG, 1ª linha, validade mínima de 180 dias a contar da data de entrega.	Lata	100	10	14,03	1.403,00
5	Extrato de tomate lata com 4 kg, Extrato alimentício, ingrediente básico tomate, prazo validade 12 meses, conservação isento de fermentação, características adicionais maduros, selecionados, sem pele e sem sementes	Lata	400	40	19,43	7.772,00
6	Leite de cocô, vidro com 500 ml, 1ª linha. Prazo de validade mínima de 180 dias a contar da data de entrega.	Frasco	100	10	4,42	442,00
7	Leite condensado, tipo: tradicional, composição: leite integral, açúcar, lactose, unidade de fornecimento: embalagem com 395 gramas.	Lata	150	15	3,50	525,00
8	Leite uht integral. Apresentação em embalagem tetra pak de 1 litro. Validade mínima: 6 meses.	Embalagem tetrapak 1 litro	2.300	230	3,50	8.050,00
9	Leite em pó integral, instantâneo, pcte de 800g, validade de 12 meses, produto obtido pela desidratação do leite de vaca integral, apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as Normas Higiênico Sanitário e de Boas Práticas de Elaboração.	Pacote	60	6	16,20	972,00
10	Milho Verde em conserva simples, grãos inteiros, tamanho e coloração uniformes, acondicionado em lata com peso líquido de 2,0 KG, 1ª linha, validade mínima de 180 dias a contar da data de entrega.	Lata	250	25	14,05	3.512,50

11	Maionese, pote com peso líquido de 3 kg, livre de gorduras trans, uso profissional, para ser utilizado até 3 DIAS fora de refrigeração, 1ª linha.	Balde	100	10	14,07	1.407,00
12	Margarina, 80% de lipídios ou similar, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos. Deve estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. balde 15 kg.	Balde	124	13	75,11	9.313,64
13	Molho de soja frasco de 1 litro Molho tipo shoyo, ingrediente sal refinado, feijão-soja, milho, açúcar cristal, características adicionais conservador benzoato de sódio.	Litro	100	10	8,69	869,00
14	Molho pimenta, composição água/pimenta vermelha moída/vinagre de álcool/sal, aplicação alimentos, tipo uso culinária em geral frasco de 900 ML.	Frasco	60	6	6,92	415,20
15	Óleo de soja de primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega Frasco 900 ml.	Frasco	15.200	1520	3,28	49.856,00
16	Vinagre de vinho tinto, limpido e sem depósitos, embalagem de 750 ml, 1ª linha, prazo de validade mínima de 180 dias a contar da entrega.	Frasco	500	50	4,23	2.115,00
TOTAL GRUPO 01						98.447,34
GRUPO 02 – TEMPEROS/CONDIMENTOS						

17	Açafrão em pó Condimento, apresentação industrial, matéria-prima açafrão, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral apresentação pacote 500 gramas.	Pacote	30	3	7,07	212,10
18	Bicarbonato de sódio. Aplicação: massas, bolos, bolachas e doces. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 40 gramas.	Pacote	60	6	2,25	135,00
19	Canela em pó. Aplicação: aromatizante de doces e bebidas. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 500 gramas.	Pacote	10	1	19,92	199,20
20	Caldo de carne em pó pacote 1 kg, Tempero, tipo caldo, apresentação pó, aplicação uso culinário, sabor carne.	Unidade	150	15	7,44	1.116,00
21	Caldo de galinha em pó pacote 1 kg, Tempero, tipo caldo, apresentação pó, aplicação uso culinário, sabor galinha.	Unidade	150	15	7,46	1.119,00
22	Caldo de legumes em pó pacote 1 kg, Tempero, tipo caldo, apresentação pó, aplicação uso culinário, sabor legumes.	Unidade	150	15	7,16	1.074,00
23	Colorau pacote 1 kg Condimento, apresentação industrial, matéria-prima colorau, aspecto físico pó, tipo industrial, aplicação culinária em geral.	Pacote	50	5	9,51	475,50
24	Condimento, Louro apresentação seco em folhas, Pacote 250G.	Pacote 250g	20	2	32,48	649,60
25	Cravo da Índia, prazo de validade mínima de 12 meses, embalagem de 500 gramas.	Embalagem 500g	4	1	37,09	148,36
26	Orégano pacote com 500 gramas Condimento, apresentação desidratada, tipo italiano.	Pacote 500g	10	1	33,49	334,90
27	Noz moscada, apresentação em grão. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento	PACOTE	20	2	3,06	61,20

