

PREGÃO ELETRÔNICO

90001/2025

CONTRATANTE (UASG)

(158564)

OBJETO

Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do IFAM campus Lábrea.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 696.851,7900 (seiscentos e noventa e seis mil, oitocentos e cinquenta e um reais e setenta e nove centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 28/03/2025 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço / por grupo

MODO DE DISPUTA:

aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM / NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS.....	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	8
8. DA FASE DE JULGAMENTO	12
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO	14
10. DO TERMO DE CONTRATO.....	16
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	17
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....	17
13. DOS RECURSOS	18
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	19
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	21
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	21

EDITAL
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas campus Lábrea
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2025
(Processo Administrativo nº **23388.000039/2025-91**)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas campus Lábrea, por meio da Coordenação Geral de Licitação, sediado Rua 22 de Outubro, Nº 3893, Bairro Vila Falcão, Lábrea/AM CEP: 69830-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do IFAM campus Lábrea, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. *A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.*

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar os interessados e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

- 3.6. *Para os itens do item 33 a 64 e 65 a 77, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*
- 3.7. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*
- 3.8. *Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.*
- 3.9. Não poderão disputar esta licitação:
- 3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
 - 3.9.3. sociedades cooperativas;
 - 3.9.4. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para 3.9.5. receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 3.9.6. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 3.9.7. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 3.9.8. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 3.9.9. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 3.9.10. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 3.9.11. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 3.9.12. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
 - 3.9.13. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

- 3.11. O impedimento de que trata o item 0 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 0 e 0 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.14. O disposto nos itens 0 e 0 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.16. A vedação de que trata o item 3.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.2 e 8.15 deste Edital.
- 4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 4.5. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 4.6. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.7. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

- 4.8. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.9. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.10. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.
- 4.11. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 4.12. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 4.13. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 4.14. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.11 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 4.15. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.16. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 4.17. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.18. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 4.19. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 4.20. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.21. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 4.22. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 4.23. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

- 4.24. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.18 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 4.25. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 4.26. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. *valor unitário e total do item;*

5.1.2. *marca;*

5.1.3. *fabricante;*

- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação!

- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.7. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*
- 5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

- 5.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência;
- 5.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.
- 5.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 5.14. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 0,1 (zero vírgula centavo)*.
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

- 6.13. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.14. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.
- 6.15. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.16. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.17. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.17.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 2024.
- 6.17.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.17.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.17.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.17.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.17.6. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.17.7. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.18. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.19. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.20. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.21. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.22. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/ persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro

horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

- 6.23. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.24. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.
- 6.25. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.
- 6.26. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.
- 6.27. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
 - 6.27.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).
 - 6.27.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.
 - 6.27.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
 - 6.27.4. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
 - 6.27.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
 - 6.27.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
 - 6.27.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

6.28. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.29. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.29.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.29.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.29.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.29.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.30. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.30.1.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.30.1.2. empresas brasileiras;

6.30.1.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.30.1.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.31. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6.32. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.32.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

6.32.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.32.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.32.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.32.5. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso,

6.32.6. dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.32.7. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.33. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/ verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.2. SICAF;

7.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portal.datransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.

7.4. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

7.5. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

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

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

7.8. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

7.9. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.10. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.11. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

7.12. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

7.13. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.14. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.15. conter vícios insanáveis;
- 7.16. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 7.17. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.18. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.19. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.20. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.21. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
 - 7.21.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 7.21.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
 - 7.21.3. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
 - 7.21.4. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;*
 - 7.21.5. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
 - 7.21.6. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
 - 7.21.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
 - 7.21.8. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;
 - 7.21.9. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.
 - 7.21.10. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.22. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

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

7.24. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.25. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.26. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.27. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.28. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.3. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.4. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.5. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

- 8.6. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de **10% (dez por cento)** para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 8.7. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por **meio do e-mail ccol.clb@ifam.edu.br**.
- 8.8. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 8.9. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- 8.10. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.11. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 8.12. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

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

- 8.13. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

- 8.14. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.15. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas horas)**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.
- 8.16. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 8.17. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.18. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

- 8.19. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 8.20. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 8.21. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.22. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.23. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.24. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.15.
- 8.25. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 8.26. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.
- 8.27. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DO TERMO DE CONTRATO

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

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

9.1.2. *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;*

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

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

9.3. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

9.4. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
 - 10.2. 1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
 - 10.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 10.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 10.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 10.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
 - 11.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 11.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 11.3. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 11.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 11.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 11.5.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

11.5.6. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

11.6. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

11.6.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

11.6.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12. DOS RECURSOS

12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

12.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

12.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

12.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

12.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <http://www2.ifam.edu.br/campus/labrea/ acesso-a-informacao/licitacoes> e <https://sig.ifam.edu.br/sipac/>.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa: deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame; salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

- 13.1.1.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 13.1.1.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 13.1.1.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- 13.1.1.4. deixar de apresentar amostra;
- 13.1.1.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.
- 13.1.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 13.1.1.7. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 13.1.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 13.1.1.9. fraudar a licitação;
- 13.1.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 13.1.1.11. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 13.1.1.12. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 13.1.1.13. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.
- 13.1.1.14. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.1.1.15. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e

13.2.3.declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 13.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
 - 13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - 13.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 13.4. A multa será recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias**, a contar da comunicação oficial.
 - 13.5. Para as infrações previstas nos itens 0, 0 e 13.1.1.6, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 13.6. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1.8, 13.1.1.9, 13.1.1.10, 13.1.1.14 e 13.1.1.15, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
 - 13.7. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
 - 13.8. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
 - 13.9. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 0, 0 e 13.1.1.6, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
 - 13.10. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.1.8, 13.1.1.9, 13.1.1.10, 13.1.1.14 e 13.1.1.15, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 0, 0 e 13.1.1.6 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
 - 13.11. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.1.6, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
 - 13.12. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
 - 13.13. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

- 13.14. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 13.15. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.16. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 13.17. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.
- 13.18. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 14.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 14.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: e-mail: ccol.clb@ifam.br.
- 14.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 14.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 14.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 15.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.
- 15.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 15.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 15.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

- 15.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 15.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 15.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 15.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <http://www2.ifam.edu.br/campus/labrea>.
- 15.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 16.11.1 Anexo I - Termo de Referência;
- 15.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
- 15.11.1.2. Anexo II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

Lábrea, 17 de março de 2025.

[ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE]

Termo de Referência 7/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
7/2025	158564-INSTITUTO FEDERAL DE EDU.DO AM /CAMPUS LÁBREA	MARIA EDENILDA DA SILVA GALVAO	17/03/2025 11:18 (v 4.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23388.000039/2025-91

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES, EXCETO TIC

LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO DO AMAZONAS – CAMPUS LÁBREA

(Processo Administrativo nº 23388.000039/2025-91)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, para atender as necessidades do IFAM campus Lábrea, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
GRUPO I - Não perecíveis						
01	Adoçante dietético líquido – de origem natural de 1ª qualidade.	236197	Frasco 60 ml	12	R\$ 17,00	R\$ 204,,00
02	Adoçante dietético em pó: de origem natural de 1ª qualidade.	422397	Pote/100g	8	R\$ 37,00	R\$ 296,00

03	Açúcar tipo: cristal, características adicionais: sacarose de cana-de-açúcar.	343582	pct /1kg	1.503	R\$ 4,99	R\$ 7.499,97
04	Amido de milho: amido de milho, acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 500 g. 3458		Cx/ 500g	64	R\$ 7,98	R\$ 510,72
05	Arroz tipo: 1, tipo classe: longo fino, tipo subgrupo: agulhinha	332354	Pct/ 1kg	2.240	R\$ 7,44	R\$ 16.665,60
06	Aveia em flocos: constituída de grãos de primeira qualidade, isenta de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies.	7638	Cx/ 500g	64	R\$ 15,52	R\$ 993,28
07	Bolacha doce: Biscoito apresentação: quadrado, classificação: doce	235092	Pct/400g	800	R\$ 6,99	R\$ 6.990,00
08	Bolacha cream cracker: Biscoito apresentação: quadrado, classificação: salgado	239030	Pct/ 350g	700	R\$ 7,49	R\$ 5.243,00
09	Café torrado e moído: embalado a vácuo - acondicionado em embalagem de 500g.	217366	Pct/500g	320	R\$ 32,00	R\$ 10.240,00
10	Canela – moída, processada em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.		Pote/50g	64	R\$ 11,70	R\$ 748,80
11	Chimichurri tempero seco: à base de ervas e especiarias.	458149	Pct/100g	240	R\$ 6,89	R\$ 1.653,60
12	Chocolate em pó solúvel: 50% cacau. Embalagem 1k. ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes sem glúten	461696	kg	480	R\$ 60,00	R\$ 28.800,00
13		226326	Pct/500g	132	R\$ 51,00	R\$ 8.262,00

	Colorífico comestível de urucum: Condimento, apresentação: industrial, matéria-prima: colorau, aspecto físico: pó, tipo: industrial, aplicação: culinária em geral.					
14	Extrato de tomate: alimentício, ingrediente básico: tomate, prazo validade: 12 meses.	346922	Pct/360 g	480	R\$ 5,25	R\$ 2.520,00
15	Farinha de cereais: cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.	47585	Pct/200g	640	R\$ 7,50	R\$ 4.800,00
16	Farinha de mandioca - de 1ª qualidade. farinha de mandioca c/ 500 g de acordo com a instrução normativa mapa nº 52 (07/11/2011). produto obtido de raízes de mandioca, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. rotulagem nutricional obrigatória. validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. obs: na data da entrega a fabricação /embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.	3255	Pct 1 kg	640	R\$ 10,12	R\$ 6.476,80
17	Farinha de trigo: produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são isentos de matéria-prima terrosa e em perfeito estado de conservação.	27606	Pct 1 kg	240	R\$ 8,03	R\$ 1.927,20
18	Feijão preto - Feijão tipo 1, preto, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	19792	Pct/1 kg	170	R\$ 11,53	R\$ R\$ 1.960,10
19		233587	pct 1kg	360	R\$ 11,50	R\$ 4.140,00

	Feijão carioca tipo 1 - Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.					
20	Fermento químico em pó: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.	27607	Pote/100g	95	R\$ 4,50	R\$ 427,50
21	Flocos de milho pré-cozido: enriquecida com ferro e ácido fólico - de 1ª qualidade.	217204	pct 500g	260	R\$ 3,00	R\$ 780,00
22	Macarrão semolado tipo espaguete nº 8: com ovos, de 1ª qualidade.	259668	pct 500g	602	R\$ 5,89	R\$ 3545,78
23	Macarrão semolado tipo parafuso: com ovos, de 1ª qualidade, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial com ovos e demais substâncias permitidas, embalado em pacotes de 500g.	458993	Pct 500g	602	R\$ 5,27	R\$ 3.172,54
24	Mostarda: em pasta, cor amarela, 1ª qualidade.	460377	Sachê/500 ml	48	R\$ 20,80	R\$ 998,40
25	Milho branco (Mungunzá) Tipo 1: Classe Branca.	30393	Pct/500g	240	R\$ 6,64	R\$ 1.593,00
26	Milho verde em conserva: simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes.	258157	lata 300g	320	R\$ 5,49	R\$ 1.756,80
27	Óleo de soja comestível: matéria prima: soja, tipo: refinado.	244364	garrafa 900ml	400	R\$ 10,00	R\$ 4.000,00

28	Orégano: sem mofo, em embalagem plástica atóxica, contendo no mínimo 100g.	27611	Pct 100g	40	R\$ 10,50	R\$ 420,00
29	Pimenta do reino em grãos: condimento, industrial, pimenta do reino, pó. pacote 1 kg.	418257	pct 1kg	16	R\$ 40,00	R\$ 640,00
30	Sal refinado iodado: sal refinado, iodado, extraído de fontes naturais.	448219	pct 1kg	144	R\$ 3,15	R\$ 453,60
31	Sardinha: em óleo comestível, 1ª qualidade.	449006	Lata/105g	160	R\$ 8,89	R\$ 1.422,40
32	Vinagre branco matéria-prima: álcool de cereais, tipo: neutro, aspecto físico: líquido, aspecto visual: límpido e sem depósitos.	217095	Garrafa 700ml	240	R\$ 3,57	R\$ 856,80
GRUPO II - Não perecíveis						
Idem ao grupo I Cota reservada para ME/EPP em até 25%						
33	Idem ao Item 1 – Cota reservada para ME/EPP em até 25%	236197	Frasco 60 ml	03	R\$17,00	R\$ 51,00
34	Idem ao Item 2– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	422397	Pote/100g	2	R\$ 37,00	R\$ 74,00
35	Idem ao Item 3– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	343582	pct /1kg	40	R\$ 4,99	R\$ 199,60
36	Idem ao Item 4– Cota reservada para ME/EPP em até 25%		Cx/ 500g	16	R\$ 7,98	R\$ 127,68
37	Idem ao Item 5– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	332354	Pct/ 1kg	560	R\$ 7,44	R\$ 4.166,40
38	Idem ao Item 6– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	7638	Cx/ 500g	16	R\$15,52	R\$ 248,32
39	Idem ao Item 7– Cota reservada para ME/EPP em até 25%			200	R\$ 6,99	R\$ 1.398,00

	até 25%	235092	Pct/400g			
40	Idem ao Item 8– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	239030	Pct/ 350g	200	R\$ 7,49	R\$ 1.498,00
41	Idem ao Item 9– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	217366	Pct/500g	80	R\$ 32,00	R\$ 2.560,00
42	Idem ao Item 10– Cota reservada para ME/EPP em até 25%		Pote/50g	16	R\$ 11,70	R\$ 187,20
43	Idem ao Item 11– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	458149	Pct/100g	60	R\$ 6,89	R\$ 413,40
44	Idem ao Item 12– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	461696	kg	120	R\$ 60,00	R\$ 7.200,00
45	Idem ao Item 13– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	226326	Pct/500g	32	R\$ 51,00	R\$ 1.632,00
46	Idem ao Item 14– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	346922	Pct/360 g	120	R\$ 5,25	R\$ 630,00
47	Idem ao Item 15– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	47585	Pct/200g	160	R\$ 7,50	R\$1.200,00
48	Idem ao Item 16– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	3255	Pct 1 kg	160	R\$ 10,12	R\$ 1.619,20
49	Idem ao Item 17– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	3255	Pct 1 kg	60	R\$ 8,03	R\$ 481,80
50	Idem ao Item 18– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	19792	Pct/1 kg	40	R\$ 11,53	R\$ 2.421,30
51	Idem ao Item 19– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	233587	pct 1kg	40	R\$ 11,50	R\$ 460,00

52	Idem ao Item 20– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	27607	Pote/100g	25	R\$ 4,50	R\$ 540,00
53	Idem ao Item 21– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	217204	pct 500g	60	R\$ 3,00	R\$ 960,00
54	Idem ao Item 22– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	259668	pct 500g	150	R\$ 5,89	R\$ 883,50
55	Idem ao Item 23– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	458993	Pct 500g	150	R\$ 5,27	R\$ 790,50
56	Idem ao Item 24– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	460377	Sachê/500g	12	R\$ 20,80	R\$ 249,60
57	Idem ao Item 25 – Cota reservada para ME/EPP em até 25%	30393	Pct/500g	60	R\$ 6,64	R\$ 398,40
58	Idem ao Item 26– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	258157	lata 300g	80	R\$ 5,49	R\$ 439,20
59	Idem ao Item 27– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	244364	garrafa 900ml	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
60	Idem ao Item 28– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	27611	Pct 100g	10	R\$ 10,50	R\$ 105,00
61	Idem ao Item 29– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	418257	pct 1kg	4	R\$ 40,00	R\$ 160,00
62	Idem ao Item 30– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	448219	pct 1kg	36	R\$ 3,15	R\$ 113,40
63	Idem ao Item 31– Cota reservada para ME/EPP em até 25%	449006	Lata/105g	40	R\$ 8,89	R\$ 355,60
64	Idem ao Item 32 - Cota reservada para ME/EPP					

	em até 25%	217095	Garrafa 700ml	60	R\$ 3,57	R\$ 214,20
VALOR TOTAL DO GRUPO I e II				R\$ 158.374,59		
GRUPO III - Perecíveis: carne bovina, frango, peixe e ovos						
65	Carne bovina in natura moída: (carne moída dianteira (1º qualidade). 10% de lipídeos. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro SIE, SIF e SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	15566	Kg	1.350	R\$ 38,50	R\$ 51.975,00
66	Carne bovina em in natura coxão mole : carne bovina desossada, tipo coxão mole. - Carne bovina desossada, tipo coxão mole resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico.	47668	Kg	1.420	R\$ 42,00	R\$ 59.640,00
67	Charque bovino: embalado a vácuo carne salgada, tipo corte: ponta de agulha - charque, origem: bovina, apresentação: em mantas, estado de conservação: seco(a)	447734	pct 1kg	1.111	R\$ 48,00	R\$ 53.328,00
68	Filé de peixe - Espécie: Tambaqui, Apresentação: cortado em filé, sem pele, sem espinhas, in natura, unidade de Fornecimento: Kg.	9382	Pct 1 kg	827	R\$ 28,00	R\$ 26.464,00
69	Frango congelado: peito de frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, em pacote de 1 kg.	45960	Pct 1Kg	1.800	R\$ 27,00	R\$ 39.870,00
70		464014	Pct 1kg	376	R\$ 25,00	R\$,9.400,00

