

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS  
Campus São Gabriel da Cachoeira



Rodovia BR 307, Km 03, S/N, Estrada do Aeroporto – Cachoeirinha.

SRP 04/2018

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo nº 23443.009858/2018-63)

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Eventual aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar do IFAM CAMPUS SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA, conforme especificação e quantidades estabelecidas na tabela abaixo.

1.1 DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS - PLANILHA DE QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO							
ITEM	CÓDIGO CATMAT	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÍN	QTDE MÁX	VALOR UNIT REFERENCIAL R\$	VALOR TOTAL REFERENCIAL R\$
01	5916	ARROZ BRANCO TIPO 1, agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo pct de 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	1	3771	4,30	16215,30
02	353155	AÇÚCAR REFINADO GRANULADO, acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 1 Kg	KG	1	1914	3,28	6277,92
03	323464	ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL, preparado com ingredientes são e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor, odor característicos, contendo 400gramas, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informação nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima	Pacote/Lata de 400g	1	638	6,39	4076,82

*Assinatura*

		de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
04	317059	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, sem colesterol, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 ml.	Garrafa 500 ml	1	216	21,40	4622,40
05	217009	AVEIA EM FLOCOS FINOS, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, atóxico, contendo 500 gramas com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes informação nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Lata de 500g	1	346	6,00	2076,00
06	252298	BATATA PALHA de primeira qualidade, íntegra e crocante, embalado em plástico resistente. Com identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Registro no SSAP ou MS. Embalagem de 500g.	Pacote de 500 g	1	132	14,18	1871,76
07	232144	BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente em polietileno, atóxico, transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes informação nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacote de 400g	1	176	4,53	797,28
08	235092	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente em polietileno, atóxico, transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes informação nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pacote de 400g	1	603	3,76	2267,28
09	69655	CANELA EM PÓ, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes informação nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pote 30g	1	65	2,48	161,20
10	350518	CAFÉ EM PÓ Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da	Pacote 250g	1	431	5,29	2279,99



		data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g.					
11	69655	CHÁ DE CAMOMILA Chá de Camomila, embalagem: caixa com 10 saquinhos, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	Caixa com 20 sachês	1	10	3,53	35,30
12	69655	COLORIFERO, produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, transparente contendo 01 (um) quilo com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes informação nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	1	135	7,78	1050,30
13	69655	COMINHO EM GRÃO, condimento, apresentação industrial, matéria-prima cominho, aspecto físico grão.	Kg	1	135	25,78	3480,30
14	5711	CREME DE LEITE _ Origem animal embalado em lata ou tetra Pack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 390g	Lata de 390g	1	327	4,01	1311,27
15	346922	EXTRATO DE TOMATE _ Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 190g.	Copo de 190g	1	3379	1,98	6690,42
16	241545	FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe amarela, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	1	2430	5,12	12441,60
17	247165	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da	Kg	1	80	7,37	589,60

		data de entrega.					
18	99406	FARINHA DE TRIGO Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 01 kg.	Kg	1	428	3,58	1532,24
19	348243	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS _ grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 500g.	Pacote de 500g	1	286	3,79	1083,94
20	228768	FLOCOS DE CEREAIS (FARINHA LÁCTEA) _ Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do	Pacote de 400g	1	75	12,36	927,00
21	346596	FEIJÃO TIPO 1 carioquinha, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	1	1206	5,73	6910,38
22	397956	FEIJÃO PRETO, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.	Kg	1	224	6,58	1473,92
23	260365	FEIJÃO MACASSA BRANCO TIPO 1, OU FEIJÃO DE PRAIA _ Embalado em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 01 kg.	Kg	1	350	5,85	2047,50
24	296972	FERMENTO QUÍMICO em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 250g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Pote de 250g	1	123	3,92	482,16
25	9172	FERMENTO BIOLÓGICO em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo	Pacote de 500g	1	06	16,09	96,54