	em pacote de 8 gramas.					
28	Sal refinado, iodado, livre de impurezas. Embalagem de 1 kg. Acondicionado em embalagem plástica, rotulada. A embalagem deve apresentar rótulo, conforme exigência da Anvisa. O prazo de validade mínima deverá ser de 3/4 do prazo de validade total do produto na data da entrega.	KG	2.000	200	1,61	3.220,00
29	Sal grosso iodado para churrasco, pacote de 1kg, 1ª linha.	KG	100	10	1,85	185,00
30	TEMPERO COMPLETO, tradicional sem pimenta, embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, nome do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Pacote	700	70	7,78	5.446,00
TOTAL GRUPO 02						14.375,86
GRUPO 03 – FARINÁCEOS/MASSAS/BISCOITOS						
31	Amido de milho embalagem com 1 kg gramas Amido, material milho, aplicação culinária.	KG	600	60	4,69	2.814,00
32	Aveia em flocos. Aplicação: vitaminas, frutas e iogurtes. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 500 gramas.	Pacote	80	8	5,41	432,80
33	Barra de cereal, vários sabores, peso líquido 25g. Ingredientes: glicose de milho, flocos de arroz tostados, aveia em flocos, açúcar invertido, gordura vegetal, sal e estabilizante lecitina de soja, com identificação do produto e prazo de validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Unidade	9.000	900	1,06	9.540,00
34	Biscoito, apresentação oval, sabor maisena, classificação doce, características adicionais sem recheio, aplicação alimentícia, prazo	Pacote	1.000	100	3,32	3.320,00

	de validade mínima de 01 ano, embalagem de 400 gramas.					
35	Biscoito, apresentação quadrado, sabor água e sal, classificação salgado, características adicionais sem recheio, aplicação alimentícia, prazo de validade mínima de 01 ano, embalagem de 400 gramas.	Pacote	1.500	150	4,56	6.840,00
36	Biscoito recheado, sabores variados, embalagem com peso líquido 60 gramas.	Pacote	15.300	1.530	1,27	19.431,00
37	Biscoito salgado, apresentação pacote com 6 unidades de 27 gramas cada, padrão de qualidade equivalente ou superior a Pit Stop.	Unidade	10.000	1000	3,39	33.900,00
38	Biscoito waffer, sabores variados, embalagem com peso líquido 40 gramas.	Pacote	18.000	1800	0,98	17.640,00
39	Farinha de mandioca torrada branca tipo cuiabana - Farinha mandioca, apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, classe branca, tipo 1 – pacote 1 kg.	Unidade	1.500	150	4,83	7.245,00
40	FARINHA DE ROSCA: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, 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 de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem 500g.	KG	40	4	7,03	281,20
41	Farinha de trigo especial sem fermento, embalada em papel ou sacos plástico transparentes, limpos, não violados,	KG	600	60	3,64	2.184,00

	resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA., pacote 1 kg.					
42	Farinha de milho, apresentação flocos milho, tipo pré-cozida, prazo validade 6, características adicionais sem sal embalagem 500 gramas.	Pacote	50	5	3,95	197,50
43	Flocos de milho, tipo cereal matinal. Sem açúcar. Ingredientes mínimos: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha integral, açúcar, sal xarope de açúcar, sais minerais, vitaminas, extrato de malte, antiiumectante, estabilizantes e antioxidante tocoferol. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 1 kg.	Unidade	50	5	18,78	939,00
44	Fubá de milho tipo mimoso, pacote de 1 kg, 1ª linha, isento de insetos, prazo de validade de 180 dias a contar da entrega.	Pacote de 1KG	800	80	2,36	1.888,00
45	Polvilho azedo. Grupo: fécula. Tipo 1 validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 500 gramas.	Pacote de 500G	25	3	5,18	129,50
46	Polvilho doce. Grupo: fécula. Tipo 1. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 500 gramas.	Pacote de 500G	40	4	6,20	248,00
47	TRIGO PARA KIBE acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente, lacrada, com data de fabricação e validade na embalagem e com peso líquido de 500 gramas.	Pacote	250	25	2,70	675,00
48	Macarrão tipo espaguete sêmola com ovos, embalagem plástica com 500 g, 1ª linha, prazo de validade mínima de 180 dias a	Pacote	1.000	100	3,31	3.310,00

	contar da entrega.					
49	Macarrão tipo pene sêmola com ovos, embalagem plástica com 500 g, 1ª linha, prazo de validade mínima de 180 dias a contar da entrega.	Pacote	600	60	3,18	1.908,00
50	Macarrão tipo parafuso sêmola com ovos, embalagem plástica com 500 g, 1ª linha, prazo de validade mínima de 180 dias a contar da entrega.	Pacote	600	60	2,58	1.548,00
51	Massa para lasanha massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo de massa lisa, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses. Conforme a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 500 gramas.	Pacote	800	80	4,74	3.792,00
52	Mistura para bolo, SABORES: CHOCOLATE, CENOURA OU BAUNILHA. Ingredientes: mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico, sem conservantes químicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 5 kg.	Unidade	1.000	100	11,12	11.120,00
TOTAL GRUPO 03						129.383,00
GRUPO 04 – ARROZ/FEIJÃO/AÇÚCAR/CAFÉ						
53	Açúcar cristal pacotes de 2 kg, composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar.	Pacote	1.800	180	3,71	6.678,00
54	Arroz, subgrupo polido, tipo 1, classe: longo fino embalado em pacotes de 5 kg, validade de no mínimo 6 meses, c/ data de embalamento não superior a 30 dias.	Pacote de 5 kg	4.500	450	12,72	57.240,00