	Frango congelado: coxa e sobrecoxa, congelado, não temperado, de primeira qualidade, em pacote de 1 kg.					
71	Ovo de galinha in natura branco: grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. acondicionado em embalagem apropriada com o código do sif.	446618	Dúzia	1300	R\$ 25,00	R\$ 32.500,00
<p align="center">GRUPO IV - Perecíveis: carne bovina, frango, peixe e ovos</p> <p align="center">Idem ao grupo III - Cota reservada para ME/EPP em até 25%</p>						
72	Carne bovina in natura moída: (carne moída dianteira (1ª qualidade). 10% de lipídeos. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro SIE, SIF e SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Cota reservada para ME/EPP em até 25%	15566	Kg	350	R\$ 38,50	R\$ 13.475,00
73	Carne bovina em in natura coxão mole: carne bovina desossada, tipo coxão mole. - Carne bovina desossada, tipo coxão mole resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Cota reservada para ME/EPP em até 25%	47668	Kg	380	R\$ 42,00	R\$ 15.960,00
74	Charque bovino: embalado a vácuo carne salgada, tipo corte: ponta de agulha - charque, origem: bovina, apresentação: em mantas, estado de conservação: seco(a) Cota reservada para ME/EPP em até 25%	447734	pct 1kg	280	R\$ 48,00	R\$ 13.440,00
75		9382	Pct 1 kg	166	R\$ 28,00	R\$ 4.648,00

	Filé de peixe - Espécie: Tambaqui, Apresentação: cortado em filé, sem pele, sem espinhas, in natura, unidade de Fornecimento: Kg. <i>Cota reservada para ME/EPP em até 25%</i>					
76	Frango congelado: peito de frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, em pacote de 1 kg. <i>Cota reservada para ME/EPP em até 25%</i>	45960	Pct 1Kg	360	R\$ 27,00	R\$ 9.720,00
77	Frango congelado: coxa e sobrecoxa, congelado, não temperado, de primeira qualidade, em pacote de 1 kg. <i>Cota reservada para ME/EPP em até 25%</i>	464014	Pct 1kg	76	R\$ 25,00	R\$1.900,00
78	Ovo de galinha in natura branco: grande, isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. acondicionado em embalagem apropriada com o código do sif. <i>Cota reservada para ME/EPP em até 25%</i>	446618	Dúzia	260	R\$ 25,00	R\$ 6.500,00
VALOR TOTAL DO GRUPO III e IV				316.052,00		
GRUPO V - Perecíveis: Frutas e verduras						
79	Abacate - Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar.	19789	Kg	100	R\$ 18,94	R\$ 1.894,00
80	Alho in natura: Condimento, apresentação: natural, matéria-prima: alho, aspecto físico: em cabeça, tipo: branco.	224434	Kg	138	R\$ 39,00	R\$ 5.382,00
81	Batata Inglesa: in natura lavada, espécie lisa.	281887	Kg	400	R\$ 11,00	R\$ 4.400,00

82	Cebola in natura: uso culinário, tipo branca.	233870	Kg	400	R\$ 8,02	R\$ 3.208,00
83	Cenoura in natura: tamanho e coloração uniforme; peso médio entre 0,120kg e 0,130kg.	24145	Kg	200	R\$ 8,50	R\$ 1.700,00
84	Maçã nacional - in natura: tamanho e coloração uniforme; peso médio entre 0,150kg e 0,180kg.	6591	Pct 1kg	100	R\$ 14,99	R\$ 1.499,00
85	Repolho verde in natura: - tamanho e coloração uniforme; peso médio entre 1,5 kg e 2,0kg.	30426	Kg	600	R\$ 4,45	R\$ 2.670,00
86	Tomate in natura: espécie primeira qualidade, aplicação culinária em geral.	228757	Kg	600	R\$ 9,00	R\$ 5.400,00
VALOR TOTAL DO GRUPO V				26.153,00		
GRUPO VI - Lácteos e derivados						
87	Creme de leite: caixa de creme de leite elaborado com gordura láctea, contendo 25% a 30% de gordura.	7143	Cx 200g	700	R\$ 5,00	R\$ 3.500,00
88	Leite condensado: leite condensado integral de 1ª qualidade.	464014	Lata/395	100	R\$ 8,50	R\$ 850,00
89	Leite de coco tipo: integral, ingredientes: leite de coco / benzo ato sódio / caboximetilcelulose, prazo validade: 1 ano	241604	garrafa 500ml	76	R\$ 16,00	R\$ 1.216,00
90	Leite em pó integral, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo.	446019	pct 400g	2.228	R\$ 22,90	R\$ 51.021,20

91	Maionese: de 1ª qualidade.	326927	Sachê/500g	76	R\$ 18,90	R\$ 1.436,40
92	Manteiga com sal: deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado.	44639	pote 500g	250	R\$ 33,80	R\$ 8.450,00
93	Queijo: tipo muçarela ou prata cada fatia deve pesar em torno de 20g. acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. registro no sim, cispoa ou sif. o transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme portaria 78/2009. produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega.	12252	Pct 1 kg	100	R\$ 50,75	R\$ 5.075,00
VALOR TOTAL DO GRUPO VI				71.548,60		
GRUPO VII - Panificação						
94	Pão massa fina: aspecto e sabor característico, fresco e em consistência e crescimento adequados.	17743	UN.	30.000	R\$ 0,90	R\$ 27.000,00
VALOR TOTAL DO GRUPO VII				R\$ 27.000,00		
GRUPO VIII- Perecíveis: polpas de frutas						
95	Açaí – polpa de fruta in natura congelada, 1ª qualidade.	464348	Kg	550	R\$ 16,80	R\$ 9.240,00

96	Polpa de acerola: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	464484	Pct 1 kg	600	R\$ 24,74	R\$ 14.844,00
97	Polpa de cupuaçu: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	464488	Pct 1 kg	600	R\$ 24,74	R\$ 14.844,00
98	Polpa de goiaba: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	464514	Pct 1kg	500	R\$ 22,00	R\$ 11.000,00
99	Polpa de maracujá: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	464474	Pct 1kg	600	R\$ 35,50	R\$ 21.300,00
VALOR TOTAL DO GRUPO VIII				R\$ 70.238,00		
VALOR TOTAL DOS GRUPOS: I, II,III. IV, V,VI,VII e VIII				R\$ 669.851,79		

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. SUPRESSÃO

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

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses contados do(a) data da **homologação**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. SUPRESSÃO

1.7. SUPRESSÃO

1.8. SUPRESSÃO

1.9. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. SUPRESSÃO

2.3. *O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025 conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.*

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.2 AGRUPAMENTO EM LOTES/GRUPOS

3.2.1. A contratação deverá ocorrer por meio da formação de 05 grupos, conforme DESCRITO na tabela 1.1, para não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, não devendo ser subdivido em mais itens ou grupos, pois tal procedimento não amplia tampouco restringe a participação de licitantes, já que, na prática, as mesmas empresas competirão em todos os itens da licitação por atuarem no mesmo ramo de negócio.

3.2.2. A divisão do objeto pelas localidades a que os produtos se destinam é economicamente viável, considerando que os produtos precisam ser entregues praticamente ao mesmo tempo, já que fazem parte de um todo(preparo da merenda escolar). A individualização do objeto não geraria economia em escala, mas poderia aumentar os preços devido a logística de entrega ou os gastos da administração com transporte. Justifica-se, ainda, a formação de grupos/lotos em razão da compatibilidade e similaridade dos itens entre si, considerando que a aquisição dos materiais pretendidos são fornecidos por empresas que atuam no mesmo ramo de negócio, de modo a manter a competitividade necessária à disputa, possibilitando uma melhor seleção de proposta no que se refere à economicidade e à economia de escala, sem descuidar dos princípios basilares das licitações públicas. Acrescente-se que, com a formação de grupos, a Administração observará o princípio da padronização e uniformização dos produtos e, conseqüentemente, alcançará a redução de gastos e melhor gestão dos contratos por parte da instituição, uma vez que o IFAM dispõe de um reduzido efetivo de servidores para o atendimento de suas competências regimentais.

3.2.3. A formação de grupos, consoante o local de entrega, facilita e otimiza a entrega dos materiais. A multiplicidade de fornecedores neste caso inviabiliza a fiscalização e gestão da ata, bem como a sua execução, haja vista o quadro reduzido de servidores. Ressalta-se ainda, que uma das vantagens da escolha do agrupamento em lotes, por se tratar de itens pertencentes a mesma natureza, é se evitar riscos com a divisão inadequada de contratos. Isso ajuda a controlar as despesas e a melhorar a gestão das compras, com menos burocracia e mais eficiência.

3.2.4. A contratação de uma única empresa facilita a logística de requisição e recebimento por parte da equipe responsável e também nos dá maior garantia de que a entrega será completa.

3.2.5. Com esta divisão, pressupõe-se que mais empresas estarão aptas a participar do certame, de modo a estimular a concorrência. A divisão do objeto será técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala, em conformidade com a súmula no 247 do TCU:

Ademais, esta aglutinação contribui para gerenciamento mais eficiente do contrato, além de propiciar economia de escala. Neste sentido, o agrupamento atende a jurisprudência do TCU, "inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si". (Acórdão 5.260/2011 - 1a Câmara) como é o caso dos gêneros alimentícios.

3.2.6. O TCU também entendeu a legitimidade da reunião de elementos de mesma característica, quando possa a adjudicação de itens isolados vir a onerar “o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, de sorte que poderia colocar em risco a economia de escala e a celeridade processual, comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração”. (Acórdão 5.301/2013 - 2a Câmara).

3.2.7. Destaca-se ainda que o agrupamento melhor contempla a logística de difícil acesso à região que é predominantemente fluvial, à título de informação a composição geográfica da região é moldada pela sinuosidade do curso da bacia hidrográfica do rio com seus meandros e ramificações que obedecem a sazonalidade do clima a depender da época do ano. À exemplo do período conhecido como verão amazônico cujo deslocamento da capital do Estado, Manaus, até o município de Lábrea, sede do IFAM campus Lábrea, pode perdurar até sete dias.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. Atender as diretrizes para a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) que compreende a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 843/2024 e a Instrução Normativa (IN) nº 281/2024, que entraram em vigor no dia 1º setembro de 2024.;

4.1.2. As embalagens em geral, de acordo com a RDC 843/2024 e IN 281/2024, estão dispensadas da obrigatoriedade de registro na Anvisa. As empresas ficam apenas responsáveis em apresentar comunicado de início de fabricação junto ao órgão de vigilância sanitária onde estão localizadas, conforme procedimentos definidos na RDC 843/2024, o que não as desobriga de atender às exigências definidas nos regulamentos técnicos em vigor; e

4.1.3. O *caput* do art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, e o *caput* do art. 4º do Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, determinam que, do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional percentual mínimo de 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos de agricultores familiares enquadrados no disposto na Lei nº 11.362, de 19 de outubro de 2006 e de suas organizações.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. *Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares: (marcas com registro na ANVISA) .*

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3. *Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº 23388.000039/2025-91, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:*

4.3.1. *Produtos sem registro na ANVISA*

4.3.2. *Produtos Importados*

Da exigência de amostra

4.4. **SUPRESSÃO**

4.5. **SUPRESSÃO**

4.6. SUPRESSÃO

4.7. SUPRESSÃO

4.8. SUPRESSÃO

4.9.-SUPRESSÃO

4.10.-SUPRESSÃO

4.11.SUPRESSÃO

4.12. SUPRESSÃO

4.13. SUPRESSÃO

4.14. SUPRESSÃO

Da exigência de carta de solidariedade

4.15. SUPRESSÃO

Subcontratação

4.16. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual

4.17.-SUPRESSÃO

4.18. SUPRESSÃO

4.19. SUPRESSÃO

4.20. SUPRESSÃO

4.21. SUPRESSÃO

4.22. SUPRESSÃO

4.23. SUPRESSÃO

Garantia da contratação

4.24. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4.25. SUPRESSÃO

4.26. SUPRESSÃO

4.27. SUPRESSÃO

4.28. SUPRESSÃO

4.29.-SUPRESSÃO

4.30. SUPRESSÃO

4.31. SUPRESSÃO

4.32. SUPRESSÃO

4.33. SUPRESSÃO

4.34. SUPRESSÃO

4.35. SUPRESSÃO

4.36. SUPRESSÃO

4.37. SUPRESSÃO

4.38. SUPRESSÃO

4.39. SUPRESSÃO

4.40. SUPRESSÃO

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.41. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

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

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

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

Margem de Preferência:

4.42. O objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência [normal] OU [adicional] de %, prevista no Decreto n.º....., conforme disposto na Resolução n.º da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS, por[A13] se tratar de [bens manufaturados nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras] OU [bens reciclados, recicláveis ou biodegradáveis].

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens não perecíveis é de 30(trinta) dias, contados do(a) emissão da Nota de Empenho, em remessa única.

5.1.1 O prazo de entrega do(s) item(ns) perecíveis é semanalmente, contado da emissão de Requisição da Demanda, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. SUPRESSÃO

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (DEZ) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: no IFAM CAMPUS LÁBREA, situado na Rua 22 de outubro, 3893 – Vila Falcão – Lábrea – AM; CEP 69.830-000,, em dia útil, de segunda a sexta-feira, no horário compreendido entre 08h00min e 18h00min, exceto quando for imprescindível a realização em dia e/ou horário diversos;

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

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

OU

5.6. SUPRESSÃO

5.7. SUPRESSÃO

5.8.-SUPRESSÃO

5.9. SUPRESSÃO

5.10. SUPRESSÃO

5.11. SUPRESSÃO

5.12. SUPRESSÃO

5.13.-SUPRESSÃO

5.14.-SUPRESSÃO

5.15. SUPRESSÃO

5.16.SUPRESSÃO

5.17.SUPRESSÃO

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.15.1. Recebimento dos materiais, atesto nas notas fiscais apresentadas com posterior encaminhamento para liquidação e pagamento, notificar as empresas e solicitar aplicação de sanções;

6.15.2. Antes do envio das Notas Fiscais para pagamento, o fiscal administrativo poderá auxiliar o gestor do contrato no acompanhamento dos aspectos administrativos da avença, incluindo regularidade na documentação da empresa; e

6.15.3. organizar arquivos específicos para acompanhamento da entrega e recebimento dos itens para registro de observações e recomendações relativas a contratos de mesma natureza feitas pelo IFAM campus Lábrea, bem como das ocorrências que impactem a execução de um futuro Termo de Referência;

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, 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 corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

6.17.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.17.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

6.17.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.17.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.17.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.17.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta dias)

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 0,5% (cinco décimo por cento) a 5% (cinco por cento) por cento do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 1% (um por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) por cento do valor da contratação.

7.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]*

7.2.4.7.1. *[INDICAR ITENS ESPECÍFICOS DE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENALIDADE DIVERSA];[A3] [A4]*

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (*trinta*) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

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

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

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

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

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

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **5 (cinco)** dias úteis.

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

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

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

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

8.12.1.o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5. o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Antecipação de pagamento

8.27 SUPRESSÃO

8.28 SUPRESSÃO

8.29. SUPRESSÃO

8.30. SUPRESSÃO

8.31. SUPRESSÃO

8.32. SUPRESSÃO

8.33. SUPRESSÃO

8.34. SUPRESSÃO

8.35. SUPRESSÃO

8.36. SUPRESSÃO

8.37. SUPRESSÃO

Cessão de crédito

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

8.39. *As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do Contratante.*

8.40. *A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.*

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

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

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

Reajuste

8.44. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, conforme a data da proposta apresentada pelo fornecedor.

8.45. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice *IPCA* de correção monetária, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade .

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

8.47. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.48. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

8.51. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta[A1]

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade *PREGÃO*, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo *MENOR PREÇO*

OU

9.2. SUPRESSÃO

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será integral/parcelado.

Exigências de habilitação

9.4. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.5. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.6. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.7. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no site <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.8. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.10. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.11. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.12. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.13.SUPRESSÃO

9.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.23. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.24. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, **para cada exercício**, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.27. Os documentos referidos [A10] acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.28. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação *patrimônio líquido mínimo* de 10% do *valor total estimado da parcela pertinente*.

9.29. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.30. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

Qualificação Técnica**9.31. SUPRESSÃO**

9.31.1. *Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato **ou do aceite de instrumento equivalente**, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.*

9.32. *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*

9.32.1. *Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:*

9.32.1.1. *Comprovação de fornecimento com pelo menos 50% da quantidade do item objeto de interesse;*

9.32.1.2. *[...]; e*

9.32.1.3. *[...].*

9.32.2. *Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.*

9.32.3. *Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.*

9.32.4. *O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.*

9.33. *Prova de atendimento aos requisitos e habilitação técnica, previstos na lei 14.133/2021.*

Disposições gerais sobre habilitação

9.34. *Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.*

9.35. *Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.*

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R\$ 669.851,79** (seiscentos e sessenta e nove mil, oitocentos e cinquenta e um reais e setenta e nove centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.*

10.2. **SUPRESSÃO**

OU

10.3. **SUPRESSÃO**

10.4. **SUPRESSÃO**

10.5. *Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:*

10.5.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.5.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.5.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.5.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 26403/158564;

II) Fonte de recursos: 1000000000;

III) Programa de trabalho: 231660;

IV) Elemento de despesa: 339030; e

V) Plano interno: 231660.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Lábrea, 22 de janeiro de 2025.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133/2021)

FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de 05(cinco) dias*, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato *Nota de Empenho*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. **referido instrumento** substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, **conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II)**.