		500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
26	259872	FÉCULA OU GOMA DE MANDIOCA, Regional. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, sujidades, umidade, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1 kg, a embalagem deve estar intacta, ser atóxica, apresentar rotulagem. Poderá ser regional, desde que apresentem todas as características de boas condições e selo do IDAM, assim como a data de manipulação e empacotamento do produto.	Kg	1	60	10,69	641,40
27	51691	GRANOLA tradicional, pacote 1 kg. Ingredientes: aveia em flocos, mel, fibra e gérmen de trigo, açúcar mascavo, uva passa, flocos em cereais (trigo arroz, aveia e milho), castanhas (caju e Brasil), flocos de milho, óleo vegetal, maçã desidratada, gergelim e malte de cereais. Com identificação do produto e prazo de validade.	Pacote de 500g	1	53	15,28	809,84
28	216828	IOGURTE DE FRUTA, bebida láctea integral com polpa de fruta em sabores diversos, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem de 200 ml. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto	Pote/garrafa de 200 ml	1	3900	2,09	8151,00
29	68683	LEITE CONDENSADO_ Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em lata limpas, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 390g	Lata de 390g	1	247	4,61	1138,67
30	216698	LEITE EM PO, integral, instantâneo, pacote de 400g. Ser leite de espécie bovina. Composição centesimal básica: proteínas, mínima de 26%; lipídios, mínimo de 26%; lactose, mínimo de 38%; caseína, mínimo de 22%. Embalado em plástico de polietileno, atóxico, opaco, metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária declarar marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. Prazo de validade mínima de 06 meses.	Pacote de 400g	1	2628	9,19	24151,32
31	217249	MACARRÃO TIPO TALHARIM, constituído de sêmola de trigo com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem com no mínimo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.	Pacote de 500g	1	270	4,32	1166,40
32	259668	MACARRÃO LONGO TIPO ESPAGUETE, a base de farinha, massa com ovos, embalagem em polipropileno, com capacidade mínima de 500 g. Com prazo de validade mínimo de 180 dias.	Pacote de 500g	1	3330	3,42	11388,60

33	217243	MACARRÃO, DO TIPO PARAFUSO, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	Pacote de 500g	1	930	5,02	4668,60
34	338335	MARGARINA com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 250g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	Pote de 250 g	1	1596	3,00	4788,00
35	326927	MAIONESE, tradicional, emulsão cremosa, obtida com ovos pasteurizados, óleo vegetal, suco de limão ou vinagre, com adição de condimentos, sem corantes, com baixo teor de gordura. embalagem de plástico atóxico, resistente, 500g, com identificação do produto e prazo de validade.	Pote de 500 g	1	19	4,61	87,59
36	279262	MILHO AMARELO/BRANCO PARA MUNGUNZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano. Pct com 1 kg.	KG	1	80	5,33	426,40
37	217258	MILHO PARA PIPOCA grãos que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses da data da entrega.	Kg	1	45	3,88	174,60
38	223106	MILHO VERDE EM CONSERVA . Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registro no MS. de acordo com a NTA 31 (Decreto 12.486/78); com peso líquido drenado de 200g.	Lata 200g	1	885	2,52	2230,20
39	244364	ÓLEO DE SOJA, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Garrafa 900 ml	1	760	5,91	4491,60
40	69655	ORÉGANO DESIDRATADO _ Constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote de 100g	1	35	3,61	126,35