55	CAFÉ, torrado e moído embalagem à vácuo de 500 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC ou laudo de qualidade sanitária emitido por laboratório da Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde, credenciados pelo MS/ANVISA.Com no máximo 06 (seis) meses de fabricação na data da entrega.	Pacote	1.500	150	7,92	11.880,00
56	FEIJÃO CARIOQUINHA ou roxinho, tipo 1, extra limpo. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, lacrada, com data de validade na embalagem e descrição de grupo, classe e tipo, embalagem de 1 kg.	Pacote	4.500	450	3,93	17.685,00
57	FEIJÃO PRETO, tipo 1, extra limpo. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, lacrada, de 1 kg, com data de fabricação e validade na embalagem e descrição de grupo, classe e tipo.	Pacote	1.000	100	5,27	5.270,00
TOTAL GRUPO 04						98.753,00
GRUPO 05 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS						
58	Batata frita, tipo palha fina, pronta para o consumo características adicionais sem colesterol e sem conservantes, apresentação pacote com 500 gramas.	Pacote	600	60	7,86	4.716,00
59	Bombom de chocolate com recheio de amendoim e avelã, similar ao sonho de valsa lacta. pacote 1 kg.	Unidade	300	30	28,86	8.658,00
60	CHOCOLATE GRANULADO ao leite, tradicional, para cobertura. Acondicionado em embalagem plástica, lacrada, com data de fabricação e validade na embalagem pacote com peso líquido de 1 kg.	Unidade	15	2	9,98	149,70
61	Côco ralado, ingredientes amêndoa de côco, apresentação desidratado e triturado, processo conservação ins 233-ms, características adicionais desengordurado	Pacote	200	20	3,31	662,00

	pacote de 100 gramas					
62	Chá mate tipo alimentício, folhas e talos de erva-mate (ilex paraguariensis) tostada e moída, embalagem caixa de 250g a granel, embalagem original do fabricante, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade mínima de 18 meses, a contar do recebimento. Referência: Leão, Real, União ou outra de qualidade igual ou superior.	Unidade	1.500	150	4,75	7.125,00
63	Fermento biológico. Produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias). Produto granulado e seco. Isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica, fechamento a vácuo, contendo 500g do produto.	Unidade	25	3	15,32	383,00
64	Fermento, tipo químico, variedades regular, aplicação elaboração produtos panificação/massas, apresentação pó. Frasco 250gr.	Frasco	150	15	7,49	1.123,50
65	Milho para pipoca. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. Validade mínima: 12 meses. Fornecimento em embalagem de 500 gramas.	Pacote	50	5	3,47	173,50
66	Queijo ralado, tipo parmesão, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 500 gramas do produto.	Pacote	15	2	22,03	330,45

67	Uva passa preta pacote com 1 kg, tipo seca (passa), características adicionais sem caroço com identificação do produto, nome do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Unidade	250	25	13,85	3.462,50
TOTAL GRUPO 05						26.783,65
GRUPO 06 – SUCOS						
68	Suco embalagem tetra pack de 200ml, sabores variados, com suco natural.	Unidade	16.000	1600	2,00	32.000,00
69	Suco, apresentação pó, sabores diversos, tipo artificial, características adicionais vitaminas a, c e ferro; colorido artificialmente (pacote 1kg).	Pacote 1kg	7.000	700	6,91	48.370,00
TOTAL GRUPO 06						80.370,00
GRUPO 07 – HORTIFRUTIGRANJEIRO						
70	Abóbora in-natura, abóbora cabotiã.	KG	720	72	3,20	2.304,00
71	ALHO DESCASCADO 100% NATURAL selecionados, higienizados, embalados e devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente – pacote de 1 kg.	Unidade	1.100	110	17,36	19.096,00
72	Cebola in natura, uso culinário, tipo branca.	KG	1.200	120	3,66	4.392,00
73	Fruta in natura, maçã.	KG	3.000	300	4,25	12.750,00
74	Fruta in natura, tangerina tipo ponkan.	KG	3.000	300	5,55	16.650,00
75	Fruta in natura, tipo ameixa, espécie nacional.	KG	3.000	300	8,89	26.670,00
76	Fruta in natura, tipo limão, espécie taiti.	KG	100	10	3,36	336,00
77	Legume in natura, tipo berinjela, espécie comum.	KG	400	40	3,30	1.320,00
78	Legume in natura, tipo gengibre, espécie comum.	KG	50	5	10,89	544,50
79	Legume in natura, tipo jiló, espécie	KG	200	20	4,50	900,00