14. 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é **aquele estabelecido no Termo de Referência**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período. Em caso de prorrogação da vigência, o quantitativo inicialmente registrado poderá ser renovado, conforme o art. 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que haja anuência do fornecedor e seja comprovada a vantajosidade do preço.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

OU

2.3. SUPRESSÃO

2.4. SUPRESSÃO

2.5. SUPRESSÃO

2.6. SUPRESSÃO

2.7. SUPRESSÃO

15. 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.9. A Administração terá o prazo de **05 (cinco) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9.1. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **30 (trinta) dias**.

3.1.10. SUPRESSÃO

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

16. 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, *e da relação da rede de assistência técnica autorizada*;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. Comunicar ao 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;

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados; [A3]

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

4.1.11. Manter durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação **ou para qualificação na contratação direta**;

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

4.1.17. SUPRESSÃO

4.1.18. SUPRESSÃO

4.1.19. SUPRESSÃO

4.1.20. SUPRESSÃO

4.1.21. SUPRESSÃO

4.1.22. SUPRESSÃO

4.1.23. SUPRESSÃO

4.1.24. SUPRESSÃO

4.1.25. SUPRESSÃO

4.1.26. SUPRESSÃO

17. 5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

5.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.

5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

5.3.1 ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

5.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

OU

5.4. SUPRESSÃO

5.5. SUPRESSÃO

5.6. SUPRESSÃO

5.7.-SUPRESSÃO

5.8. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.8.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.8.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.8.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.9.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.9.3. Indenizações e multas.

5.10. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.11. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

18. 6. DOS CASOS OMISSOS

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

19. 7. ALTERAÇÕES

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

20. 8. FORO

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em Manaus-AM, Seção Judiciária da Comarca de Manaus para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

21. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº....XXX...../2025, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

22. Responsáveis

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

ANA DA SILVA TORRES VIANA

Nutricionista

MARIA EDENILDA DA SILVA GALVAO

Membro da comissão de contratação

PAULA TAYARA CAVALCANTE LIMA

Membro da comissão de contratação

Estudo Técnico Preliminar 2/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23388.000039/2025-91

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios, para alimentação dos discentes do IFAM CAMPUS LÁBREA no retorno das aulas presencias do ano letivo de 2025 conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar do IFAM Campus Lábrea e Humaitá. O Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) instituído pela Lei nº 11.947 de 2009, define que os alunos da Educação Básica devem receber alimentação saudável e adequada.

O IFAM CAMPUS LÁBREA tem previsão de atender uma média de 700 alunos dos cursos de Ensino Médio Integrado, e Subsequente que fazem parte do público-alvo da política. Considerando a necessidade de ofertar alimentação aos alunos, no sentido de que tenham contato com alimentos saudáveis e possam construir, contribuir, 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 como preconiza a Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 e Resolução/ CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Justifica-se aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar com o objetivo de garantir a alimentação escolar dos estudantes, para o ano letivo de 2024/, cumprindo as normas estabelecidas pelo FNDE conforme Resolução N°06 de 08 de maio de 2020. Também acrescenta que tais alimentos aumentando assim a possibilidade de crescimento e desenvolvimento saudável de alunos, contribuindo no seu rendimento escolar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Nutrição	Ana da Silva Torres Viana

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa licitante deve ser especializada na prestação de fornecimentos gêneros alimentícios .Objetivando o atendimento das demandas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas campus Lábrea.

As entregas serão realizadas no seguinte endereço: no seguinte endereço Rua 22 de Outubro, Nº 3893, Bairro Vila Falcão, Lábrea /AM CEP: 69830-000, no horário de 08:00 as 12:00 e das 14:00 as 18:00h.

O prazo de entrega dos bens é de 10 (DEZ) dias, contados da solicitação do Setor requisitante através da expedição de ordem de serviços, em remessa a ser definida pela Administração (única ou parcelada, dependendo das necessidades do Campus, respeitado o horário de funcionamento, ou seja, de segunda-feira a sexta-feira, mediante prévio aviso, ocasião em que, se for o caso, os bens serão encaminhados aos Setores competentes.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante. A contratada deverá avisar via email dap.labrea@ifam.edu.br ou ao responsável pelo almoxarifado o horário pretendido da entrega.

O prazo de validade dos produtos no ato de entrega, nos casos em que a validade do produto não estiver estabelecida na descrição do item, será exigida, no ato de entrega do produto, validade restante de pelos menos 75% do prazo total de validade recomendado pelo fabricante.

Os produtos deverão conter data de fabricação, validade e lote.

Os bens serão recebidos provisoriamente, pelo responsável pelo almoxarifado e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

5. Levantamento de Mercado

Levantamento de Mercado Foram realizadas análises do mercado para saber qual seria a alternativa mais viável que atendesse às necessidades deste IFAM Campus Lábrea.

Foram analisadas algumas soluções de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios, levando em consideração diferentes opções e estratégias para atender às necessidades de consumo:

1. Aquisição Direta com Fornecedores Locais

- **Mercados e fornecedores locais:** Firmar parcerias com mercados, feiras e pequenos produtores da região para fortalecer a economia local e reduzir custos com transporte.
- **Vantagens:**
 - Menores prazos de entrega.
 - Possibilidade de negociação de preços.
 - Redução do impacto ambiental devido à proximidade.

2. Compra via Licitação ou Registro de Preços

- **Registro de Preços:** Modelo em que os fornecedores são selecionados por meio de licitação e os preços ficam fixados por um período (geralmente de 12 meses).
- **Vantagens:**
 - Melhor controle orçamentário.
 - Fornecimento contínuo e garantido.
 - Competitividade entre fornecedores.

3. Contratos de Fornecimento Contínuo

- **Modelo de contratos fixos:** Empresas ou cooperativas fornecem gêneros alimentícios com periodicidade estabelecida (semanal, quinzenal, etc.).
- **Vantagens:**
 - Garantia de abastecimento regular.
 - Possibilidade de personalização das entregas.
 - Preços mais estáveis.

4. Cooperativas e Agricultura Familiar

- **Compra direta de cooperativas:** Contratar diretamente pequenos agricultores ou associações, utilizando políticas públicas, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- **Vantagens:**
 - Produtos mais frescos e de qualidade.
 - Promoção da agricultura local e sustentável.
 - Atendimento às exigências de sustentabilidade e inclusão social.

5. Plataformas e Portais de Compras Governamentais

- **Exemplo: Pannel de Preços do Governo Federal:** Comparação de preços praticados em compras públicas.
- **Vantagens:**
 - Transparência nos valores.
 - Base de dados confiável.
 - Redução de custos com pesquisa de mercado.

6. Atacados e Distribuidores

- **Compra em atacado:** Adquirir grandes volumes diretamente de distribuidores ou supermercados atacadistas.
- **Vantagens:**
 - Preços mais competitivos devido à escala.
 - Estoque reforçado para períodos de alta demanda.

7. Aplicativos e Marketplaces

- **Plataformas digitais:** Utilizar aplicativos e marketplaces especializados em gêneros alimentícios.
- **Vantagens:**
 - Comodidade e agilidade no processo de compra.
 - Comparação de preços em tempo real.
 - Entregas diretamente no local de consumo.

8. Soluções de Assinatura

- **Serviços de assinatura de alimentos:** Algumas empresas oferecem pacotes regulares de entrega, especialmente para itens frescos, como frutas, verduras e legumes.
- **Vantagens:**
 - Produtos frescos e selecionados regularmente.
 - Redução no planejamento logístico.

9. Redes de Compras Coletivas

- **Consórcios ou cooperativas de consumo:** Criar ou aderir a redes de compras coletivas para negociar preços em maior escala.
- **Vantagens:**
 - Maior poder de barganha.
 - Diluição de custos logísticos.

10. Produtos Sustentáveis e Orgânicos

- **Mercados especializados:** Adquirir produtos orgânicos e sustentáveis de fornecedores especializados.
- **Vantagens:**
 - Atende às exigências de saúde e sustentabilidade.
 - Produtos diferenciados com valor agregado.

A opção pela modalidade de **Licitação ou Registro de Preços** para aquisição de gêneros alimentícios foi escolhida devido às suas vantagens estratégicas, legais e econômicas, alinhando-se às diretrizes de transparência, eficiência e controle orçamentário exigidas pela Administração Pública. Além disso, a proposta fornecida por um número maior de fornecedores que garante a participação diversas empresas e consequentemente à concorrência.

Razões da Escolha:

1. **Atendimento à legislação vigente:**
 - A modalidade está prevista na **Lei nº 14.133/2021**, garantindo a conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.
 - O Registro de Preços, regulamentado pelo **Decreto nº 48.779/2024**. A normativa dispõe sobre o sistema de registro de preços (SRP) para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo. permite à Administração contratar sob demanda, assegurando flexibilidade e eficiência.
2. **Competitividade e melhor preço:**
 - A licitação promove ampla concorrência entre os fornecedores, possibilitando a obtenção de preços mais vantajosos para o órgão.
 - O Registro de Preços fixa valores unitários competitivos por até 12 meses, protegendo contra variações de mercado.
3. **Otimização do processo de compras:**

- Reduz a necessidade de múltiplas cotações, centralizando a aquisição em um único procedimento.
 - Permite planejar compras em ciclos regulares, garantindo o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios sem interrupções.
4. **Flexibilidade no fornecimento:**
- No Registro de Preços, os itens podem ser adquiridos conforme a necessidade, evitando estoques excessivos e desperdícios.
 - A contratação sob demanda reduz custos logísticos e de armazenamento.
5. **Transparência e controle:**
- O processo licitatório assegura publicidade e controle social, garantindo que as contratações sejam auditáveis e cumpram as normas de transparência.
 - Relatórios e registros permitem o acompanhamento detalhado dos contratos, facilitando a fiscalização.
6. **Sustentabilidade e inclusão:**
- A modalidade permite a inclusão de critérios de sustentabilidade, como preferência por produtos orgânicos ou fornecedores locais.
 - Garante o cumprimento de políticas públicas, como a valorização de pequenos produtores e agricultura familiar.
7. **Previsibilidade orçamentária:**
- A fixação de preços no Registro de Preços traz maior controle financeiro, permitindo planejamento orçamentário eficiente.
 - Facilita a gestão de recursos ao longo do exercício fiscal, evitando gastos imprevistos.

Impactos Esperados:

A adoção dessa modalidade resultará em:

- Redução de custos com compras fracionadas.
- Garantia de fornecimento contínuo e regular de alimentos.
- Melhor aproveitamento dos recursos públicos, com maior eficiência no uso do orçamento.

6. Descrição da solução como um todo

Com base nesse estudo preliminar será confeccionado o mapa da contratação, de maneira a ponderar os riscos implícitos ao objeto pleiteado. O documento contemplará a análise do planejamento da contratação, seleção do fornecedor e gestão de contratos. Em relação aos itens a ser adquiridos para esta contratação, descrita no Termo de Referência.

A solução proposta consiste na **contratação de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios**, por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), para atender às demandas regulares da instituição. A utilização desse modelo de aquisição é fundamentada na necessidade de garantir o abastecimento regular de alimentos com qualidade, eficiência e economia, respeitando os princípios da Administração Pública.

Aspectos da Solução

1. Modelo de Contratação

A aquisição será realizada através de processo licitatório na modalidade pregão, preferencialmente eletrônico, visando a formação de uma Ata de Registro de Preços com validade de até 12 meses. Este instrumento permitirá a compra dos produtos sob demanda, conforme as necessidades identificadas durante o período.

2. Abrangência

A solução contempla a aquisição de gêneros alimentícios como:

- **Perecíveis:** Hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, entre outros.
- **Não perecíveis:** Arroz, feijão, óleo, café, açúcar, farinha, entre outros.
- **Congelados:** Frango, peixe e demais proteínas.

3. Objetivos

- Garantir o fornecimento contínuo de alimentos para atender às necessidades alimentares de servidores, alunos ou beneficiários.
- Evitar desabastecimentos que prejudiquem o funcionamento de atividades institucionais, como merendas escolares, refeições coletivas ou eventos oficiais.
- Promover maior eficiência no planejamento e execução orçamentária, minimizando desperdícios e custos.

4. Execução da Solução

- **Planejamento:** Levantamento das quantidades estimadas com base no consumo histórico e previsões futuras.
- **Controle de qualidade:** Definição de especificações técnicas claras para os produtos, garantindo conformidade com normas sanitárias.
- **Entrega e logística:** Estabelecimento de prazos, condições de transporte e armazenamento adequados, especialmente para produtos perecíveis.
- **Monitoramento:** Acompanhamento contínuo do consumo, execução do contrato e cumprimento das obrigações por parte do fornecedor.

5. Benefícios da Solução

- **Flexibilidade:** Permite adquirir apenas o necessário, ajustando-se a variações na demanda.
- **Eficiência econômica:** Reduz custos por meio da compra em maior escala e da fixação de preços por um período.
- **Qualidade e rastreabilidade:** Garantia de padronização e cumprimento de critérios legais e técnicos.
- **Sustentabilidade:** Possibilidade de incluir critérios sustentáveis, como aquisição de produtos orgânicos ou de fornecedores locais.

6. Riscos e Mitigação

- **Risco de inadimplência do fornecedor:** Previsão de penalidades contratuais e substituição imediata em caso de descumprimento.
- **Variação de demanda:** Estabelecimento de um consumo estimado com margem de ajuste.
- **Problemas logísticos:** Fiscalização rigorosa das condições de transporte e entrega.

Por fim, após a realização da licitação será formalizado o contrato/empenho, com empresa vencedora do certame e contato com o fornecedor. Como de praxe, os fiscais do contrato realizarão contato com a empresa para alinhar o início das entregas dos itens solicitados.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para esta estimativa foram consideradas a quantidade de alunos regularmente matriculados no IFAM/LABREA nas modalidades , Integrado e subsequente.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	Abacate - Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar.	Kg	100	29,99	2.999,00
02	Adoçante dietético liquido – de origem natural de 1ª qualidade.	Frasco/60 ml	15	15,00	150,00
03	Adoçante dietético em pó: de origem natural de 1ª qualidade.	Pote/100g	10	17,95	179,50
04	Açaí – polpa de fruta in natura congelada, 1ª qualidade.	Kg	550	15,00	8.250,00

05	Açúcar tipo: cristal, características adicionais: sacarose de cana-de-açúcar.	pct 1kg	1.903	3,99	7.592,97
06	Alho in natura: Condimento, apresentação: natural, matéria-prima: alho, aspecto físico: em cabeça, tipo: branco.	Kg	138	39,00	5.382,00
07	Amido de milho: amido de milho, acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 500 g.	Cx 500g	80	6,75	540,00
08	Arroz tipo: 1, tipo classe: longo fino, tipo subgrupo: agulhinha	pct 1kg	2.800	7,00	19.600,00
09	Aveia em flocos: constituída de grãos de primeira qualidade, isenta de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies.	Cx 500g	80	14,99	1.199,20
10	Batata Inglesa: in natura lavada, espécie lisa.	Kg	400	10,50	4.200,00
11	Bolacha cream cracker: Biscoito apresentação: quadrado, classificação: salgado	pct 400g	350	7,75	2.712,50
12	Bolacha doce: Biscoito apresentação: quadrado, classificação: doce	Pct/400g	200	6,99	1.398,00
13	Café torrado e moído: embalado a vácuo - acondicionado em embalagem de 500g.	pct 500g	400	31,00	12.400,00
14	Canela – moída, processada em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.	Pote/50g	80	12,00	960,00
15	Carne bovina in natura moída: (carne moída dianteira (1º qualidade).	Kg	1.700	37,00	62.900,00

16	Carne bovina em in natura coxão mole: carne bovina desossada, tipo coxão mole.	Kg	1.800	42,00	75.600,00
17	Cebola in natura: uso culinário, tipo branca.	Kg	400	6,99	2.796,00
18	Cenoura in natura: tamanho e coloração uniforme; peso médio entre 0,120kg e 0,130kg.	Kg	200	7,50	1.500,00
19	Charque bovino: embalado a vácuo carne salgada, tipo corte: ponta de agulha - charque, origem: bovina, apresentação: em mantas, estado de conservação: seco (a)	pct 1kg	1.391	54,00	75.114,00
20	Chimichurri tempero seco: à base de ervas e especiarias.	Pct 100g	300	4,00	1.200,00
21	Chocolate em pó solúvel: 50% cacau. Embalagem 500g. ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes sem glúten	1k	150	57,00	8.550,00
22	Colorífico comestível de urucum: Condimento, apresentação: industrial, matéria-prima: colorau, aspecto físico: pó, tipo: industrial, aplicação: culinária em geral.	pct 500g	162	29,95	4.851,90
23	Crema de leite: caixa de crema de leite elaborado com gordura láctea, contendo 25% a 30% de gordura.	Cx 200g	700	4,25	2.975,00
24	Extrato de tomate : alimentício, ingrediente básico: tomate, prazo validade: 12 meses.	360 g	600	3,90	2.340,00
25	Farinha de cereais: cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.	Pct 200g	500	6,50	3.250,00