		De acordo com a rdc nº276/2005. Pct com 100g					
41	34955	PÃO DE FORMA, pacote com 500g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, sem amassado, bolor, sem sujidades, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, antimoho, embalado em saco plástico pvc, atóxico. Em perfeito estado de consumo.	Kg	1	108	4,87	525,96
42	233698	PÃO FRANCÊS, 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Sem apresentar amassado, sem sujidades, parasitas, bolor, umidade. Em perfeito estado de consumo.	Kg	1	1.208	9,77	11802,16
43	269705	PÃO PARA HAMBURGUER, 64 gramas, sem corte, com aproximadamente 9,5 cm de diâmetro. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Sem apresentar amassado, sem sujidades, parasitas, bolor, umidade. Em perfeito estado de consumo.	Kg	1	13	12,26	159,38
44	268805	PÃO PARA CACHORRO QUENTE/ HOT DOG, 65 gramas, sem corte, com aproximadamente 15 cm de comprimento fabricado com matéria prima de primeira qualidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Sem apresentar amassado, sem sujidades, parasitas, bolor, umidade. Em perfeito estado de consumo.	Kg	1	22	12,25	269,50
45	418056	PÃO DE QUEIJO CONGELADO Pão de Queijo, congelado, unidade de 500g, com identificação do produto e prazo de validade. Com 0 g de gordura trans, embalada em pacote de plástico transparente, com peso de 1 kg, contendo unidades de 25 g. Feito com polvilho, fécula, queijo, ovos, leite, sal, sem conter glúten. Poderá conter outros ingredientes desde que registrados na ANVISA e condizente com o objeto. Validade mínima com 90 dias após a entrega na unidade.	Kg	1	20	13,24	264,80
46	400919	PATÊ DE ATUM, Atum Ralado, em óleo comestível, embalagem lata, contendo no mínimo de 170g, com identificação do produto e prazo de validade. A lata não deve apresentar-se enferrujada, amassada.	Lata/Sachê 170 g	1	24	5,90	141,60
47	103098	POLPA DE FRUTA ABACAXI Polpa de primeira qualidade, embalagem individual, contendo 1 kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.	Kg	1	416	10,80	4492,80
48	103098	POLPA DE FRUTA CUPUAÇU Polpa de primeira qualidade, embalagem individual, contendo 1 kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.	Kg	1	413	13,38	5525,94
49	103098	POLPA DE FRUTA TAPEREBÁ. Polpa de primeira qualidade, embalagem individual, contendo 1 kg, embalados em saco plástico transparente e	Kg	1	336	12,00	4032,00

		resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.					
50	103098	POLPA DE FRUTA GOIABA. De primeira qualidade, embalagem individual, com no mínimo 100g, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.	Kg	1	336	12,94	4347,84
51	103098	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ. De primeira qualidade, embalagem individual, contendo 1 kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.	Kg	1	378	18,33	6928,74
52	103098	POLPA DE FRUTA ACEROLA. De primeira qualidade, embalagem individual, contendo 1 kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.	Kg	1	120	11,19	1342,80
53	103098	POLPA DE FRUTA GRAVIOLA. De primeira qualidade, embalagem individual, contendo 1 kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.	Kg	1	240	15,43	3703,20
54	103098	POLPA DE FRUTA MANGA. De primeira qualidade, embalagem individual, contendo 1 kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.	Kg	1	20	9,48	189,60
55	225850	QUEIJO RALADO - Queijo tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem com 50g.	Pacote de 100g	1	55	3,99	219,45
56	291893	SAL MARINHO iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Kg	1	93	1,33	123,69
57	327769	SARDINHA, em óleo de soja comestível, sem conservantes, embalagem rotulada segundo a legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente. Lata de 250 g. Embalagem íntegra, sem apresentação de ferrugem, sem estar amassada e estufada.	Lata 250g	1	35	4,46	156,10
58	263383	SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, sem estufamento ou ferrugem, contendo 200g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6	Lata 200g	1	3270	2,50	8175,00



		meses a partir da data de entrega.					
59	238032	TORRADA, fatias de pão torradas, levemente salgadas e embaladas, embalagem de 160g. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, e estabilizante: lecitina de soja (INS 322), com identificação do produto e prazo de validade. A embalagem não deve estar amassada para não danificar o produto, sem estufamento, parasitas, sujidades. Deve constar informações nutricionais, data de fabricação, validade, marca do produto.	Pct de 160g	1	188	4,13	776,44
60	217095	VINAGRE BRANCO, Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares. De acordo com a rdc n°276/2005. Embalagem 500ml	Garrafa 500ml	1	742	1,82	1350,44