	redondo.					
80	Legume in natura, tipo maxixe, espécie comum.	KG	250	25	4,77	1.192,50
81	Legume in natura, tipo pepino, espécie comum.	KG	1.000	100	3,05	3.050,00
82	Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, características adicionais 1ª qualidade/sem fungos/consistência firme., Tamanho médio a grande.	KG	260	26	7,38	1.918,80
83	Legume in natura, tipo quiabo, espécie liso.	KG	1.000	100	5,24	5.240,00
84	Milho verde (in natura).	KG	200	20	5,16	1.032,00
85	Ovo, tamanho grande, origem galinha, características adicionais branco.	Bandeja com 12 Und.	1.200	120	4,70	5.640,00
86	Verdura in natura, tipo acelga, espécie comum.	KG	800	80	4,30	3.440,00
87	Verdura in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, aplicação culinária em geral.	KG	2.600	260	2,97	7.722,00
88	Verdura in natura, tipo brócolis, espécie comum.	KG	1.000	100	12,45	12.450,00
89	Verdura in natura, tipo cebolinha, espécie comum – maço industrial media 1 KG.	Maço	260	26	13,18	3.426,80
90	Verdura in natura, tipo coentro, espécie comum – maço industrial média 1 KG.	Maço	260	26	18,81	4.890,60
91	Verdura in natura, tipo couve-flor, espécie comum, aplicação alimentação humana.	KG	1.000	100	10,90	10.900,00
92	Verdura in natura, tipo rabanete.	KG	180	18	6,41	1.153,80
93	Verdura in natura, tipo repolho roxo, espécie comum, aplicação culinária em geral.	KG	250	25	3,96	990,00

94	Verdura in natura, tipo salsa, espécie comum, maço industrial, média 600 gramas.	Unidade	260	26	14,77	3.840,20
95	Verdura in natura, tipo vagem.	KG	1.000	100	7,30	7.300,00
TOTAL GRUPO 07						159.149,20
GRUPO 08 – CARNE BOVINA						
96	Carne bovina de primeira, tipo alcatra, apresentação peça inteira, cubos ou em bife, embalada a vácuo, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Validade mínima do produto 9 meses (congelado).	KG	2.000	200	24,17	48.340,00
97	Carne bovina de primeira, tipo coxão mole, apresentação fatiada em bife. Peso médio por unidade, 100 a 250 gramas. Embalada a vácuo, máximo 3 quilos por pacote, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade mínima do produto 9 meses (congelado).	KG	3.000	300	23,65	70.950,00
98	Carne bovina de segunda, tipo coxão duro, apresentação fatiada em cubos, bife ou iscas. Peso médio por unidade, 100 a 250 gramas. Embalada a vácuo, máximo 3 quilos por pacote, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade mínima do produto 9 meses (congelado).	KG	1.500	150	17,96	26.940,00
99	Carne bovina de segunda, tipo fraldinha,	KG	2.000	200	19,33	38.660,00

	apresentação peça. Peso médio por unidade, 100 a 250 gramas. Embalada a vácuo, máximo 3 quilos por pacote, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade mínima do produto 9 meses (congelado).					
100	Carne bovina de primeira, tipo lagarto, apresentação peça inteira, embalada a vácuo, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade mínima do produto 9 meses (congelado).	KG	2.000	200	18,46	36.920,00
101	Carne bovina de primeira, tipo patinho, apresentação fatiada em bife ou Moído. Peso médio por unidade, 100 a 250 gramas, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Embalada a vácuo, máximo 3 quilos por pacote. Validade mínima do produto 9 meses (congelado).	KG	3.000	300	19,30	57.900,00
102	Carne bovina industrializada, tipo charque. 1ª qualidade. Composição traseiro bovino, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade mínima 9 meses (congelado). Apresentação em	KG	1.000	100	17,62	17.620,00

	embalagem a vácuo de 5 quilos.					
103	Hambúrguer, 100% de carne bovina, temperado, congelado a -18°C, sem proteína de soja, porcionado em 80g, com validade mínima de seis meses no ato da entrega.	KG	2.000	200	14,01	28.020,00
TOTAL GRUPO 08						325.350,00
GRUPO 09 – CARNE SUÍNA						
104	Carne suína, tipo costelinha, apresentação serrada em tiras, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade mínima 9 meses (congelado).	KG	1.500	150	15,46	23.190,00
105	Carne suína, tipo lombo, apresentação peça. Embalada a vácuo, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade mínima 9 meses (congelado).	KG	1.700	170	14,30	24.310,00
106	Carne suína, tipo pernil, apresentação sem osso, cortada. Embalada a vácuo, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade mínima 9 meses (congelado).	KG	1.700	170	16,83	28.611,00
107	Linguiça de carne suína, tipo toscana. Produto de primeira qualidade. Composição exclusivamente de carne suína, gordura e aditivos conforme	KG	1.000	100	12,49	12.490,00