26	Farinha de mandioca: de 1ª qualidade. farinha de mandioca.	Pct 1 kg	800	10,00	8.000,00
27	Farinha de trigo: produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria-prima terrosa e em perfeito estado de conservação.	Pct 1 kg	300	7,50	2.250,00
28	Farinha de tapioca: de 1ª qualidade. farinha de tapioca.	Pct 1 kg	100	13,00	1.300,00
29	Feijão preto: feijão tipo 1, preto, grãos de tamanho e formas naturais.	Pct 1 kg	150	11,00	1.650,00
30	Feijão carioca tipo 1: feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais.	pct 1kg	400	9,90	3.960,00
31	Fermento químico em pó: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.	Pote/100g	120	3,99	478,80
32	Filé de peixe - Espécie: Tambaqui, Apresentação: cortado em filé, sem pele, sem espinhas, in natura, unidade de Fornecimento: Kg.	Pct 1 kg	827	28,00	23.156,00
33	Flocos de milho pré-cozido: enriquecida com ferro e ácido fólico - de 1ª qualidade.	pct 500g	320	2,75	880,00
34	Frango congelado: peito de frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, em pacote de 1 kg.	Pct 1Kg	1.203	21,00	25.263,00
35	Frango congelado: filé de frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, em pacote de 1 kg.	Pct 1 Kg	602	25,00	15.050,00
36	Frango congelado: coxa e sobrecoxa, congelado, não temperado, de primeira qualidade, em pacote de 1 kg.	Pct 1kg	376	25,00	9.400,00

37	Leite condensado: leite condensado integral de 1ª qualidade.	Lata/395	100	8,50	850,00
38	Leite de coco tipo: integral, ingredientes: leite de côco / benzoato sódio / caboximetilcelulose, prazo validade: 1 ano	garrafa 500ml	76	12,50	950,00
39	Leite em pó integral , origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo.	pct 400g	2.228	19,50	43.446,00
40	Maçã nacional - in natura: tamanho e coloração uniforme; peso médio entre 0,150kg e 0,180kg.	Pct 1kg	100	14,99	1.499,00
41	Macarrão semolado tipo espagete nº 8: com ovos, de 1ª qualidade.	pct 500g	752	4,50	3.384,00
42	Macarrão semolado tipo parafuso: com ovos, de 1ª qualidade, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial com ovos e demais substâncias permitidas, embalado em pacotes de 500g.	Pct 500g	850	4,99	4.241,50
43	Maionese: de 1ª qualidade.	Sachê /500g	76	18,90	1.436,40
44	Manteiga com sal: deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado.	pote 500g	250	31,00	7.750,00
45	Mostarda: em pasta, cor amarela, 1ª qualidade.	Sachê /500	60	16,90	1.014,00
46	Milho branco (Mungunzá) Tipo 1: Classe Branca.	Pct/500g	300	5,99	1.797,00
47	Milho verde em conserva: simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes.	lata 300g	400	4,99	1.996,00

48	Óleo de soja comestível: matéria prima: soja, tipo: refinado.	garrafa 900ml	500	9,25	4.625,00
49	Orégano: sem mofo, em embalagem plástica atóxica, contendo no mínimo 100g.	Pct 100g	50	8,90	445,00
50	Ovo de galinha in natura branco: grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas.	Dúzia	1300	25,00	32.500,00
51	Pão massa fina: aspecto e sabor característico, fresco e em consistência e crescimento adequados.	UN.	30.000	0,70	21.000,00
52	Pimenta do reino em grãos: condimento, industrial, pimenta do reino, pó. pacote 1 kg.	pct 1kg	30	50,00	1.500,00
53	Polpa de acerola: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	Pct 1 kg	600	23,00	13.800,00
54	Polpa de cupuaçu: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	Pct 1 kg	600	21,00	12.600,00
55	Polpa de goiaba: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	Pct 1kg	500	21,00	10.500,00
56	Polpa de maracujá: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	Pct 1kg	600	33,00	19.800,00

57	Queijo: tipo muçarela ou prato.	Pct 1 kg	100	48,00	4.800,00
58	Repolho verde in natura: - tamanho e coloração uniforme; peso médio entre 1,5 kg e 2,0kg.	Kg	600	3,99	2.394,00
59	Sal refinado iodado: sal refinado, iodado, extraído de fontes naturais.	pct 1kg	180	3,00	540,00
60	Sardinha: em óleo comestível, 1ª qualidade.	Lata/105g	200	8,50	1.700,00
61	Tomate in natura: espécie primeira qualidade, aplicação culinária em geral.	Kg	600	7,99	4.794,00
62	Vinagre branco matéria-prima: álcool de cereais, tipo: neutro, aspecto físico: líquido, aspecto visual: límpido e sem depósitos.	garrafa 700ml	300	2,99	897,00
VALOR TOTAL: R\$ 600.286,77					

8. Estimativa do Valor da Contratação

O parâmetro utilizado para se chegar ao valor estimado da contratação foi a média dos preços obtidos de pesquisa de mercado para levantamento de preços. A estimativa do valor total da contratação é de **R\$ 600.286,77** (seiscientos mil, duzentos e oitenta e seis reais e setenta e sete centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos do art.8º, caput, do Decreto 7.892/2013 e Súmula 247/2004/TCU, as compras devem ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

A presente aquisição, como solução admite o parcelamento do objeto por item. Não é possível exigir que as empresas participantes da licitação forneça todos os itens demandados; ao parcelar a aquisição é permitida a concorrência mais ampla e, consequentemente, melhor preço para a Administração Pública, haja vista, que não há prejuízo para o conjunto dos itens.

No entanto solicita-se que a licitação seja realizada por grupos, tal demanda se justifica conforme segue abaixo:

Justificativa para o Agrupamento dos Itens dos gêneros alimentícios em Perecíveis e Não Perecíveis e outros

O agrupamento dos gêneros alimentícios em dois grupos principais – perecíveis e não perecíveis se justifica-se pela necessidade de otimizar a gestão do processo de aquisição, armazenamento e distribuição, garantindo maior eficiência logística e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

1. Características distintas dos itens:

Itens perecíveis (ex.: carnes, laticínios, frutas e hortaliças) possuem prazos de validade curtos e exigem transporte e armazenamento sob condições específicas, como refrigeração e controle de temperatura.

Itens não perecíveis (ex.: arroz, feijão, açúcar, óleo) têm maior durabilidade e podem ser estocados por períodos mais longos em locais secos e ventilados, sem necessidade de controle térmico rigoroso.

2. Eficiência operacional:

A separação por grupos permite planejar entregas e estocagem de forma mais eficiente, evitando desperdícios de itens perecíveis e maximizando a utilização de espaços de armazenamento para produtos não perecíveis.

Facilita a gestão de contratos, possibilitando que fornecedores especializados em perecíveis ou não perecíveis apresentem propostas mais competitivas e ajustadas às suas capacidades.

3. Competitividade e economicidade:

O agrupamento reduz o risco de concentração de fornecimento em um único fornecedor, ampliando a concorrência entre empresas especializadas em cada categoria, o que pode resultar em preços mais vantajosos e maior qualidade nos produtos adquiridos.

4. Atendimento às exigências legais:

A organização em grupos respeita os princípios da transparência, isonomia e eficiência, conforme previsto na **Lei nº 14.133/2021**, e atende às orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) quanto à aquisição e armazenamento adequado de alimentos.

5. Sustentabilidade e redução de impactos:

Permite priorizar fornecedores locais e regionais, especialmente para itens perecíveis, promovendo menor impacto ambiental no transporte e fomentando a economia local.

Esse agrupamento contribui para a eficácia do processo de aquisição e armazenamento, garantindo que os alimentos sejam entregues e utilizados de forma segura, com menor desperdício e maior benefício aos estudantes. O agrupamento dos gêneros alimentícios em grupos específicos para aquisição é uma prática fundamentada na busca por eficiência, economicidade e conformidade com os princípios que regem as contratações públicas, conforme estabelecido na **Lei nº 14.133/2021**. Essa organização é essencial para atender às demandas institucionais de forma otimizada, garantindo a qualidade dos produtos e a competitividade no processo licitatório.

- 1. Características e especificidades dos produtos:** Cada grupo de alimentos (ex.: perecíveis, não perecíveis, congelados) possui características específicas de armazenamento, transporte e prazo de validade. Agrupar os itens conforme essas particularidades permitem planejar o fornecimento de forma mais eficiente, evitando desperdícios e riscos de deterioração.

2. Competitividade no mercado:

Ao agrupar os itens em categorias, é possível ampliar a competitividade, permitindo que fornecedores especializados em determinados tipos de alimentos participem do processo licitatório. Isso aumenta a chance de obter melhores condições de preço, qualidade e prazo.

3. Facilidade na gestão do contrato:

A separação em grupos facilita a fiscalização, acompanhamento e controle de entrega, além de permitir maior clareza no planejamento de estoque e logística, reduzindo riscos de desabastecimento ou acúmulo desnecessário de produtos.

4. Atendimento às exigências legais e normativas:

A organização em grupos está alinhada aos princípios de transparência e eficiência previstos na legislação de compras públicas e também às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que orienta a aquisição de alimentos de forma a atender critérios técnicos e operacionais.

5. Sustentabilidade e logística:

Agrupar itens de acordo com suas características permite priorizar fornecedores locais, especialmente para produtos frescos ou perecíveis, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte e fomentando a economia regional.

6. Garantia de qualidade e segurança alimentar:

O agrupamento possibilita uma melhor supervisão dos critérios de qualidade específicos para cada tipo de alimento, assegurando que os produtos entregues atendam às exigências de segurança alimentar e sanitária.

Dessa forma, o agrupamento dos gêneros alimentícios em grupos representa uma estratégia essencial para assegurar uma aquisição eficiente, transparente e ajustada às necessidades institucionais, beneficiando diretamente os usuários finais, a entrega por item pode comprometer a execução da merenda escolar, visto que nem todos os fornecedores entregam seus produtos no prazo.

A adoção da entrega por item pode comprometer seriamente a execução da merenda escolar, uma vez que nem todos os fornecedores possuem capacidade logística ou operacional para atender aos prazos e padrões exigidos para determinados produtos. Essa fragmentação no fornecimento aumenta o risco de desabastecimento e pode prejudicar a continuidade do serviço de alimentação escolar, essencial para o atendimento das necessidades dos estudantes.

1. Risco de não entrega:

Quando os itens são adquiridos individualmente, é comum que fornecedores menores enfrentem dificuldades para cumprir com prazos, especialmente em regiões mais remotas, como o caso de algumas escolas. A não entrega de um único item essencial pode inviabilizar a preparação das refeições completas.

2. Desafios logísticos:

Fornecedores especializados em produtos específicos podem não estar preparados para realizar entregas frequentes e em pequenas quantidades, aumentando o risco de atrasos ou descumprimento contratual.

3. Maior complexidade na gestão:

A entrega por item aumenta a necessidade de coordenação entre múltiplos fornecedores, dificultando o controle e a fiscalização das entregas, além de sobrecarregar a equipe responsável pela gestão do contrato.

4. Impactos na qualidade do serviço:

A falta de qualquer item essencial, como proteínas, hortaliças ou grãos, compromete a oferta de uma alimentação balanceada, prejudicando os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

5. Viabilidade econômica:

A entrega por item, especialmente em pequenas quantidades, pode elevar custos logísticos e administrativos para os fornecedores, o que, em alguns casos, pode inviabilizar a participação de empresas qualificadas, reduzindo a competitividade e a qualidade dos produtos fornecidos.

O agrupamento de gêneros alimentícios em categorias, como perecíveis e não perecíveis, permite a contratação de fornecedores mais capacitados, que podem oferecer soluções logísticas integradas e garantir o abastecimento regular. Essa abordagem reduz os riscos associados à entrega por item, assegurando a execução eficiente e contínua da merenda escolar, em conformidade com as exigências legais e nutricionais.

O agrupamento dos itens irá facilitar a entrega dos produtos e não comprometem a execução da merenda escolar, visto que nem todos os fornecedores entregam seus produtos.

Diante o exposto, o agrupamento dos itens para aquisição de gêneros alimentícios visa garantir a eficiência logística e operacional, assegurando que a entrega dos produtos ocorra de forma ágil e organizada, sem comprometer a execução da

merenda escolar. A experiência em processos anteriores demonstra que a aquisição isolada por item frequentemente resulta em atrasos ou falta de entrega por parte de fornecedores, o que prejudica a regularidade no abastecimento e pode inviabilizar a oferta de refeições completas e balanceadas aos estudantes.

1. Facilitação da logística de entrega:

O agrupamento permite que um único fornecedor seja responsável pela entrega de um conjunto de itens, reduzindo a complexidade operacional e o risco de falhas na logística. Isso é especialmente importante em regiões onde o acesso ou a infraestrutura podem dificultar entregas pontuais.

2. Redução de riscos de desabastecimento:

Quando itens são adquiridos isoladamente, a ausência de entrega de um ou mais itens essenciais compromete a composição do cardápio escolar. O agrupamento minimiza esse risco ao centralizar a responsabilidade por um conjunto de produtos.

3. Maior eficiência na gestão do contrato:

A gestão de um número reduzido de fornecedores facilita o acompanhamento e a fiscalização, permitindo maior controle sobre prazos, condições de entrega e conformidade dos produtos com as especificações contratuais.

4. Cumprimento do cardápio planejado:

A merenda escolar depende de uma composição equilibrada de alimentos. A ausência de qualquer item essencial pode comprometer o cumprimento das exigências nutricionais, impactando diretamente o bem-estar e o desenvolvimento dos estudantes.

5. Aumento da competitividade e viabilidade:

O agrupamento incentiva a participação de fornecedores mais estruturados, que possuem capacidade de atender às demandas logísticas e garantir a entrega de todos os itens contratados. Isso promove maior competitividade e reduz o risco de contratos não executados.

Conclusão:

O agrupamento dos itens, considerando características como perecíveis e não perecíveis, é uma medida estratégica que facilita a entrega dos produtos e assegura a execução contínua da merenda escolar, promovendo eficiência operacional, segurança alimentar e atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não verifica-se a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

10.2 Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes, pois o material a ser adquirido são de uso comum e especificado.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O material pretendido nesta aquisição está alinhado com o planejamento do IFAM campus Lábrea, estando todos previstos no Plano Anual de Contratações de 2024 para execução em 2025.

Esta contratação está alinhada com os Objetivos Associados de Equilíbrio Econômico-Financeiro, notadamente com o de aprimorar a gestão orçamentária e financeira e o processo de planejamento de gastos, otimização dos recursos e eliminação de desperdícios, melhoria da Política de Compras e aprimoramento da gestão do patrimônio e materiais; Promover e garantir a segurança alimentar e nutricional dos discentes do IFAM CAMPUS LABREA.

12. Resultados Pretendidos

Os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar incluem garantir uma alimentação saudável, nutritiva e de qualidade aos estudantes, promovendo o desenvolvimento físico, cognitivo e a melhoria do desempenho escolar. Busca-se assegurar a regularidade no abastecimento, evitando interrupções no serviço de alimentação, e fomentar a agricultura familiar, valorizando produtores locais e práticas sustentáveis, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, visa-se atender às normas de qualidade e segurança alimentar, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, a inclusão de alunos com restrições alimentares e a eficiência no uso de recursos públicos, com gestão responsável e sustentável.

A aquisição dos produtos de gêneros alimentícios visa contribuir para a manutenção da alimentação dos discentes veteranos e os que irão ingressar em 2025 no Instituto. Assim, os benefícios diretos e indiretos que o órgão ou entidade almeja com a contratação, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis, conforme detalhamento abaixo:

- **Garantia de Alimentação Nutritiva e Saudável:**

- Assegurar que os alunos tenham acesso a refeições equilibradas e nutritivas, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Promover uma dieta diversificada, incluindo alimentos ricos em proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais essenciais para o crescimento e a saúde dos estudantes.

- **Regularidade no Abastecimento:**

- Evitar desabastecimentos que comprometam a qualidade e a continuidade do serviço de merenda escolar.
- Garantir a entrega dos produtos no prazo estipulado, com quantidades suficientes para atender à demanda diária dos alunos.

- **Melhoria no Desempenho Escolar:**

- Proporcionar uma alimentação adequada para melhorar o desempenho acadêmico, reduzindo a evasão escolar e promovendo a concentração e a energia durante as aulas.

- **Fomento à Agricultura Familiar:**

- Priorizar a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, de acordo com a legislação do PNAE, incentivando o desenvolvimento socioeconômico das comunidades locais.
- Contribuir para a sustentabilidade ambiental e econômica por meio da valorização de produtos regionais e práticas agrícolas sustentáveis.

- **Eficiência Econômica:**

- Realizar uma gestão eficiente dos recursos públicos, assegurando a aquisição de produtos de qualidade a preços competitivos, com redução de desperdícios.
- Otimizar os processos de compra por meio de contratos de fornecimento contínuo ou Registro de Preços, promovendo economia e previsibilidade orçamentária.

- **Conformidade com Padrões de Qualidade e Segurança:**

- Garantir que todos os produtos adquiridos atendam às normas sanitárias e de qualidade estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outros órgãos reguladores.
- Minimizar riscos à saúde dos alunos, com controle rigoroso de prazos de validade, transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios.