**GÊNEROS PERECÍVEIS: HORTIFRUTIGRANJEIROS**

ITEM	CODIGO CATMAT	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÍN	QTDE MÁX	VALOR UNIT REFERENCIA L	VALOR TOTAL REFERENCIAL
61	96563	ABÓBORA _ Madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. OU ABOBRINHA _ Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes isenta, materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Kg	Kg	1	2205	4,42	9746,10
62	332506	ABACAXI - Abacaxi pérola, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução n° 12/78 da cnpa. kg	Kg	1	476	5,87	2794,12
63	396973	ABACATE- De primeira qualidade com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução n° 12/78 da cnpa. kg	KG	1	134	6,78	908,52
64	414154	AÇAÍ- Do mato ou do Pará, classe em grão esférico de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação.	KG	1	625	9,94	6212,50
65	237077	ALHO, condimento, apresentação natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco, aplicação culinária em geral.	Kg	1	406	26,45	10738,70
66	329114	ALFACE LISA/CRESPA Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e	Maço	1	440	3,50	1540,00

*Assinatura*

		larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.					
67	275197	BANANA regional in natura, tipo maçã ou prata com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1	3411	4,29	14633,19
68	224407	BANANA regional in natura, tipo pacovam com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	unidade	1	105	1,00	105,00
69	233255	BATATA INGLESA, in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	Kg	1	2680	5,20	13936,00
70	322511	BATATA DOCE Branco-roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, Uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa Kg	Kg	1	140	7,53	1054,20
71	332489	BETERRABA de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1	675	6,30	4252,50
72	2366261	CEBOLA BRANCA, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	kg	1	1130	6,22	7028,60
73	279322	CENOURA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1	2810	5,01	14078,10
74	226230	CHEIRO VERDE, em maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	Maço	1	2140	2,21	4729,40
75	226230	CEBOLINHA, em maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas.	Maço	1	2140	3,62	7746,80
76	256113	COUVE MANTEIGA, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos,	Maço	1	3945	3,80	14991,00



		parasitas e larvas.					
77	332507	LIMÃO, de primeira qualidade, in natura, tipo thaiti ou regional apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1	498	9,54	4750,92
78	224394	MAÇÃ, de primeira qualidade, tipo fuji/gala, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1	1.376	9,11	12535,36
79	274432	MAMÃO in natura, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1	26	6,88	178,88
80	366274	MACAXEIRA (aipim) Amarela (ralada), de primeira, in natura, descascada e ralada, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1	283	7,47	2114,01
81	366284	MELANCIA in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	1	3.600	5,68	20448,00
82	355887	OVO DE GALINHA Classe A, branco ou marrom, embalagem contendo 30 unidades, com identificação do produto e prazo de validade. Sem apresentar mau cheiro, rachaduras em sua casca exterior, sendo provenientes de aves sadias.	Forma	1	467	16,50	7705,50
83	366263	PEPINO comum ou caipira, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1	363	7,70	2795,10
84	366273	PIMENTÃO VERDE, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1	8	10,49	83,92
85	58076	TOMATE boa qualidade, tamanho médio, no ponto de maturação adequado para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. De colheita recente.	Kg	1	2652	10,08	26732,16
<b>GÊNEROS PERECÍVEIS: PROTEÍNAS</b>							

*Assinatura*

ITEM	CÓDIGO CATMAT	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÍN	QTDE MÁX	VALOR UNIT REFERENCIAL	VALOR TOTAL REFERENCIAL
86	73776	CARNE BOVINA BIFE DO VAZIO CONGELADA, provenientes de animais abatidos sob inspeção veterinária, em peça congelada, sem osso, cortada em bife, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), data de validade, fabricação, endereço do abatedouro Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Deverão apresentar-se livres de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, não deve apresentar indícios de fermentação putrifica ou umidade.	Kg	1	3358	26,44	88785,52
87	255936	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, tipo alcatra ou patinho, de primeira qualidade, provenientes de animais abatidos sob inspeção veterinária, em peça congelada, sem osso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), data de validade, fabricação, endereço do abatedouro embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, não deve apresentar indícios de fermentação putrifica ou umidade. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante	Kg	1	1075	18,27	19640,25
88	313586	CARNE BOVINA, TIPO BISTECA de primeira qualidade, fatiada, no máximo 10% de sebo, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, não deve apresentar indícios de fermentação putrifica ou umidade. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante	Kg	1	80	18,20	1456,00
89	373163	CARNE BOVINA SALGADA, Tipo charque, curada, salgada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, 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 do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações. Produto deve apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	1	624	26,20	16348,80
90	216519	CARNE BOVINA COXÃO MOLE Carne Bovina, tipo coxão mole, de primeira qualidade, sem osso, limpa, cortada em bifes, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, não deve apresentar indícios de	Kg	1	160	27,33	4372,80