	normativa de embutidos do MAPA. Apresentação congelada. Validade mínima 9 meses. Características adicionais: rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Apresentação em embalagem a vácuo.					
108	Carne de porco, tipo toucinho (bacon), apresentação defumado. Produto de primeira qualidade. Refrigerado. Validade Mínima 90 dias. Características adicionais: rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Apresentação em embalagem a vácuo.	KG	500	50	15,27	7.635,00
109	Linguiça de carne suína, tipo calabresa. Produto de primeira qualidade. Composição exclusivamente de carne suína, gordura e aditivos conforme normativa de embutidos do MAPA. Apresentação congelada. Validade mínima 9 meses. Características adicionais: rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Apresentação em embalagem a vácuo.	KG	1.000	100	12,26	12.260,00
TOTAL GRUPO 09						108.496,00
GRUPO 10 – CARNE DE FRANGO						
110	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa. Congelada, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade Mínima 9 meses (congelado).	KG	7.000	700	8,18	57.260,00
111	Carne de frango, filé de peito de frango, cortado em bife. Congelada, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de	KG	5.000	500	9,14	45.700,00

	Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade Mínima 9 meses (congelado).					
TOTAL GRUPO 10						102.960,00
GRUPO 11 – PEIXE						
112	Peixe, espécie Pacu, apresentação limpo, SEM ESPINHA, cortado em posta. Congelado, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade Mínima 9 meses (congelado).	KG	3.000	300	20,07	60.210,00
113	Peixe, espécie pintado, apresentação filé. Congelado, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Validade Mínima 9 meses (congelado).	KG	3.000	300	37,39	112.170,00
TOTAL GRUPO 11						172.380,00
GRUPO 12 – FRIOS						
114	Presunto de pernil. Produto de primeira qualidade. Sem adição de outras carnes. Refrigerado. Validade mínima 90 dias. Características adicionais: rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Produto de 1ª qualidade. Apresentação em barra.	KG	1.000	100	23,82	23.820,00
115	Queijo tipo mussarela. Produto de primeira qualidade. Refrigerado. Validade mínima 90 dias. Características adicionais: rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Apresentação em barra.	KG	2.000	200	27,21	54.420,00

116	Salsicha Hot Dog. Produto de primeira qualidade. Congelada. Validade Mínima 90 dias. Características adicionais: rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Apresentação em embalagem à vácuo.	KG	1.000	100	7,53	7.530,00
TOTAL GRUPO 12						85.770,00
GRUPO 13 – PÃES E SALGADOS						
117	Pão tipo francês, peso: 50g, pré-assado, congelado.	KG	5.000	500	11,98	59.900,00
118	Pão de queijo, peso: 90 g, congelado.	KG	12.000	1.200	11,93	143.160,00
TOTAL GRUPO 13						203.060,00
ITENS DIVERSOS DE PRODUÇÃO INDUSTRIAL						
119	Pectina cítrica pura em pó. Rótulo com identificação do produto e fabricante. Prazo de validade mínima de 6 meses. Embalagem pacote de 1kg.	Unidade	30	3	358,97	10.769,10
120	Emulsificante de Gordura: (para carnes) Ajuda a promover a emulsão e entre gordura / proteína / umidade. Embalagem 250 gramas.	Unidade	20	2	15,45	309,00
121	Fixador de cor para produtos cozidos a base de Eritorbato De Sódio. Embalagem 250 gramas.	Unidade	20	2	17,00	340,00
122	Nitrato de sódio, aspecto físico cristal branco, inodoro, higroscópico, fórmula química NaNO_3 , peso molecular 84,99 g/mol, grau de pureza mínima de 99%, característica adicional reagente p.a./ acs, número de referência química cas 7631-99-4. Embalagem de 1KG.	Unidade	20	2	31,43	628,60
123	Tripa natural de suína salgada para lingüiça frescal, calibre de 28 mm e máximo de 32 mm. (maço de 80m).	Unidade	30	3	52,40	1.572,00
124	Tripa ovina calibre 22/24, fios de 4 a 10 metros, para lingüiças e salsichas de calibre fino, maço com 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Unidade	30	3	68,00	2.040,00
125	TRIPA DE COLÁGENO - Tripa de colágeno	Unidade	2.000	200	1,70	3.400,00