- **Promoção de Educação Alimentar e Nutricional:**

- Integrar a alimentação escolar às práticas pedagógicas, promovendo hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes e suas famílias.
- Conscientizar os alunos sobre a importância da alimentação equilibrada e sustentável.

- **Inclusão de Grupos Especiais:**

- Atender às necessidades específicas de alunos com restrições alimentares ou condições de saúde que exijam dietas especiais, garantindo equidade no acesso à alimentação escolar.

13. Providências a serem Adotadas

Faz-se necessário organizar o espaço do almoxarifado para a guarda dos itens adquiridos neste procedimento licitatório, conforme a legislação sanitária. As providências para o recebimento dos gêneros alimentícios da merenda escolar incluem a designação de servidores responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do processo, que devem verificar se os produtos entregues atendem às especificações descritas no contrato, como qualidade, quantidade, prazo de validade e condições de transporte. É essencial inspecionar as embalagens, garantindo que estejam intactas e livres de danos, e realizar o controle de temperatura, especialmente para alimentos perecíveis e congelados. Caso sejam identificadas não conformidades, os produtos devem ser recusados, com registro imediato das ocorrências para notificação formal ao fornecedor. Após a aprovação, os itens devem ser armazenados adequadamente em locais higienizados, ventilados e organizados, respeitando as normas sanitárias. É necessário ainda manter registros detalhados de recebimento e controle de estoque para assegurar a rastreabilidade dos alimentos e o uso eficiente dos recursos públicos.

Além disso, é fundamental realizar treinamentos regulares com os servidores responsáveis pelo recebimento, armazenamento e manuseio dos gêneros alimentícios, assegurando que estejam aptos a identificar possíveis irregularidades e a adotar boas práticas de segurança alimentar. Deve-se estabelecer um cronograma claro para as entregas, garantindo que ocorram dentro dos horários e prazos estipulados no contrato, evitando atrasos que possam comprometer o abastecimento das unidades escolares. Também é importante implementar ferramentas de controle, como checklists de recebimento, para padronizar o processo e assegurar a conferência criteriosa de todas as etapas. Por fim, devem ser registradas ocorrências e avaliações periódicas do desempenho dos fornecedores, promovendo melhorias contínuas na qualidade dos serviços contratados e cumprindo com as obrigações legais e contratuais.

Sendo assim, após a Celebração do Contrato ou documento equivalente, a Diretoria Geral do IFAM Campus Lábrea providenciará, dentre seu corpo de servidores, a nomeação de profissionais qualificados para acompanhamento de gestão e fiscalização do contrato, devendo-se ao Gestor e Fiscal o papel de analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os gêneros alimentícios adquiridos para a merenda escolar podem gerar impactos ambientais ao longo de toda a cadeia produtiva e de consumo. Entre os principais impactos estão o desperdício de alimentos, que resulta na geração de resíduos orgânicos e contribui para o aumento das emissões de gases de efeito estufa, como o metano, devido à decomposição inadequada. Além disso, o transporte dos alimentos, especialmente os oriundos de regiões distantes, pode aumentar a emissão de carbono. A produção agrícola, dependendo das práticas adotadas, também pode causar desmatamento, uso excessivo de água, degradação do solo e contaminação ambiental por agrotóxicos. Outro impacto relevante é o uso de embalagens plásticas, que, se não forem descartadas corretamente, contribuem para a poluição ambiental. Portanto, é fundamental adotar práticas sustentáveis, como priorizar alimentos locais, reduzir o desperdício, incentivar a compostagem de resíduos orgânicos e buscar fornecedores que adotem processos sustentáveis e embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis.

Os **possíveis impactos ambientais** na aquisição e consumo de gêneros alimentícios para a merenda escolar podem ocorrer em diversas etapas do processo, desde a produção até o descarte dos resíduos. Alguns desses impactos incluem:

1. Desperdício de Alimentos:

O desperdício de alimentos pode ocorrer tanto na gestão da merenda escolar quanto no descarte de sobras. Isso representa um impacto ambiental significativo, pois a redução de alimentos envolve o uso de recursos naturais como água, solo e energia. A gestão inadequada de alimentos pode resultar no desperdício desses recursos, além de contribuir para o aumento de resíduos orgânicos em aterros sanitários.

2. Embalagens e Resíduos:

Muitos gêneros alimentícios vêm embalados em materiais plásticos, papelão ou outros tipos de embalagem que, se não

forem corretamente descartados ou reciclados, podem gerar poluição e aumentar a quantidade de lixo não biodegradável. O uso excessivo de embalagens contribui para a geração de resíduos sólidos e pode afetar a fauna e flora locais.

3. Pegada de Carbono e Transporte:

O transporte dos alimentos até as escolas envolve a emissão de gases de efeito estufa, especialmente se os fornecedores estiverem distantes. O transporte frequente de alimentos, particularmente de produtos perecíveis, resulta em consumo de combustíveis fósseis e emissões de CO₂, aumentando a pegada de carbono do processo de alimentação escolar.

4. Impactos da Produção Agrícola:

A produção de alimentos pode ter impactos ambientais associados, como o uso excessivo de agrotóxicos, desmatamento para expansão de áreas agrícolas, uso intensivo de água e a degradação do solo. A escolha de produtos locais e orgânicos pode mitigar esses impactos, mas, caso não haja controle rigoroso sobre a origem dos produtos, esses problemas podem se intensificar.

5. Uso de Produtos Não Sustentáveis:

A aquisição de produtos de origem animal, especialmente carnes, pode resultar em impactos ambientais relacionados à produção intensiva, como o desmatamento para criação de pastagens, emissão de metano (gás de efeito estufa) e a grande demanda por recursos naturais, como água e alimentos para os animais.

Mitigação dos Impactos Ambientais:

1. Promoção de práticas sustentáveis:

Adotar políticas de compras mais conscientes, priorizando fornecedores que adotam práticas agrícolas sustentáveis, que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis, e que incentivem a agricultura familiar e local.

2. Redução de desperdícios:

Implementar programas educativos nas escolas sobre a importância do consumo consciente e da redução de desperdício de alimentos, além de otimizar a gestão de estoques para evitar excessos.

3. Gestão de resíduos:

Estabelecer práticas de separação de resíduos, promovendo a compostagem de restos de alimentos e incentivando a reciclagem de embalagens. Adoção de um sistema de coleta seletiva dentro das escolas pode reduzir o impacto ambiental.

4. Uso de transporte eficiente:

Optar por fornecedores locais para reduzir as distâncias de transporte e, assim, minimizar as emissões de gases de efeito estufa. Utilizar veículos que cumpram normas ambientais e priorizar entregas em horários e rotas eficientes.

Ao considerar esses impactos e adotar práticas sustentáveis, é possível reduzir significativamente os efeitos ambientais negativos na aquisição e consumo de gêneros alimentícios para merenda escolar.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é considerada viável, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes e garantindo o pleno funcionamento das atividades educacionais. Após análise das demandas da instituição, verificou-se que o processo é necessário para assegurar a regularidade no fornecimento de refeições equilibradas e saudáveis, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, bem como para a redução da evasão escolar.

Os estudos realizados mostram que o mercado dispõe de fornecedores capacitados e produtos que atendem às exigências de qualidade e segurança alimentar, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas aplicáveis. O modelo de aquisição via licitação ou registro de preços demonstra-se eficiente, permitindo maior competitividade, economia de recursos públicos e flexibilidade para atender a demandas variáveis.

Além disso, priorizar a compra de produtos locais e provenientes da agricultura familiar garante benefícios econômicos e sociais, fomentando o desenvolvimento regional e promovendo práticas de sustentabilidade. A infraestrutura existente para o armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, aliada ao planejamento adequado de consumo, reforça a viabilidade operacional do processo.

Com base no levantamento técnico e no planejamento orçamentário, conclui-se que a aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar é viável e essencial para o atendimento dos objetivos institucionais e das normas legais.

16. Responsáveis

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

MARIA EDENILDA DA SILVA GALVAO

Membro da comissão de contratação

ANA DA SILVA TORRES VIANA

Nutricionista

PAULA TAYARA CAVALCANTE LIMA

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - CARDÁPIO - Alimentacao_Labrea_2025_JUNTADA.pdf (417.62 KB)



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

CARDÁPIO 2025	
Preparação 01. Achocolatado, biscoito doce e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Achocolatado em pó	10
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	5
Biscoito doce	20
Melancia	150
Preparação 02. Achocolatado, biscoito salgado e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Leite integral (UHT/pó)	10
Achocolatado	10
Açúcar	5
Biscoito salgado	20
Abacaxi	150
Preparação 03. Achocolatado e pão com manteiga	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Achocolatado em pó	10
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	5
Pão francês	50
Manteiga	5
Banana	60
Preparação 04. Café com leite e biscoito salgado	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Biscoito salgado	20
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	10
Café	4
Mamão	100



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Preparação 05. Café com leite e biscoito doce	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Biscoito doce	20
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	10
Café	4
Banana	60
Preparação 06. Café com leite e pão com manteiga	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Pão francês	50
Manteiga	5
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	10
Café	4
Abacaxi	100
Preparação 07. Banana pacovan cozida, café com leite e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Banana cozida	80
Café	4
Açúcar	10
Leite integral (UHT/pó)	10
Mamão	100
Preparação 08. Macaxeira cozida, café com leite e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Macaxeira cozida	60
Manteiga	3
Café	4
Açúcar	10
Leite integral (UHT/pó)	10
Melancia	200



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Preparação 09. Isca de carne bovina (alcatra), baião, salada de tomate e couve	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne bovina	80
Arroz	50
Feijão manteiga	30
Cheiro verde	2
Cebola	3,8
Óleo de soja	3
Alho	0,7
Pimenta do reino	0,05
Colorífico	1,1
Sal	1
Couve	12
Tomate	20
Melancia	200
Preparação 10. Risoto de frango, salada de repolho com tomate	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
peito de Frango	100
Arroz	50
Cheiro verde	2
Cebola	3,8
Óleo de soja	3
Alho	0,7
Pimenta de cheiro	0,35
Pimenta do reino	0,05
Colorífico	1,1
Limão	5
Sal	1
Repolho	25
Tomate	20
Abacaxi	150
Preparação 11. Feijoada escolar, farofa, couve refogado e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Charque bovino	80
Feijão preto	40
Arroz	50
Cheiro verde	2
Couve	12
Cebola	3,8
Óleo de soja	3
Alho	0,7
Pimenta de cheiro	1
Pimenta do reino	0,05
Sal	1
Farinha de mandioca	25
Abacaxi	150

Preparação 12. Carne moída, feijão, macarrão simples, salada de alface e pepino e fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne bovina moída	100
Feijão carioca	30
Macarrão	50
Extrato de tomate	4
Cheiro verde	2
Pimenta de cheiro	1
Alface	10
Tomate	20
Cebola	4
Óleo de soja	3
Colorífico	1
Pimenta do reino	0,1
Pimenta de cheiro	1
Alho	1
Sal	1
Melancia	200

Preparação 13. Farofa de charque e feijão branco, arroz e fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Charque bovino	80
Farinha de mandioca	30
Arroz	40
Feijão	30



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Cheiro verde	3
Pimenta de cheiro	1
Couve	12
Cebola	3
Óleo de soja	3
Alho	0,7
Sal	1
Polpa de goiaba	50
Açúcar	10

Preparação 14. Macarrão à bolonhesa, salada de alface e tomate e suco de fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne moída	90
Macarrão parafuso	50
Cebola	4
Cheiro verde	2
Tomate	25
Alface	20
Extrato de tomate	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Polpa de fruta (acerola)	50
Açúcar	10

Preparação 15. Macarronada com Frango, farofa de cenoura, salada de tomate e repolho.

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Frango filé	80
Macarrão	50
Pimenta de cheiro	1
Alho	1
Cebola	3
Cremede leite	10
Extrato de tomate	4
Óleo	4
Pimentão	5
Cheiro verde	2



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Farinha de mandioca	20
Sal	1
Cenoura	10
Repolho	30
Tomate	30
Limão	5
Banana	100
Preparação 16. Picadinho rico	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne moída	60
Abóbora	20
Alho	1
Cebola	4
Cheiro verde	3
Batata	20
Óleo	4
Pimenta de cheiro	1
Pimentão	5
Vinagre	5
Sal	1
Feijão	30
Arroz	40
Ovo	50
Polpa de maracujá	40
Açúcar	10
Preparação 17. Risoto de carne, refogadinho de abóbora e salada	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne (coxão mole)	100
Cebola	4
Alho	1
Cheiro verde	3
Pimenta do reino	0,05
Chimichurri	1
Óleo	4
Sal	1
Vinagre	5



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Arroz	50
Abóbora	20
Orégano	1
Pepino	30
Couve	12
Tomate	30
Limão	5
Melancia	200

Preparação 18. Jardineira de charque , arroz e farofa (LÁBREA NÃO)

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Charque	80
Macaxeira	20
Cebola	4
Alho	1
Cheiro verde	3
Abóbora	20
Extrato de tomate	4
Óleo	4
Pimentão	5
Sal	1
Arroz	40
Farinha de mandioca	30
Polpa de cupuaçu	40
Açúcar	10

Preparação 19. Omelete com arroz brasileiro, feijão e fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	50
Abóbora	20
Alho	1
Cebola	4
Couve	10
Óleo	4
Colorífico	1,1
Pimentão	5
Cheiro verde	3



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Sal	1
Feijão	30
Pimenta de cheiro	1
Arroz	50
Abacaxi	150
Preparação 20. Frango guisado com legumes, baião de dois e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Frango peito	100
Batata inglesa	20
Cebola	4
Alho	1
Cheiro verde	3
Quiabo	15
Extrato de tomate	4
Colorífico	1,1
Óleo	4
Sal	1
Vinagre	5
Feijão de praia vermelho	30
Arroz	50
Banana	100
Preparação 21. Ovos mexidos com arroz de couve, farofa de charque e banana pacovã e salada de alface com tomate	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	50
Charque	30
Alho	1
Cebola	4
Couve	12
Óleo	4
Cheiro verde	2
Sal	1
Arroz	40
Farinha de mandioca	30
Banana pacovã	30
Alface	15



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Tomate	25
Limão	5
Polpa de maracujá	40
Açúcar	10
Preparação 22. Carne bovina com macaxeira, arroz, feijão, salada de tomate, salada de couve com tomate	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne bovina	100
Arroz	40
Feijão	30
Macaxeira	20
Cheiro verde	3
Pimenta do reino	0,05
Pimenta de cheiro	1
Cebola	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Chimichurri	1
Colorífico	1,1
Couve	12
Tomate	25
Melancia	200
Preparação 23. Carne (coxão mole) com purê de batatas , macarrão, feijão,	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne bovina	100
Macarrão	50
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Batata	20
Leite em pó	10
Manteiga	3
Banana	100
Preparação 24. Carne moída com legumes , baião, suco	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne moída	100
Arroz	40
Feijão fradinho	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Couve	12
Abóbora	20
Macaxeira	20
Batata	20
Banana	100
Polpa de cupuaçu	40
Açúcar	10
Preparação 25. Assado de panela, arroz, feijão, farofa e salada de alface, tomate.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne coxão mole	100
Arroz	40
farinha de mandioca	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Óleo de soja	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Alho	1
Feijão carioca	30
Tomate	25
Alface	20



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Pepino	20
Vinagre	5
Sal	1
Abacaxi	150

Preparação 26. Peixe ao molho de tomate, pirão arroz e salada de repolho, tomate e pepino

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Peixe	120
Arroz	40
farinha de mandioca	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Tomate	25
Repolho	30
Pepino	30
Vinagre	5
Limão	5
Banana	100
Polpa de acerola	50
Açúcar	10

Preparação 27. Peixe assado no forno, baião, farofa e salada de tomate e pepino , suco de cupuaçu.