		fermentação putrifica ou umidade. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante.					
91	250196	CARNE BOVINA EM MÚSCULO, congelada, de primeira qualidade, sem osso, cortadas em cubos, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, não deve apresentar in indícios de fermentação putrifica ou umidade. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante	Kg	1	160	20,00	3200,00
92	216525	CARNE BOVINA, TIPO COSTELA, De primeira qualidade, apresentação em tiras, fresca, embalada em saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade.	Kg	1	80	18,32	1465,60
93	216611	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, congeladas, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente, ser rotulada, com identificação do produto e prazo de validade. Provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações	Kg	1	120	13,75	1650,00
94	307096	CARNE DE HAMBURGUER BOVINA, com sal, pesando 90 g cada; congelada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem contendo 12 unidades, sendo cada unidade embalada em plástico atóxico, rótulo contendo data de fabricação/validade/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76(dec. 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); portaria nº 20 de 31 de Julho de 2000 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Und	1	200	0,92	184,00
95	283735	CORAÇÃO DE FRANGO CONGELADO. Bandeja de 1kg, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, congelado, acondicionados em embalagem de polietileno ou plástica atóxica resistente, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), data de validade, fabricação, endereço do abatedouro validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	1	40	20,25	810,00
96	139270	FRANGO INTEIRO CONGELADO com ossos, com pele e as vísceras embaladas em seu interior, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, congelado, acondicionados em embalagem de polietileno ou plástica atóxica resistente, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), data de validade, fabricação, endereço do abatedouro validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.	Kg	1	5115	11,70	59845,50
97	295815	FIGADO BOVINO EM BIFE, congelado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas, com cheiro e sabor próprio, acondicionado em saco transparente, não tóxico, pesando aproximadamente 200 g cada. Suas	Kg	1	80	9,48	758,40

		condições deverão estar de acordo com a NTA-3, Decreto 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97, PORTARIA Nº 304 DE abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega					
98	99449	FILÉ DE PEIXE CONGELADO Tipo: Surubim, tambaqui, piraíba, ou outros sob consulta e aprovação da responsável técnica - De primeira qualidade; - Integro, sem espinha, sem vísceras, sem manchas, sem pele, sem fungos ou parasitoses sobre temperatura de 18°C, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; - Embalado em saco plástico transparente atóxico e caixa de papelão, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. - Registro no órgão competente do MA.	Kg	1	480	22,33	10718,40
99	230944	LINGUIÇA CALABRESA, embalada a vácuo, embalagem de polietileno contendo 5 kg, com identificação do produto e prazo de validade. Com aspecto normal, firme, sem sujidades, sem umidade, não pegajosa, isenta de larvas, parasitas, mantida em temperatura e refrigeração adequada.	Pcte com 05Kg	1	240	14,36	3446,40
100	216618	LINGUIÇA DE FRANGO, embalada a vácuo, embalagem de polietileno contendo 5 kg, com identificação do produto e prazo de validade. Com aspecto normal, firme, sem sujidades, sem umidade, não pegajosa, isenta de larvas, parasitas, mantida em temperatura e refrigeração adequada.	Pcte com 05Kg	1	40	89,90	3596,00
101	216615	PEITO DE FRANGO CONGELADO desossado, em peça, sem pele, sem tempero e sem gordura, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, congelado, acondicionados em embalagem de polietileno ou plástica atóxica resistente, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), data de validade, fabricação, endereço do abatedouro validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.	Kg	1	590	10,32	6112,40
102	150517	PEIXE INTEIRO (TAMBAQUI). Resfriado ou congelado, sem vísceras, com escamas integras, aderentes, sem manchas, parasitas ou fungos. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico.	Kg	1	320	23,24	7436,80
103	347005	PRESUNTO DE PERÚ COZIDO, fatiado, de primeira qualidade, sem gordura, com identificação do produto e prazo de validade, lote, data de fabricação. Embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico	Kg	1	116	23,21	2692,36
104	5681	QUEIJO MUSSARELA, fatiado, de primeira qualidade, com identificação do produto e prazo de validade, lote, data de fabricação. Embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico.	Kg	1	360	24,65	8874,00
105	150764	SALSICHA DE FRANGO, tipo hot dog, de primeira qualidade, constituída de carne de aves, triturados e cozidos com teores reduzidos de gorduras, calorias e sódio, acondicionada em embalagem	Kg	1	10		