	para salame, grampeada e amarrada com barbante para pendura em um dos lados e medindo cada uma 32 cm de comprimento e de calibre 45 mm ou 50 mm, a mesma deve apresentar boa resistência ao embutir. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Maço de no mínimo 15 metros. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
126	Ácido cítrico; mono-hidratado acs; c1909,sigma; frasco 500g	Frasco	20	2	18,00	360,00
127	Aroma artificial de morango, para utilização em iogurte e bebida láctea. Embalagem de 1 litro, com dados de identificação do produto e marca do fabricante, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Litro	20	2	48,00	960,00
128	Aroma artificial de pêssego, para utilização em iogurte e bebida láctea. Produto líquido. Embalagem de 1 litro, com dados de identificação do produto e marca do fabricante, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Litro	20	2	48,00	960,00
129	Aroma artificial de coco, para utilização em iogurte e bebida láctea. Produto líquido. Embalagem de 1 litro, com dados de identificação do produto e marca do fabricante, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Litro	20	2	46,00	920,00
130	COALHO de leite, composição enzimática aproximada de pepsina bovina e renina, poder de coagulação 1:50.000 bombona com 5 litros.	Unidade	02	1	520,00	1.040,00
131	Fermento láctico termofílico para fabricação de queijos mussarela e provolone. Validade mínima de 1 ano após a data da entrega. Acompanhado de Ficha Técnica. Composição de Streptococcus thermophilus. Produto de acordo com os padrões microbiológicos, segundo especificações estabelecidas pela legislação. TCF 100 100U 500 l. Embalagem pacote de 500G.	Unidade	30	2	115,00	3.450,00

132	Fermento láctico termofílico para fabricação de queijo prato. Validade mínima de 1 ano após a data da entrega. Acompanhado de Ficha Técnica. Produto de acordo com os padrões microbiológicos, segundo especificações estabelecidas pela legislação MCF 1 100U 500 litros prato. Embalagem pacote de 500G.	Unidade	15	2	78,00	1.170,00
133	Corante vermelho cochonilha, frasco com 1 litro. Com data de fabricação não superior a 60 dias da entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano Corante CFS vermelho frasco litro	Litro	15	2	107,00	1.605,00
134	Sal fundente para queijo CAT 10. Mistura de polifosfatos de grau alimentício. Usado na fabricação de requeijão cremoso e queijos fundidos. Promove a dissolução das proteínas, aumento da durabilidade, cremificação, estabilização do pH, uniformidade da massa e emulsificação. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Embalagem saco de 25 Kg	Unidade	10	2	840,00	8.400,00
135	Fermento YCF4 100U para logurte/Bebida Láctea, com ação de fermentação rápida (4 horas). Apresentação: Pacote para fermentar 500 L de leite. Validade mínima 6 meses, a partir da data de entrega.	Envelopes	50	5	45,00	2.250,00
136	Cloreto de cálcio, aspecto físico pó, granulado ou escama branca ou rosada, opaca, fórmula química $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$, massa molecular 147,01, grau de pureza mínima de 99%, característica adicional reagente p.a., número de referência química CAS 10035-04-8.	KG	20	2	22,38	447,60
137	Corante líquido artificial, para fins alimentícios nas cores vermelho, amarelo, verde e azul. Com validade mínima de 2 anos, contando da data da entrega. Apresentação frasco 1 Litro.	Litro	15	2	32,00	480,00
TOTAL						1.646.379,35

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

1.3. Em relação aos itens 119 a 137 e GRUPOS 02 e 05, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição dos gêneros de alimentação acima elencados se justifica pela necessidade de fornecimento de refeições aos discentes e servidores do IFMT/Campus São Vicente, principalmente aos estudantes alojados, com destaque para o fato de a instituição localizar-se na zona rural. Assim, é necessária a execução eficiente das atividades do restaurante, como condição para o desenvolvimento do trabalho pedagógico.

2.2. As quantidades foram estimadas considerando as necessidades em um período de 12 (doze) meses.

2.3. Atualmente, a demanda diária do restaurante tem em média de 1.450 refeições diárias entre 300 cafés da manhã, 550 almoços, 300 jantas e 300 lanches noturno.

2.4. Justifica-se o critério de julgamento por lote conforme abaixo:

2.4.1. Justifica-se o agrupamento dos itens devido os mesmos possuem características e finalidades alimentícias comuns, considerando também a dificuldade em manter diferentes fornecedores devido a logística de entrega do material, sendo que esta deve ocorrer de forma simultânea.