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Peixe	100
Arroz	40
Feijão de praia vermelho	20
farinha de mandioca	30
Cheiro verde	2
Cebola	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Tomate	25



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Pepino	30
Vinagre	5
Limão	5
Melancia	200
Preparação 28. Frango assado, arroz, feijão com verduras, repolho fatiado, suco de maracujá.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Coxa e sobrecoxa	100
Arroz	50
Feijão	30
Abóbora	20
Cheiro verde	3
Cebola	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Repolho	30
Vinagre	5
Polpa de maracujá	40
Açúcar	10
Preparação 29. Bife de panela, arroz, refogadinho de macaxeira, salada de alface, repolho e tomate, abacaxi.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
coxão mole	100
Arroz	40
Macaxeira	25
Cheiro verde	3
Cebola	4
Chimichurri	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Tomate	25
Repolho	30
Alface	15
Vinagre	5



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Abacaxi	150
Preparação 30. Estrogonofe de carne, arroz, batata assada, salada de alface, pepino e tomate, Suco.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne bovina	100
Arroz	50
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Extrato de tomate	5
Mostarda	3
Batata	30
Creme de leite	10
Polpa de cupuaçu	40
Açúcar	10
Preparação 31. Estrogonofe de frango, arroz, batata assada, salada de alface, pepino e tomate, Suco.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
frango filé	100
Arroz	50
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Extrato de tomate	5
Mostarda	5
Batata	20



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Creme de leite	10
Banana	100
Preparação 32. Frango cremoso, arroz, salada de alface, repolho e tomate, fruta.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
frango filé	100
Leite em pó	5
Amido de milho	5
Arroz	50
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Tomate	20
Repolho	20
Extrato de tomate	5
Banana	100
Preparação 33. Frango desfiado, arroz, batata assada, salada de alface, pepino e tomate, Suco.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
frango filé	100
Arroz	50
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Extrato de tomate	5
Milho verde	10



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Batata	30
Creme de leite	10
Polpa de acerola	50
Açúcar	10

Preparação 34. Escondidinho de frango, arroz, farofa de couve, suco

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
frango filé	100
Leite em pó	5
Manteiga	5
Arroz	50
batata inglesa	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Couve	10
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Extrato de tomate	5
Farinha de mandioca	30
Polpa de maracujá	40
Açúcar	10

Preparação 35. Escondidinho de carne moída, arroz, farofa de cenoura, fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne moída	100
Leite em pó	5
Manteiga	5
Arroz	50
batata inglesa	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Couve	12
Colorífico	1



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Extrato de tomate	5
Farinha de mandioca	30
Melancia	200

Preparação 36. Farofa de frango desfiado, arroz, feijão, suco

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
frango filé	100
Cenoura	20
Couve	10
Arroz	50
Feijão	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Farinha de mandioca	30
Polpa de cupuaçu	40
Açúcar	10

Preparação 30. Sopa de carne e fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne em cubos	60
Feijão carioquinha	20
Macarrão parafuso	20
Cheiro verde	3
Couve	5
Batata	20
Tomate	10
Abobora	20
Macaxeira	20
Óleo de soja	3



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Alho	1
Sal	1
Banana	100
Preparação 37. Sopa de frango e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Frango peito	60
Feijão carioquinha	10
Macarrão parafuso	20
Cheiro verde	3
Couve	10
Batata	15
Tomate	10
Abobora	20
Macaxeira	20
Óleo de soja	3
Alho	0,5
Sal	1
Abacaxi	150
Preparação 38. Arroz à grega e suco de fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Peito de frango	60
Ovo de galinha	30
Arroz agulhinha	40
Pimenta do reino	0,05
Cheiro verde	3
Couve	10
Milho	10
Limaão	5
Óleo de soja	3
Alho	1
Sal	1
Acerola (polpa)	50
Açúcar	10
Preparação 39. Arroz à grega e suco de fruta	



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne em cubos	60
Ovo de galinha	30
Arroz agulhinha	40
Cheiro verde	3
Couve	10
Banana pacovã	10
Vinagre	5
Óleo de soja	3
Alho	0,5
Sal	1
Goiaba (polpa)	50
Açúcar	10

Preparação 40. Shake de goiaba e pão com manteiga	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Polpa de goiaba	35
Leite Integral(UHT/pó)	9
Açúcar	5
Pão	50
Manteiga	5
Preparação 41. Açaí com farinha de tapioca ou farinha de mandioca	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Açaí	200
Açúcar	10
Farinha de tapioca	25
Farinha de mandioca	25
Preparação 42. Açaí com frutas	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Açaí (polpa)	100
Açúcar	5
Abacaxi	60
Leite em pó integral	10



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Preparação 42. Suco de cupuaçu, pão com queijo e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Cupuaçu (polpa)	40
Açúcar	10
Pão	50
Queijo	10
Mamão	60
Preparação 43. Suco de goiaba, pão com carne moída e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Goiaba (polpa)	50
Açúcar	10
Pão	50
Carne moída	20
Alho	0,5
Cebola	3
Chimichurri	0,5
Colorífico	0,8
Alface	10
Sal	1
Abacaxi	150
Preparação 44. Suco de cupuaçu, pão com carne moída e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Cupuaçu (polpa)	40
Açúcar	10
Pão	50
Carne moída	20
Alho	0,5
Cebola	3
Chimichurri	0,5
Colorífico	0,8
Sal	1
Melancia	180



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Preparação 45. Suco de acerola, pão com patê de frango e cenoura, fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Pão	50
Frango desfiado filé	30
Alho	0,7
Cebola	4
Sal	1
Colorífico	1
Cheiro verde	2
Óregano	0,5
Leite em pó	5
Cenoura	5
Amido de milho	5
Acerola (polpa)	50
Açúcar	10

Preparação 46. Suco de maracujá, pão com creme de alho, fruta

Ano:2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Pão	50
Alho	0,7
Sal	1
Cheiro verde	2
Maionese	5
Creme de leite	5
Maracujá (polpa)	40
Açúcar	10

Preparação 47. Suco de cupuaçu, pão com patê de sardinha, fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Pão	50
Sardinha em conserva	5
Sal	1
Cheiro verde	2
Maionese	5
Creme de leite	5
Milho verde	5



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

cupuaçu (polpa)	40
Açúcar	10
Preparação 48. Bolo de milho com café e leite	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Açúcar	5
Flocos de milho	10
Óleo	3
Farinha de trigo	10
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8
Café	3
Açúcar	5
Leite integral (UHT/pó)	10
Preparação 49. Bolo simples com achocolatado	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Açúcar	5
Óleo	2
Farinha de trigo	10
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8
Achocolatado	10
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	5
Preparação 52. Bolo simples com café e leite	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Açúcar	10
Óleo	2
Farinha de trigo	15
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Café	4
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	5
Preparação 53. Bolo de chocolate com suco de acerola	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Açúcar	5
Óleo	3
Farinha de trigo	10
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8
Achocolatado	8
Polpa de acerola	50
Açúcar	8
Preparação 54. Torta de frango com suco de maracujá	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Óleo	2
Farinha de trigo	15
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8
Frango desfiado (Filé)	20
Alho	0,7
Cebola	3
Pimenta de cheiro	0,5
Pimenta do reino	0,05
Colorífico	1,1
Cheiro verde	1,5
Sal	1
Queijo	5
Polpa de maracujá	40
Açúcar	10
Preparação 55. Torta de carne moída com suco de cupuaçu	
Ano: 2025	



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Óleo	2
Farinha de trigo	15
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8
Carne moída	20
Alho	0,7
Cebola	3
Pimenta de cheiro	0,5
Pimenta do reino	0,05
Colorífico	1,1
Cheiro verde	1,5
Sal	1
Queijo	5
Polpa de cupuaçu	40
Açúcar	10
Preparação 56. Mingau de banana	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Banana pacovã	50
Farinha de tapioca	20
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	8
Leite de coco	5
Canela	0,5
Preparação 57. Munguzá	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Milho (canjica)	30
Leite integral(UHT/pó)	10
Leite de coco	5
Açúcar	10
Canela	0,5
Preparação 58. Vitamina de banana e mamão com farinha de cereais	
Ano: 2025	



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

INGREDIENTES	PER CAPITA
Banana (Maçã ou Prata)	30
Mamão	30
Leite Integral(UHT/pó)	10
Farinha de cereais	5
Açúcar	3
Preparação 59. Vitamina de banana e biscoito salgado	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Banana (Maçã ou Prata)	40
Aveia	10
Leite Integral(UHT/pó)	10
Açúcar	4
Biscoito salgado	20
Preparação 60. Mingau de farinha de cereais e biscoito salgado	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Farinha de cereais	15
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	5
Biscoito salgado	10
Preparação 61. Café com leite, macaxeira e banana pacovã cozida	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Café	4
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	10
banana pacovã	50
Macaxeira	50
Preparação 62. Salada de frutas	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Abacate	25
Banana prata	25
Mamão	25



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Maça	25
Leite condensado	10
Farinha de cereais	5
Preparação 63. Farofa de cuscuz, café com leite	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Flocos de milho	18
Sal	1
Ovo	40
Charque	30
Cheiro verde	2
Cebola	3
Alho	0,7
Café	4
Leite em pó	10
Açúcar	10
Preparação 64. Cuscuz com manteiga, achocolatado	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Flocos de milho	20
Sal	1
Manteiga	5
Achocolatado	10
Leite em pó	10
Açúcar	3
Preparação 65. Farofa caipira, suco de acerola	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Frango filé	30
Ovo	25
Farinha de mandioca	30
Sal	1
Cheiro verde	2
Cebola	3
Alho	0,7
Colorífico	1,1



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Acerola Polpa	50
açúcar	10



Documento assinado digitalmente
ANA DA SILVA TORRES VIANA
Data: 10/01/2025 12:06:27-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Ana da Silva Torres Viana
Nutricionista



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS - CAMPUS LÁBREA				
DIAS LETIVOS: 200				
Definição de compras				
Ensino médio, subsequente e EJA				
GENEROS	Per Capita	Aparecem em quantos cardápios	Frequencia dos Cardápios	Nº de vezes que o produto será utilizado
Abacate	25	1	6	6
Açaí	200	1	6	6
Açaí	100	1	6	6
Achocolatado - pacotes de 500 g	10	5	6	30
Achocolatado - pacotes de 500 g	8	1	6	6
Açúcar	10	33	6	198
Alho	0,7	11	6	66
Alho	0,5	4	6	24
Alho	1	27	6	162
Amido de milho	5	2	6	12
Arroz agulhinha - tipo 1 - pacotes de 5 kg	40	13	6	78
Arroz agulhinha - tipo 1 - pacotes de 5 kg	50	14	6	84
Aveia	10	1	6	6
Batata inglesa	15	1	6	6
Batata inglesa	20	6	6	36
Batata inglesa	30	4	6	24
Biscoito salgado	20	3	6	18
Biscoito salgado	10	1	6	6
Biscoito doce	20	2	6	12
Café - pacotes de 500g	3	1	6	6
Café - pacotes de 500g	4	8	6	48
Canela	0,5	2	6	12
Carne em cubos	60	2	6	12
Carne em cubos	80	1	6	6
Carne em cubos	100	5	6	30
Carne moída	90	1	6	6
Carne moída	20	3	6	18
Carne moída	60	1	6	6
Carne moída	100	3	6	18
Cebola	3,8	4	6	24
Cebola	4	24	6	144



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Cebola	3	8	6	48
Cenoura	20	1	6	6
Cenoura	5	1	6	6
Cenoura	10	1	6	6
Charque	70	1	6	6
Charque	80	3	6	18
Charque	30	2	6	12
Chimichurri	1	9	6	54
Chimichurri	0,5	2	6	12
Colorífico	1,1	9	6	54
Colorífico	0,8	2	6	12
Colorífico	1	10	6	60
Creme de leite	10	3	6	18
Creme de leite	5	2	6	12
Extrato de tomate	4	5	6	30
Extrato de tomate	5	6	6	36
Farinha de cereias	5	2	6	12
Farinha de cereias	15	1	6	6
Farinha de mandioca	25	2	6	12
Farinha de mandioca	20	1	6	6
Farinha de mandioca	30	10	6	60
Farinha de trigo	10	3	6	18
Farinha de trigo	15	3	6	18
Farinhade tapioca	25	1	6	6
Farinhade tapioca	20	1	6	6
Feijão carioquinha	25	1	6	6
Feijão carioquinha	30	7	6	42
Feijão carioquinha	20	1	6	6
Feijão carioquinha	10	1	6	6
Feijão preto	40	1	6	6
Fermento	0,4	6	6	36
Flocos de milho	10	1	6	6
Flocos de milho	20	1	6	6
Flocos de milho	18	1	6	6
Frango Coxa e Sobrecoxa	100	1	6	6
Frango Filé	30	2	6	12
Frango Filé	80	1	6	6
Frango Filé	20	1	6	6
Frango Filé	100	5	6	30



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Frango Peito	100	2	6	12
Frango Peito	60	2	6	12
Leite condensado	10	1	6	6
Leite de coco	5	2	6	12
Leite em pó	5	4	6	24
Leite em pó	10	16	6	96
Leite em pó	9	1	6	6
Leite em pó	10	8	6	48
Leite em pó	8	6	6	36
Maça	25	1	6	6
Macarrão espaguete- pacote de 500g	50	2	6	12
Macarrão parafuso - pacotes de 500 g	50	2	6	12
Macarrão parafuso - pacotes de 500 g	20	2	6	12
Maionese	5	2	6	12
Manteiga	3	3	6	18
Manteiga	5	6	6	36
Milho branco	30	1	6	6
Milho verde	10	3	6	18
Milho verde	5	1	6	6
Mostarda	3	1	6	6
Mostarda	5	1	6	6
Óleo de soja	3	11	6	66
Óleo de soja	2	4	6	24
Óleo de soja	4	25	6	150
Orégano	0,5	1	6	6
Ovo de galinha	50	3	6	18
Ovo de galinha	30	2	6	12
Ovo de galinha	5	6	6	36
Ovo de galinha	40	1	6	6
Ovo de galinha	25	1	6	6
Pão	50	9	6	54
Peixe - costela de tambaqui sem espinha	120	1	6	6
Peixe - costela de tambaqui sem espinha	100	1	6	6
Pimenta do reino	0,05	9	6	54
Pimenta do reino	0,1	1	6	6
Polpa de acerola	50	7	6	42
Polpa de cupuaçu	40	8	6	48
Polpa de goiaba	50	3	6	18
Polpa de goiaba	35	1	6	6



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Polpa de maracujá	40	6	6	36
Queijo	10	1	6	6
Queijo	5	2	6	12
Repolho	25	1	6	6
Repolho	20	1	6	6
Repolho	30	4	6	24
Sal refinado	1	43	6	258
Sardinha	5	1	6	6
Tomate	20	4	6	24
Tomate	25	7	6	42
Tomate	30	2	6	12
Tomate	10	2	6	12
Vinagre	5	18	6	108
Vinagre	8	2	6	12
Vinagre	3	2	6	12
Vinagre	4	1	6	6
dias		cardápios	frequência	
200		35	5,714285714	



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

PAUTA DE COMPRAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE
Modalidade: Ensino médio, Subsequente, EJA

DIAS LETIVOS: 200

PRODUTOS	Per capita	Nºde Aluno	Kg Diario	Freq. p/produto	Quantidade
Açaí	100	470	47.000	8	376
Achocolatado - pacotes de 500 g	10	470	4.700	16	75
Achocolatado - pacotes de 500 g	8	470	3.760	8	30
Açúcar	10	470	4.700	224	1053
Alho	0,7	470	329	88	29
Alho	0,5	470	235	32	8
Alho	1	470	470	216	102
Amido de milho	5	470	2.350	16	38
Arroz agulhinha - tipo 1 - pacotes de 5 kg	40	470	18.800	104	1955
Arroz agulhinha - tipo 1 - pacotes de 5 kg	50	470	23.500	112	2632
Aveia	10	470	4.700	8	38
Batata inglesa	15	470	7.050	8	56
Batata inglesa	20	470	9.400	48	451
Batata inglesa	30	470	14.100	32	451
Biscoito salgado	20	470	9.400	8	75
Biscoito salgado	10	470	4.700	8	38
Biscoito doce	20	470	9.400	8	75
Café - pacotes de 500g	3	470	1.410	8	11
Café - pacotes de 500g	4	470	1.880	24	45
Canela	0,5	470	235	16	4



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Carne em cubos	60	470	28.200	16	451
Carne em cubos	80	470	37.600	8	301
Carne em cubos	100	470	47.000	40	1880
Carne moída	90	470	42.300	8	338
Carne moída	20	470	9.400	24	226
Carne moída	60	470	28.200	8	226
Carne moída	100	470	47.000	24	1128
Cebola	3,8	470	1.786	32	57
Cebola	4	470	1.880	192	361
Cebola	3	470	1.410	64	90
Cenoura	20	470	9.400	8	75
Cenoura	5	470	2.350	8	19
Cenoura	10	470	4.700	8	38
Charque	70	470	32.900	8	263
Charque	80	470	37.600	24	902
Charque	30	470	14.100	16	226
Chimichurri	1	470	470	72	34
Chimichurri	0,5	470	235	16	4
Colorífico	1,1	470	517	72	37
Colorífico	0,8	470	376	16	6
Colorífico	1	470	470	80	38
Creme de leite	10	470	4.700	24	113
Creme de leite	5	470	2.350	16	38
Extrato de tomate	4	470	1.880	40	75
Extrato de tomate	5	470	2.350	48	113
Farinha de cereias	5	470	2.350	16	38
Farinha de cereias	15	470	7.050	8	56
Farinha de mandioca	25	470	11.750	16	188
Farinha de mandioca	20	470	9.400	8	75
Farinha de mandioca	30	470	14.100	80	1128
Farinha de trigo	10	470	4.700	24	113
Farinha de trigo	15	470	7.050	24	169
Farinhade tapioca	25	470	11.750	8	94
Farinhade tapioca	20	470	9.400	8	75
Feijão carioquinha	25	470	11.750	8	94
Feijão carioquinha	30	470	14.100	56	790
Feijão carioquinha	20	470	9.400	8	75
Feijão carioquinha	10	470	4.700	8	38
Feijão preto	40	470	18.800	8	150