	plástica, embalada à vácuo, com 500g, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Carne de frango, carne de aves mecanicamente separada, proteína vegetal, glicose, sal, amido (máx. 2%), conservadores: nitrato e nitrito de sódio, estabilizante: tripolifosfato de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio, aromatizante: aroma natural.					
<b>TOTAL GERAL R\$</b>						

## 2 JUSTIFICATIVA E OBJETO DA CONTRATAÇÃO

*Assinatura*

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros que possibilitem o crescimento e desenvolvimento saudável, e contribuam para o rendimento escolar dos alunos matriculados no Instituto Federal do Amazonas, campus São Gabriel da Cachoeira. Tal aquisição garantirá a oferta de alimentos seguros e nutritivos, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias e os turnos em atendimento ao que preconiza a Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. O quantitativo solicitado atenderá ao fornecimento de uma estimativa de 222.000 refeições (Duzentos e vinte e dois mil refeições anuais) distribuído nos 200 dias letivos. Sendo o total semanal de 5.550 (Cinco mil trezentos e sessenta e nove), onde para o cálculo foi estimado 900 alunos para o ano de 2018.

Ademais, também se justifica pela necessidade de aquisição de alimentos para as refeições dos alunos residentes do IFAM/Campus São Gabriel da Cachoeira. A instituição possui a residência estudantil, desde sua fundação em 1995, que é oferecida aos alunos oriundos de comunidades indígenas deste município e dos municípios de Santa Izabel do Rio Negro e Barcelos, Amazonas. Essa necessidade de abrigá-los se dá pela dificuldade de acesso ao instituto, haja vista a localidade do mesmo, pois, os alunos que provêm de comunidades indígenas são carentes e não possuem parentes na sede do município de São Gabriel da Cachoeira, e por isso, sem esse auxílio os mesmos ficariam impossibilitados de participarem do processo educativo. Os alunos residentes realizam 4 (quatro) refeições por dia, sendo café da manhã, almoço, lanche e jantar de segunda a domingo durante todo o ano letivo.

## 3 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005. A aquisição dos bens acima elencados atenderá as necessidades do IFAM-SGC localizado no município de São Gabriel da Cachoeira-AM, podendo ser incluídas, caso haja, as necessidades de outros Órgãos Públicos do município, dessa forma o planejamento antecipado tem o intuito de atender a necessidade logística da Administração, sendo imprescindível a aquisição do objeto, a fim de possibilitar a utilização em todo o exercício financeiro, e dessa forma a aquisição evita o comprometimento do cronograma escolar.