2.4.2. O restaurante do IFMT Campus São Vicente tem um direcionamento institucional do qual tem por objetivo a maximização dos benefícios sociais de modo eficiente com alimentação adequada, ao menor custo possível. Grande parte do valor do serviço do restaurante é subsidiado pelo órgão gerenciador, ou seja, a Administração Pública, este que não possui fins lucrativos. Avaliando estes aspectos deste o ano de início das prestações de serviço do setor, tornou-se claro que a execução de compras por grupos de itens se torna mais vantajoso ao Instituto pela grande procura de fornecedores nesse módulo de compra e não por item. Cabe ressaltar que o valor fica mais atrativo quando se tem um grupo completo, dando chances do fornecedor abaixar o item que lhe couber. Ao IFMT Campus São Vicente sairá mais vantajoso pelos menores preços ofertados e fidelidade de execução da compra. Quando se tem compra por item, nas condições dinâmicas de uma cozinha industrial, o fornecedor não encaminhará 10 quilos de batata ou carne, se ele poderá me encaminhar toda uma lista de compra semanal. Com a compra por grupo, temos a fidelização e certeza que teremos uma boa contratação, por experiências anteriores não satisfatórias quando por licitação feita por item, tendo mais de 2 fornecedores em um mesmo grupo de alimentos. Temos a situação de estar a 90 km de Cuiabá, onde a grande maioria, ou maciçamente a maioria dos nossos atuais fornecedores são da capital do Estado. O frete para um único item sairá mais caro que o produto do qual possamos necessitar, o que não garantirá que a empresa cumprirá o contrato. Temos a situação ainda de não termos fornecedores locais dos quais sejam habilitados ou que tenham interesse em participar do módulo de compras tipo licitação, o que nos prejudica sobre o abastecimento e compra de produtos locais. Por tais motivos e pelas experiências já vividas pela Coordenação de Alimentação e Nutrição, justifico meu pedido em compras unificadas e por grupo para abastecimento do restaurante e utilização pelo *Campus*.

2.4.3. É lícito o agrupamento em lotes de itens a serem contratados por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si (Acórdão TCU nº 5.260/2011 – 1ª Câmara);

2.4.4. A licitação e contratação por lote com produtos que possuem a mesma natureza, não prejudica a competitividade; pelo contrário, torna bastante competitivo o certame, trazendo interesse de mais licitantes na participação do certame;

2.4.5. Ainda, o entendimento dos Tribunais de Contas tem sido o de que o parcelamento ou não do objeto da licitação deve ser auferido sempre no caso concreto, perquirindo-se essencialmente acerca da viabilidade técnica e econômica do parcelamento e da divisibilidade do objeto, e que “a questão da viabilidade do fracionamento deve ser decidida com base em cada caso, pois cada aquisições tem as suas especificidades, devendo o gestor decidir analisando qual a solução mais adequada no caso concreto”;

2.5. Da possibilidade de concessão de adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos/entidades não participantes do certame nos termos do Acórdão TCU nº. 1297/2015-Plenário: “O órgão gerenciador do registro de preços deve justificar eventual previsão editalícia de adesão à ata por órgãos ou entidades não participantes (“caronas”) dos procedimentos iniciais. A adesão prevista no art. 22 do Decreto 7.892/13 é uma possibilidade anômala e excepcional, e não uma obrigatoriedade a constar necessariamente em todos os editais e contratos regidos pelo Sistema de Registro de Preços (grifamos)”.

2.6. Nas compras realizadas pelo IFMT, temos identificados que nas licitações onde há a previsão da possibilidade do chamado “carona” o volume de interessados em participar do certame é mais expressivo, em comparação a outros certames onde há a vedação de participação. O fornecedor, ao considerar a possibilidade de ter preços registrados para determinado produto, bem como a possibilidade desse ser adquirido por outros órgãos públicos que não participaram da licitação, é levado a participar do certame bem como a buscar ofertar melhores preços.

2.7. Diante dos apontamentos acima, entendemos ser conveniente que o instrumento convocatório traga a possibilidade de adesão à ARP decorrente da licitação.

2.8. Optou-se pelo Registro de Preços por ser mais conveniente para a Administração evitando parcelamentos e fracionamento na aquisição.

2.9. O registro de preços será formalizado por intermédio de Ata de Registro de Preços, e nas demais condições previstas neste termo de Referência.

2.10. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que delas poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condição.

2.11. Nesta licitação, será firmada uma Ata de Registro de Preços, que é um documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, onde se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. O caso concreto justifica a adoção do Sistema de Registro Preço (SRP), porquanto os produtos, bens comuns, de natureza alimentar (cuja quantificação de consumo pode ser apenas estimada), se enquadram nas seguintes hipóteses do Decreto n. 7.892/2013:

a) Haverá necessidade de contratações frequentes;

b) É mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas;

c) Não é possível definir previamente com exatidão o quantitativo a ser demandado pelo Campus Gerenciador.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. O prazo de entrega dos produtos é de 10 (dez) dias, contados do(a) recebimento da nota de empenho e/ou ordem de fornecimento, em remessa única e/ou parcelada, em dias úteis, de segunda a sexta feira, em horário comercial no seguinte endereço relacionado abaixo:

a) IFMT – CAMPUS SÃO VICENTE – Setor de Almoxarifado – Rodovia BR 364, KM 329, Vila de São Vicente, Município de Cuiabá – MT, Telefone 65 3341-2161, no período de 08:00 as 17:00 horas (horário local), em dias de expediente normal.

4.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 02 (dois) dias, do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do mesmo e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

4.7. Para os produtos industrializados, quando da entrega, o transcurso do prazo de validade de cada produto não poderá ser superior a 35% (trinta e cinco) do previsto originalmente, conforme a natureza do alimento.