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Fermento	0,4	470	188	48	9
Flocos de milho	10	470	4.700	8	38
Flocos de milho	20	470	9.400	8	75
Flocos de milho	18	470	8.460	8	68
Frango Coxa e Sobrecoxa	100	470	47.000	8	376
Frango Filé	30	470	14.100	16	226
Frango Filé	80	470	37.600	8	301
Frango Filé	20	470	9.400	8	75
Frango Filé	100	470	47.000	40	1880
Frango Peito	100	470	47.000	16	752
Frango Peito	60	470	28.200	16	451
Leite condensado	10	470	4.700	8	38
Leite de coco	5	470	2.350	16	38
Leite em pó	5	470	2.350	32	75
Leite em pó	10	470	4.700	64	301
Leite em pó	9	470	4.230	8	34
Leite em pó	10	470	4.700	64	301
Leite em pó	8	470	3.760	48	180
Maça	25	470	11.750	8	94
Macarrão espaguete- pacote de 500g	50	470	23.500	16	376
Macarrão parafuso - pacotes de 500 g	50	470	23.500	16	376
Macarrão parafuso - pacotes de 500 g	20	470	9.400	16	150
Maionese	5	470	2.350	16	38
Manteiga	3	470	1.410	8	11
Manteiga	5	470	2.350	32	75
Milho branco	30	470	14.100	8	113
Milho verde	10	470	4.700	24	113
Milho verde	5	470	2.350	8	19
Mostarda	3	470	1.410	8	11
Mostarda	5	470	2.350	8	19
Óleo de soja	3	470	1.410	88	124
Óleo de soja	2	470	940	32	30
Óleo de soja	4	470	1.880	200	376
Orégano	0,5	470	235	8	2
Ovo de galinha	50	470	23.500	24	564
Ovo de galinha	30	470	14.100	16	226
Ovo de galinha	5	470	2.350	48	113
Ovo de galinha	40	470	18.800	8	150
Ovo de galinha	25	470	11.750	8	94



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Pão	50	470	23.500	56	1316
Peixe - costela de tambaqui sem espinha	120	470	56.400	8	451
Peixe - costela de tambaqui sem espinha	100	470	47.000	8	376
Pimenta do reino	0,05	470	24	72	2
Pimenta do reino	0,1	470	47	8	0,38
Polpa de acerola	50	470	23.500	56	1316
Polpa de cupuaçu	40	470	18.800	64	1203
Polpa de goiaba	50	470	23.500	24	564
Polpa de goiaba	35	470	16.450	8	132
Polpa de maracujá	40	470	18.800	48	902
Queijo	10	470	4.700	8	38
Queijo	5	470	2.350	16	38
Repolho	25	470	11.750	8	94
Repolho	20	470	9.400	8	75
Repolho	30	470	14.100	32	451
Sal refinado	1	470	470	344	162
Sardinha	5	470	2.350	8	19
Tomate	20	470	9.400	32	301
Tomate	25	470	11.750	56	658
Tomate	30	470	14.100	16	226
Tomate	10	470	4.700	16	75
Vinagre	5	470	2.350	144	338
Vinagre	8	470	3.760	16	60
Vinagre	3	470	1.410	16	23
Vinagre	4	470	1.880	8	15

Documento assinado digitalmente



ANA DA SILVA TORRES VIANA
Data: 10/01/2025 12:06:27-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Ana da Silva Torres Viana
Nutricionista



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS

null N° 4/2025 - DEPAD/LABREA (11.01.04.01.04)

N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Manaus-AM, 17 de Janeiro de 2025

ETP_158564-000002-2025-final.pdf

Total de páginas do documento original: 53

(Assinado digitalmente em 17/01/2025 16:32)
MARIA EDENILDA DA SILVA GALVAO
CHEFE DE DEPARTAMENTO
1798529

(Assinado digitalmente em 14/02/2025 17:28)
PAULA TAYARA CAVALCANTE LIMA
COORDENADOR
1872428

(Assinado digitalmente em 22/01/2025 19:24)
ANA DA SILVA TORRES VIANA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
2194544

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/>
informando seu número: **4**, ano: **2025**, tipo: **null**, data de Assinatura: **17/01/2025** e o código de
verificação: **d613ad2249**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS

null N° 71/2025 - DEPAD/LABREA (11.01.04.01.04)

N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Manaus-AM, 17 de Março de 2025

Termo_de_Referencia_7-2025_-.final_com_anexos.17-03.pdf

Total de páginas do documento original: 88

(Assinado digitalmente em 17/03/2025 10:44)
MARIA EDENILDA DA SILVA GALVAO
CHEFE DE DEPARTAMENTO
1798529

(Assinado digitalmente em 17/03/2025 10:56)
PAULA TAYARA CAVALCANTE LIMA
COORDENADOR
1872428

(Assinado digitalmente em 17/03/2025 10:58)
ANA DA SILVA TORRES VIANA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
2194544

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/>
informando seu número: **71**, ano: **2025**, tipo: **null**, data de Assinatura: **17/03/2025** e o código de
verificação: **2b9057b331**

Estudo Técnico Preliminar 2/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23388.000039/2025-91

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios, para alimentação dos discentes do IFAM CAMPUS LÁBREA no retorno das aulas presencias do ano letivo de 2025 conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar do IFAM Campus Lábrea e Humaitá. O Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) instituído pela Lei nº 11.947 de 2009, define que os alunos da Educação Básica devem receber alimentação saudável e adequada.

O IFAM CAMPUS LÁBREA tem previsão de atender uma média de 700 alunos dos cursos de Ensino Médio Integrado, e Subsequente que fazem parte do público-alvo da política. Considerando a necessidade de ofertar alimentação aos alunos, no sentido de que tenham contato com alimentos saudáveis e possam construir, contribuir, 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 como preconiza a Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 e Resolução/ CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Justifica-se aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar com o objetivo de garantir a alimentação escolar dos estudantes, para o ano letivo de 2024/, cumprindo as normas estabelecidas pelo FNDE conforme Resolução N°06 de 08 de maio de 2020. Também acrescenta que tais alimentos aumentando assim a possibilidade de crescimento e desenvolvimento saudável de alunos, contribuindo no seu rendimento escolar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Nutrição	Ana da Silva Torres Viana

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa licitante deve ser especializada na prestação de fornecimentos gêneros alimentícios .Objetivando o atendimento das demandas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas campus Lábrea.

As entregas serão realizadas no seguinte endereço: no seguinte endereço Rua 22 de Outubro, N° 3893, Bairro Vila Falcão, Lábrea /AM CEP: 69830-000, no horário de 08:00 as 12:00 e das 14:00 as 18:00h.

O prazo de entrega dos bens é de 10 (DEZ) dias, contados da solicitação do Setor requisitante através da expedição de ordem de serviços, em remessa a ser definida pela Administração (única ou parcelada, dependendo das necessidades do Campus, respeitado o horário de funcionamento, ou seja, de segunda-feira a sexta-feira, mediante prévio aviso, ocasião em que, se for o caso, os bens serão encaminhados aos Setores competentes.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante. A contratada deverá avisar via email dap.labrea@ifam.edu.br ou ao responsável pelo almoxarifado o horário pretendido da entrega.

O prazo de validade dos produtos no ato de entrega, nos casos em que a validade do produto não estiver estabelecida na descrição do item, será exigida, no ato de entrega do produto, validade restante de pelos menos 75% do prazo total de validade recomendado pelo fabricante.

Os produtos deverão conter data de fabricação, validade e lote.

Os bens serão recebidos provisoriamente, pelo responsável pelo almoxarifado e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

5. Levantamento de Mercado

Levantamento de Mercado Foram realizadas análises do mercado para saber qual seria a alternativa mais viável que atendesse às necessidades deste IFAM Campus Lábrea.

Foram analisadas algumas soluções de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios, levando em consideração diferentes opções e estratégias para atender às necessidades de consumo:

1. Aquisição Direta com Fornecedores Locais

- **Mercados e fornecedores locais:** Firmar parcerias com mercados, feiras e pequenos produtores da região para fortalecer a economia local e reduzir custos com transporte.
- **Vantagens:**
 - Menores prazos de entrega.
 - Possibilidade de negociação de preços.
 - Redução do impacto ambiental devido à proximidade.

2. Compra via Licitação ou Registro de Preços

- **Registro de Preços:** Modelo em que os fornecedores são selecionados por meio de licitação e os preços ficam fixados por um período (geralmente de 12 meses).
- **Vantagens:**
 - Melhor controle orçamentário.
 - Fornecimento contínuo e garantido.
 - Competitividade entre fornecedores.

3. Contratos de Fornecimento Contínuo

- **Modelo de contratos fixos:** Empresas ou cooperativas fornecem gêneros alimentícios com periodicidade estabelecida (semanal, quinzenal, etc.).
- **Vantagens:**
 - Garantia de abastecimento regular.
 - Possibilidade de personalização das entregas.
 - Preços mais estáveis.

4. Cooperativas e Agricultura Familiar

- **Compra direta de cooperativas:** Contratar diretamente pequenos agricultores ou associações, utilizando políticas públicas, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- **Vantagens:**
 - Produtos mais frescos e de qualidade.
 - Promoção da agricultura local e sustentável.
 - Atendimento às exigências de sustentabilidade e inclusão social.

5. Plataformas e Portais de Compras Governamentais

- **Exemplo: Pannel de Preços do Governo Federal:** Comparação de preços praticados em compras públicas.
- **Vantagens:**
 - Transparência nos valores.
 - Base de dados confiável.
 - Redução de custos com pesquisa de mercado.

6. Atacados e Distribuidores

- **Compra em atacado:** Adquirir grandes volumes diretamente de distribuidores ou supermercados atacadistas.
- **Vantagens:**
 - Preços mais competitivos devido à escala.
 - Estoque reforçado para períodos de alta demanda.

7. Aplicativos e Marketplaces

- **Plataformas digitais:** Utilizar aplicativos e marketplaces especializados em gêneros alimentícios.
- **Vantagens:**
 - Comodidade e agilidade no processo de compra.
 - Comparação de preços em tempo real.
 - Entregas diretamente no local de consumo.

8. Soluções de Assinatura

- **Serviços de assinatura de alimentos:** Algumas empresas oferecem pacotes regulares de entrega, especialmente para itens frescos, como frutas, verduras e legumes.
- **Vantagens:**
 - Produtos frescos e selecionados regularmente.
 - Redução no planejamento logístico.

9. Redes de Compras Coletivas

- **Consórcios ou cooperativas de consumo:** Criar ou aderir a redes de compras coletivas para negociar preços em maior escala.
- **Vantagens:**
 - Maior poder de barganha.
 - Diluição de custos logísticos.

10. Produtos Sustentáveis e Orgânicos

- **Mercados especializados:** Adquirir produtos orgânicos e sustentáveis de fornecedores especializados.
- **Vantagens:**
 - Atende às exigências de saúde e sustentabilidade.
 - Produtos diferenciados com valor agregado.

A opção pela modalidade de **Licitação ou Registro de Preços** para aquisição de gêneros alimentícios foi escolhida devido às suas vantagens estratégicas, legais e econômicas, alinhando-se às diretrizes de transparência, eficiência e controle orçamentário exigidas pela Administração Pública. Além disso, a proposta fornecida por um numero maior de fornecedores que garante a participação diversas empresas e consequentemente à concorrência.

Razões da Escolha:

1. **Atendimento à legislação vigente:**
 - A modalidade está prevista na **Lei nº 14.133/2021**, garantindo a conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.
 - O Registro de Preços, regulamentado pelo **Decreto nº 48.779/2024**. A normativa dispõe sobre o sistema de registro de preços (SRP) para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo. permite à Administração contratar sob demanda, assegurando flexibilidade e eficiência.
2. **Competitividade e melhor preço:**
 - A licitação promove ampla concorrência entre os fornecedores, possibilitando a obtenção de preços mais vantajosos para o órgão.
 - O Registro de Preços fixa valores unitários competitivos por até 12 meses, protegendo contra variações de mercado.
3. **Otimização do processo de compras:**

- Reduz a necessidade de múltiplas cotações, centralizando a aquisição em um único procedimento.
- Permite planejar compras em ciclos regulares, garantindo o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios sem interrupções.
- 4. **Flexibilidade no fornecimento:**
 - No Registro de Preços, os itens podem ser adquiridos conforme a necessidade, evitando estoques excessivos e desperdícios.
 - A contratação sob demanda reduz custos logísticos e de armazenamento.
- 5. **Transparência e controle:**
 - O processo licitatório assegura publicidade e controle social, garantindo que as contratações sejam auditáveis e cumpram as normas de transparência.
 - Relatórios e registros permitem o acompanhamento detalhado dos contratos, facilitando a fiscalização.
- 6. **Sustentabilidade e inclusão:**
 - A modalidade permite a inclusão de critérios de sustentabilidade, como preferência por produtos orgânicos ou fornecedores locais.
 - Garante o cumprimento de políticas públicas, como a valorização de pequenos produtores e agricultura familiar.
- 7. **Previsibilidade orçamentária:**
 - A fixação de preços no Registro de Preços traz maior controle financeiro, permitindo planejamento orçamentário eficiente.
 - Facilita a gestão de recursos ao longo do exercício fiscal, evitando gastos imprevistos.

Impactos Esperados:

A adoção dessa modalidade resultará em:

- Redução de custos com compras fracionadas.
- Garantia de fornecimento contínuo e regular de alimentos.
- Melhor aproveitamento dos recursos públicos, com maior eficiência no uso do orçamento.

6. Descrição da solução como um todo

Com base nesse estudo preliminar será confeccionado o mapa da contratação, de maneira a ponderar os riscos implícitos ao objeto pleiteado. O documento contemplará a análise do planejamento da contratação, seleção do fornecedor e gestão de contratos. Em relação aos itens a ser adquiridos para esta contratação, descrita no Termo de Referência.

A solução proposta consiste na **contratação de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios**, por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), para atender às demandas regulares da instituição. A utilização desse modelo de aquisição é fundamentada na necessidade de garantir o abastecimento regular de alimentos com qualidade, eficiência e economia, respeitando os princípios da Administração Pública.

Aspectos da Solução

1. Modelo de Contratação

A aquisição será realizada através de processo licitatório na modalidade pregão, preferencialmente eletrônico, visando a formação de uma Ata de Registro de Preços com validade de até 12 meses. Este instrumento permitirá a compra dos produtos sob demanda, conforme as necessidades identificadas durante o período.

2. Abrangência

A solução contempla a aquisição de gêneros alimentícios como:

- **Perecíveis:** Hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, entre outros.
- **Não perecíveis:** Arroz, feijão, óleo, café, açúcar, farinha, entre outros.
- **Congelados:** Frango, peixe e demais proteínas.

3. Objetivos

- Garantir o fornecimento contínuo de alimentos para atender às necessidades alimentares de servidores, alunos ou beneficiários.
- Evitar desabastecimentos que prejudiquem o funcionamento de atividades institucionais, como merendas escolares, refeições coletivas ou eventos oficiais.
- Promover maior eficiência no planejamento e execução orçamentária, minimizando desperdícios e custos.

4. Execução da Solução

- **Planejamento:** Levantamento das quantidades estimadas com base no consumo histórico e previsões futuras.
- **Controle de qualidade:** Definição de especificações técnicas claras para os produtos, garantindo conformidade com normas sanitárias.
- **Entrega e logística:** Estabelecimento de prazos, condições de transporte e armazenamento adequados, especialmente para produtos perecíveis.
- **Monitoramento:** Acompanhamento contínuo do consumo, execução do contrato e cumprimento das obrigações por parte do fornecedor.

5. Benefícios da Solução

- **Flexibilidade:** Permite adquirir apenas o necessário, ajustando-se a variações na demanda.
- **Eficiência econômica:** Reduz custos por meio da compra em maior escala e da fixação de preços por um período.
- **Qualidade e rastreabilidade:** Garantia de padronização e cumprimento de critérios legais e técnicos.
- **Sustentabilidade:** Possibilidade de incluir critérios sustentáveis, como aquisição de produtos orgânicos ou de fornecedores locais.

6. Riscos e Mitigação

- **Risco de inadimplência do fornecedor:** Previsão de penalidades contratuais e substituição imediata em caso de descumprimento.
- **Variação de demanda:** Estabelecimento de um consumo estimado com margem de ajuste.
- **Problemas logísticos:** Fiscalização rigorosa das condições de transporte e entrega.