3.2 As especificações descritas, o detalhamento do objeto, as características, os requisitos, o valor estimado do objeto, foram regularmente determinados pelo setor competente da Administração e a contratação através do sistema de registro de preços está legitimada e regulamentada no âmbito da União Federal pelo Decreto nº 7.892/2013. Nesse mesmo sentido, o art. 11 da Lei Nº 10.520, de 17 de julho de 2002, também prevê a utilização do Sistema de Registro de Preços nas contratações de bens e serviços comuns, no âmbito da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, na modalidade pregão, ou seja, é possível a utilização do Sistema de Registro de Preços nas contratações de bens e serviços comuns, através da modalidade Pregão, combinado com o art. 11 da Lei nº 10.520/2002, e com as disposições contidas nos incisos I, II do art. 3º do Decreto nº 7.892/2013, abaixo citadas:

3.2.1. Inciso I, quando pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes – os bens licitados são necessários durante todo o transcorrer do ano;

3.2.2. **Inciso II, quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas – a contratação se dá mês a mês, de acordo com a necessidade de consumo, já que não há conveniência na estocagem do referido material;**

#### **4 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

4.1 Do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades de que trata o caput do Decreto 8.473/2015, pelo menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

#### **5 A ENTREGA E O CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

4.1 O prazo de entrega dos bens é de até 30 dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa *única ou parcelada*, no seguinte endereço:

**Rodovia BR 307, Km 03 S/N, Bairro Cachoeirinha CEP. 69750-000, São Gabriel da Cachoeira-AM, Setor de Almoxarifado, sendo recebido por servidor designado em Portaria.**

4.2 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) 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 bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



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

5.5.1 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.

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

## **6 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.

5.3 A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

## **6. DAS 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 validade*;

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.

## **7. DA SUBCONTRATAÇÃO**

7.1 Não serão admitidas 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 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\$ 80.000,00 (oitenta 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.

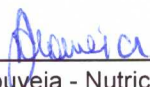
## **10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:



- 10.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 10.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 10.1.3 fraudar na execução do contrato;
- 10.1.4 comportar-se de modo inidôneo;
- 10.1.5 cometer fraude fiscal;
- 10.1.6 não mantiver a proposta.
- 10.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 10.3 advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 10.3.1 multa moratória de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 10.3.2 multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 10.3.3 em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 10.3.4 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;
- 10.3.5 impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 10.3.6 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;
- 10.3.7 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:
- 10.3.7.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 10.3.7.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 10.3.7.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 10.3.8 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.
- 10.3.9 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.
- 10.3.10 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

São Gabriel da Cachoeira – AM, 24 de abril de 2018.



---

Roberta Gouveia - Nutricionista



## Despacho da autoridade competente:

- a. Em cumprimento aos requisitos legais preconizados nos art.3º, inc. I da Lei nº 10.520/02 e art. 9º, inc. III, § 1º e art. 30, inc. I, do Decreto 5.450/05, art. 8º, inc. III, “b”, inc. IV e art. 21, inc. I, do Decreto nº 3.555/00 e art. 2º, *caput*, e parágrafo único, inc. VII, da Lei nº 9.784/99), o presente Termo de Referência, “Eventual aquisição de gêneros alimentícios”, JUSTIFICA-SE por se tratar o objeto do certame, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, imprescindível para o cumprimento do calendário escolar e demais atividades educacionais ofertadas pelo Campus do IFAM SGC.
- b. As quantidades demandadas foram devidamente calculadas a partir do número de alunos matriculados para o no letivo de 2018 juntamente com base nas quantidades nutricionais necessárias por aluno, conforme consta dos documentos em anexo ao “Pedido de Aquisição de Material” e do “Termo de Referência Prévio”; bem como, a justificativa para a aquisição.
- c. Aprovo nos termos do art. 9º, II, § 1º do Decreto nº 5.450/05 e art. 8, IV Decreto 3.555/00 o presente Termo de Referência.
- d. Determino que a Comissão Permanente de Licitação dê prosseguimento ao processo administrativo licitatório.

  
Elias Brasilino de Souza  
Diretor Geral

Roberta Enir F. Neves de Lima  
Diretora Geral do IFAM/campus SGC-Substituta  
Portaria nº 533 - GR/IFAM de 19/03/2018  
DOU de 20/03/2018