4.8. Os produtos hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras) devem satisfazer as seguintes condições mínimas:

a) Serem frescos;

b) Terem atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie da variedade;

c) Apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;

d) Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeados ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência;

e) A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;

f) Não apresentarem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estejam isentas de umidade externa anormal e sabor estranhos;

g) Estarem livres de resíduos de fertilizantes.

4.9. As carnes bovinas, suínas e aves deverão ser entregues resfriados, em temperatura entre 4 e 6 graus centígrados no máximo, acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, transparentes e integras, hermeticamente fechadas.

4.10. Os pescados deverão ser entregues congelados em temperatura inferior a 15 graus centígrados, apresentando cor, odor e textura característicos, acondicionados em embalagens plástica atóxicas, transparente e integras, hermeticamente fechadas.

4.11. Todas as carnes deverão ter embalagens interna de material plástico transparente, atóxico resistente e íntegro. As carnes deverão ser acondicionadas para transporte em caixas de material atóxico, resistente, de fácil higienização e desinfecção utilizada unicamente para o transporte desses produtos.

4.12. Os produtos, carnes e frios, deverão ser transportados em carro fechado, isotérmico ou refrigerado, em boas condições de higiene, sem resíduos de alimentos ou materiais como palha, sacos, caixas, papeis e outros em seu interior. As caixas contendo gênero alimentício deverão ser colocadas sobre “pallets” para evitar o contato da caixa com o assoalho do veículo.

4.13. O entregador devesse usar sapatos fechados, uniforme da empresa com identificação e observar cuidados de higiene pessoal e do uniforme.

4.14. A conferência de peso, quantidade, qualidade, validade, embalagens e temperatura de entrega será realizada junto ao entregador, que deverá aguardar estas conferências até sua finalização. A qualidade das carnes será conferida quanto a cor, textura, odor e aparência geral que deverão ser características do produto e estar de acordo com a descrição deste termo.

4.15. Não serão recebidos produtos com embalagens de material reciclado (saco colorido) ou reaproveitado.

4.16. Não serão recebidos produtos com quantidade diferente da solicitada para maior ou para menor.

4.17. Os produtos recusados por inadequação de quantidade ou qualidade deverão ser substituído ou complementados no prazo de 24 horas.

4.18. O recebimento será formalizado mediante recibo expedido pela Administração.

4.19. A Administração rejeitará os bens fornecidos em desacordo com o Edital e seus Anexos, através de termo circunstanciado, no qual deverá constar o motivo da não aceitação do objeto.

4.20. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, especialmente designado pela autoridade competente, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

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

4.21. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

4.22. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários

eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

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

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

4.25. Todas as despesas de envio, transporte, carga, descarga e outras para efetiva entrega dos produtos, correrão por conta da licitante adjudicada.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

6.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

6.1.7. Abster-se de adquirir carne bovina proveniente de imóveis rurais que figurem na lista divulgada no site oficial de áreas embargadas pelo IBAMA ou submetidas à sanção administrativa de embargos de órgãos ambientais.

6.1.8. Abster-se de adquirir carne bovina proveniente de cria, recria e engorda em áreas indígenas reconhecidas objeto de portaria declaratória do Ministério da Justiça ou objeto de interdição por ato da Presidência da Fundação Nacional do Índio – FUNAI – bem como áreas reconhecidas por ato administrativo federal, estadual e municipal como unidades de conservação (exceto aquelas em que a legislação permita o exercício da atividade pecuária) ou objeto de interdição.

6.1.9. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas e indiretas dos valores devidos a seus empregados no cumprimento das obrigações desta licitação.

6.1.10. Responsabilizar-se por possíveis indenizações decorrentes da execução da presente contratação, ocasionadas por erros ou falhas de seus funcionários ou preposto, quando de sua execução.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

9. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

10. DO PAGAMENTO

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

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

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado,

para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

10.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11. DO REAJUSTE

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

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

12.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

- 12.1.2.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 12.1.3.** Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 12.1.4.** Comportar-se de modo inidôneo;
- 12.1.5.** Cometer fraude fiscal;

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

- 12.2.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 12.2.2.** Multa moratória de 0,2% (zero virgula dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 25 (vinte e cinco) dias;
- 12.2.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 12.2.4.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 12.2.5.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 12.2.6.** Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
 - 12.2.6.1.** A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 12.1 deste Termo de Referência.
- 12.2.7.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

12.3. As sanções previstas nos subitens 12.2.1, 12.2.5, 12.2.6 e 12.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

- 12.4.1.** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 12.4.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 12.4.3.** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

12.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13. DA SUSTENTABILIDADE

13.1. Deverão ser observados, na aquisição, os Critérios de Sustentabilidade Ambiental, que trata a Instrução Normativa SLTI/MPOG 01/2010, no que couber:

13.1.1. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas da ABNT;

13.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

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

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

13.2. A qualquer tempo, a Administração poderá solicitar comprovação da observação dos critérios de sustentabilidade ambiental.