Por fim, após a realização da licitação será formalizado o contrato/empenho, com empresa vencedora do certame e contato com o fornecedor. Como de praxe, os fiscais do contrato realizarão contato com a empresa para alinhar o início das entregas dos itens solicitados.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para esta estimativa foram consideradas a quantidade de alunos regularmente matriculados no IFAM/LABREA nas modalidades , Integrado e subsequente.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	Abacate - Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar.	Kg	100	29,99	2.999,00
02	Adoçante dietético liquido – de origem natural de 1ª qualidade.	Frasco/60 ml	15	15,00	150,00
03	Adoçante dietético em pó: de origem natural de 1ª qualidade.	Pote/100g	10	17,95	179,50
04	Açaí – polpa de fruta in natura congelada, 1ª qualidade.	Kg	550	15,00	8.250,00

05	Açúcar tipo: cristal, características adicionais: sacarose de cana-de-açúcar.	pct 1kg	1.903	3,99	7.592,97
06	Alho in natura: Condimento, apresentação: natural, matéria-prima: alho, aspecto físico: em cabeça, tipo: branco.	Kg	138	39,00	5.382,00
07	Amido de milho: amido de milho, acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 500 g.	Cx 500g	80	6,75	540,00
08	Arroz tipo: 1, tipo classe: longo fino, tipo subgrupo: agulhinha	pct 1kg	2.800	7,00	19.600,00
09	Aveia em flocos: constituída de grãos de primeira qualidade, isenta de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies.	Cx 500g	80	14,99	1.199,20
10	Batata Inglesa: in natura lavada, espécie lisa.	Kg	400	10,50	4.200,00
11	Bolacha cream cracker: Biscoito apresentação: quadrado, classificação: salgado	pct 400g	350	7,75	2.712,50
12	Bolacha doce: Biscoito apresentação: quadrado, classificação: doce	Pct/400g	200	6,99	1.398,00
13	Café torrado e moído: embalado a vácuo - acondicionado em embalagem de 500g.	pct 500g	400	31,00	12.400,00
14	Canela – moída, processada em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.	Pote/50g	80	12,00	960,00
15	Carne bovina in natura moída: (carne moída dianteira (1º qualidade).	Kg	1.700	37,00	62.900,00

16	Carne bovina em in natura coxão mole: carne bovina desossada, tipo coxão mole.	Kg	1.800	42,00	75.600,00
17	Cebola in natura: uso culinário, tipo branca.	Kg	400	6,99	2.796,00
18	Cenoura in natura: tamanho e coloração uniforme; peso médio entre 0,120kg e 0,130kg.	Kg	200	7,50	1.500,00
19	Charque bovino: embalado a vácuo carne salgada, tipo corte: ponta de agulha - charque, origem: bovina, apresentação: em mantas, estado de conservação: seco (a)	pct 1kg	1.391	54,00	75.114,00
20	Chimichurri tempero seco: à base de ervas e especiarias.	Pct 100g	300	4,00	1.200,00
21	Chocolate em pó solúvel: 50% cacau. Embalagem 500g. ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes sem glúten	1k	150	57,00	8.550,00
22	Colorífico comestível de urucum: Condimento, apresentação: industrial, matéria-prima: colorau, aspecto físico: pó, tipo: industrial, aplicação: culinária em geral.	pct 500g	162	29,95	4.851,90
23	Crema de leite: caixa de crema de leite elaborado com gordura láctea, contendo 25% a 30% de gordura.	Cx 200g	700	4,25	2.975,00
24	Extrato de tomate : alimentício, ingrediente básico: tomate, prazo validade: 12 meses.	360 g	600	3,90	2.340,00
25	Farinha de cereais: cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.	Pct 200g	500	6,50	3.250,00

26	Farinha de mandioca: de 1ª qualidade. farinha de mandioca.	Pct 1 kg	800	10,00	8.000,00
27	Farinha de trigo: produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria-prima terrosa e em perfeito estado de conservação.	Pct 1 kg	300	7,50	2.250,00
28	Farinha de tapioca: de 1ª qualidade. farinha de tapioca.	Pct 1 kg	100	13,00	1.300,00
29	Feijão preto: feijão tipo 1, preto, grãos de tamanho e formas naturais.	Pct 1 kg	150	11,00	1.650,00
30	Feijão carioca tipo 1: feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais.	pct 1kg	400	9,90	3.960,00
31	Fermento químico em pó: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.	Pote/100g	120	3,99	478,80
32	Filé de peixe - Espécie: Tambaqui, Apresentação: cortado em filé, sem pele, sem espinhas, in natura, unidade de Fornecimento: Kg.	Pct 1 kg	827	28,00	23.156,00
33	Flocos de milho pré-cozido: enriquecida com ferro e ácido fólico - de 1ª qualidade.	pct 500g	320	2,75	880,00
34	Frango congelado: peito de frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, em pacote de 1 kg.	Pct 1Kg	1.203	21,00	25.263,00
35	Frango congelado: filé de frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, em pacote de 1 kg.	Pct 1 Kg	602	25,00	15.050,00
36	Frango congelado: coxa e sobrecoxa, congelado, não temperado, de primeira qualidade, em pacote de 1 kg.	Pct 1kg	376	25,00	9.400,00

37	Leite condensado: leite condensado integral de 1ª qualidade.	Lata/395	100	8,50	850,00
38	Leite de coco tipo: integral, ingredientes: leite de côco / benzoato sódio / caboximetilcelulose, prazo validade: 1 ano	garrafa 500ml	76	12,50	950,00
39	Leite em pó integral , origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo.	pct 400g	2.228	19,50	43.446,00
40	Maçã nacional - in natura: tamanho e coloração uniforme; peso médio entre 0,150kg e 0,180kg.	Pct 1kg	100	14,99	1.499,00
41	Macarrão semolado tipo espagete nº 8: com ovos, de 1ª qualidade.	pct 500g	752	4,50	3.384,00
42	Macarrão semolado tipo parafuso: com ovos, de 1ª qualidade, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial com ovos e demais substâncias permitidas, embalado em pacotes de 500g.	Pct 500g	850	4,99	4.241,50
43	Maionese: de 1ª qualidade.	Sachê /500g	76	18,90	1.436,40
44	Manteiga com sal: deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado.	pote 500g	250	31,00	7.750,00
45	Mostarda: em pasta, cor amarela, 1ª qualidade.	Sachê /500	60	16,90	1.014,00
46	Milho branco (Mungunzá) Tipo 1: Classe Branca.	Pct/500g	300	5,99	1.797,00
47	Milho verde em conserva: simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes.	lata 300g	400	4,99	1.996,00

48	Óleo de soja comestível: matéria prima: soja, tipo: refinado.	garrafa 900ml	500	9,25	4.625,00
49	Orégano: sem mofo, em embalagem plástica atóxica, contendo no mínimo 100g.	Pct 100g	50	8,90	445,00
50	Ovo de galinha in natura branco: grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas.	Dúzia	1300	25,00	32.500,00
51	Pão massa fina: aspecto e sabor característico, fresco e em consistência e crescimento adequados.	UN.	30.000	0,70	21.000,00
52	Pimenta do reino em grãos: condimento, industrial, pimenta do reino, pó. pacote 1 kg.	pct 1kg	30	50,00	1.500,00
53	Polpa de acerola: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	Pct 1 kg	600	23,00	13.800,00
54	Polpa de cupuaçu: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	Pct 1 kg	600	21,00	12.600,00
55	Polpa de goiaba: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	Pct 1kg	500	21,00	10.500,00
56	Polpa de maracujá: polpa de frutas in natura, sem formação de cristais de gelo, 1ª qualidade, atendendo os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA).	Pct 1kg	600	33,00	19.800,00

57	Queijo: tipo muçarela ou prato.	Pct 1 kg	100	48,00	4.800,00
58	Repolho verde in natura: - tamanho e coloração uniforme; peso médio entre 1,5 kg e 2,0kg.	Kg	600	3,99	2.394,00
59	Sal refinado iodado: sal refinado, iodado, extraído de fontes naturais.	pct 1kg	180	3,00	540,00
60	Sardinha: em óleo comestível, 1ª qualidade.	Lata/105g	200	8,50	1.700,00
61	Tomate in natura: espécie primeira qualidade, aplicação culinária em geral.	Kg	600	7,99	4.794,00
62	Vinagre branco matéria-prima: álcool de cereais, tipo: neutro, aspecto físico: líquido, aspecto visual: límpido e sem depósitos.	garrafa 700ml	300	2,99	897,00
VALOR TOTAL: R\$ 600.286,77					

8. Estimativa do Valor da Contratação

O parâmetro utilizado para se chegar ao valor estimado da contratação foi a média dos preços obtidos de pesquisa de mercado para levantamento de preços. A estimativa do valor total da contratação é de **R\$ 600.286,77** (seiscientos mil, duzentos e oitenta e seis reais e setenta e sete centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos do art.8º, caput, do Decreto 7.892/2013 e Súmula 247/2004/TCU, as compras devem ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

A presente aquisição, como solução admite o parcelamento do objeto por item. Não é possível exigir que as empresas participantes da licitação forneça todos os itens demandados; ao parcelar a aquisição é permitida a concorrência mais ampla e, consequentemente, melhor preço para a Administração Pública, haja vista, que não há prejuízo para o conjunto dos itens.

No entanto solicita-se que a licitação seja realizada por grupos, tal demanda se justifica conforme segue abaixo:

Justificativa para o Agrupamento dos Itens dos gêneros alimentícios em Perecíveis e Não Perecíveis e outros

O agrupamento dos gêneros alimentícios em dois grupos principais – perecíveis e não perecíveis se justifica-se pela necessidade de otimizar a gestão do processo de aquisição, armazenamento e distribuição, garantindo maior eficiência logística e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

1. Características distintas dos itens:

Itens perecíveis (ex.: carnes, laticínios, frutas e hortaliças) possuem prazos de validade curtos e exigem transporte e armazenamento sob condições específicas, como refrigeração e controle de temperatura.

Itens não perecíveis (ex.: arroz, feijão, açúcar, óleo) têm maior durabilidade e podem ser estocados por períodos mais longos em locais secos e ventilados, sem necessidade de controle térmico rigoroso.

2. Eficiência operacional:

A separação por grupos permite planejar entregas e estocagem de forma mais eficiente, evitando desperdícios de itens perecíveis e maximizando a utilização de espaços de armazenamento para produtos não perecíveis.

Facilita a gestão de contratos, possibilitando que fornecedores especializados em perecíveis ou não perecíveis apresentem propostas mais competitivas e ajustadas às suas capacidades.

3. Competitividade e economicidade:

O agrupamento reduz o risco de concentração de fornecimento em um único fornecedor, ampliando a concorrência entre empresas especializadas em cada categoria, o que pode resultar em preços mais vantajosos e maior qualidade nos produtos adquiridos.

4. Atendimento às exigências legais:

A organização em grupos respeita os princípios da transparência, isonomia e eficiência, conforme previsto na **Lei nº 14.133/2021**, e atende às orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) quanto à aquisição e armazenamento adequado de alimentos.

5. Sustentabilidade e redução de impactos:

Permite priorizar fornecedores locais e regionais, especialmente para itens perecíveis, promovendo menor impacto ambiental no transporte e fomentando a economia local.

Esse agrupamento contribui para a eficácia do processo de aquisição e armazenamento, garantindo que os alimentos sejam entregues e utilizados de forma segura, com menor desperdício e maior benefício aos estudantes. O agrupamento dos gêneros alimentícios em grupos específicos para aquisição é uma prática fundamentada na busca por eficiência, economicidade e conformidade com os princípios que regem as contratações públicas, conforme estabelecido na **Lei nº 14.133/2021**. Essa organização é essencial para atender às demandas institucionais de forma otimizada, garantindo a qualidade dos produtos e a competitividade no processo licitatório.

- 1. Características e especificidades dos produtos:** Cada grupo de alimentos (ex.: perecíveis, não perecíveis, congelados) possui características específicas de armazenamento, transporte e prazo de validade. Agrupar os itens conforme essas particularidades permitem planejar o fornecimento de forma mais eficiente, evitando desperdícios e riscos de deterioração.

2. Competitividade no mercado:

Ao agrupar os itens em categorias, é possível ampliar a competitividade, permitindo que fornecedores especializados em determinados tipos de alimentos participem do processo licitatório. Isso aumenta a chance de obter melhores condições de preço, qualidade e prazo.

3. Facilidade na gestão do contrato:

A separação em grupos facilita a fiscalização, acompanhamento e controle de entrega, além de permitir maior clareza no planejamento de estoque e logística, reduzindo riscos de desabastecimento ou acúmulo desnecessário de produtos.

4. Atendimento às exigências legais e normativas:

A organização em grupos está alinhada aos princípios de transparência e eficiência previstos na legislação de compras públicas e também às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que orienta a aquisição de alimentos de forma a atender critérios técnicos e operacionais.

5. Sustentabilidade e logística:

Agrupar itens de acordo com suas características permite priorizar fornecedores locais, especialmente para produtos frescos ou perecíveis, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte e fomentando a economia regional.

6. Garantia de qualidade e segurança alimentar:

O agrupamento possibilita uma melhor supervisão dos critérios de qualidade específicos para cada tipo de alimento, assegurando que os produtos entregues atendam às exigências de segurança alimentar e sanitária.

Dessa forma, o agrupamento dos gêneros alimentícios em grupos representa uma estratégia essencial para assegurar uma aquisição eficiente, transparente e ajustada às necessidades institucionais, beneficiando diretamente os usuários finais, a entrega por item pode comprometer a execução da merenda escolar, visto que nem todos os fornecedores entregam seus produtos no prazo.

A adoção da entrega por item pode comprometer seriamente a execução da merenda escolar, uma vez que nem todos os fornecedores possuem capacidade logística ou operacional para atender aos prazos e padrões exigidos para determinados produtos. Essa fragmentação no fornecimento aumenta o risco de desabastecimento e pode prejudicar a continuidade do serviço de alimentação escolar, essencial para o atendimento das necessidades dos estudantes.

1. Risco de não entrega:

Quando os itens são adquiridos individualmente, é comum que fornecedores menores enfrentem dificuldades para cumprir com prazos, especialmente em regiões mais remotas, como o caso de algumas escolas. A não entrega de um único item essencial pode inviabilizar a preparação das refeições completas.

2. Desafios logísticos:

Fornecedores especializados em produtos específicos podem não estar preparados para realizar entregas frequentes e em pequenas quantidades, aumentando o risco de atrasos ou descumprimento contratual.

3. Maior complexidade na gestão:

A entrega por item aumenta a necessidade de coordenação entre múltiplos fornecedores, dificultando o controle e a fiscalização das entregas, além de sobrecarregar a equipe responsável pela gestão do contrato.

4. Impactos na qualidade do serviço:

A falta de qualquer item essencial, como proteínas, hortaliças ou grãos, compromete a oferta de uma alimentação balanceada, prejudicando os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

5. Viabilidade econômica:

A entrega por item, especialmente em pequenas quantidades, pode elevar custos logísticos e administrativos para os fornecedores, o que, em alguns casos, pode inviabilizar a participação de empresas qualificadas, reduzindo a competitividade e a qualidade dos produtos fornecidos.

O agrupamento de gêneros alimentícios em categorias, como perecíveis e não perecíveis, permite a contratação de fornecedores mais capacitados, que podem oferecer soluções logísticas integradas e garantir o abastecimento regular. Essa abordagem reduz os riscos associados à entrega por item, assegurando a execução eficiente e contínua da merenda escolar, em conformidade com as exigências legais e nutricionais.

O agrupamento dos itens irá facilitar a entrega dos produtos e não comprometem a execução da merenda escolar, visto que nem todos os fornecedores entregam seus produtos.

Diante o exposto, o agrupamento dos itens para aquisição de gêneros alimentícios visa garantir a eficiência logística e operacional, assegurando que a entrega dos produtos ocorra de forma ágil e organizada, sem comprometer a execução da

merenda escolar. A experiência em processos anteriores demonstra que a aquisição isolada por item frequentemente resulta em atrasos ou falta de entrega por parte de fornecedores, o que prejudica a regularidade no abastecimento e pode inviabilizar a oferta de refeições completas e balanceadas aos estudantes.

1. Facilitação da logística de entrega:

O agrupamento permite que um único fornecedor seja responsável pela entrega de um conjunto de itens, reduzindo a complexidade operacional e o risco de falhas na logística. Isso é especialmente importante em regiões onde o acesso ou a infraestrutura podem dificultar entregas pontuais.

2. Redução de riscos de desabastecimento:

Quando itens são adquiridos isoladamente, a ausência de entrega de um ou mais itens essenciais compromete a composição do cardápio escolar. O agrupamento minimiza esse risco ao centralizar a responsabilidade por um conjunto de produtos.

3. Maior eficiência na gestão do contrato:

A gestão de um número reduzido de fornecedores facilita o acompanhamento e a fiscalização, permitindo maior controle sobre prazos, condições de entrega e conformidade dos produtos com as especificações contratuais.

4. Cumprimento do cardápio planejado:

A merenda escolar depende de uma composição equilibrada de alimentos. A ausência de qualquer item essencial pode comprometer o cumprimento das exigências nutricionais, impactando diretamente o bem-estar e o desenvolvimento dos estudantes.

5. Aumento da competitividade e viabilidade:

O agrupamento incentiva a participação de fornecedores mais estruturados, que possuem capacidade de atender às demandas logísticas e garantir a entrega de todos os itens contratados. Isso promove maior competitividade e reduz o risco de contratos não executados.

Conclusão:

O agrupamento dos itens, considerando características como perecíveis e não perecíveis, é uma medida estratégica que facilita a entrega dos produtos e assegura a execução contínua da merenda escolar, promovendo eficiência operacional, segurança alimentar e atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não verifica-se a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

10.2 Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes, pois o material a ser adquirido são de uso comum e especificado.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O material pretendido nesta aquisição está alinhado com o planejamento do IFAM campus Lábrea, estando todos previstos no Plano Anual de Contratações de 2024 para execução em 2025.

Esta contratação está alinhada com os Objetivos Associados de Equilíbrio Econômico-Financeiro, notadamente com o de aprimorar a gestão orçamentária e financeira e o processo de planejamento de gastos, otimização dos recursos e eliminação de desperdícios, melhoria da Política de Compras e aprimoramento da gestão do patrimônio e materiais; Promover e garantir a segurança alimentar e nutricional dos discentes do IFAM CAMPUS LABREA.

12. Resultados Pretendidos

Os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar incluem garantir uma alimentação saudável, nutritiva e de qualidade aos estudantes, promovendo o desenvolvimento físico, cognitivo e a melhoria do desempenho escolar. Busca-se assegurar a regularidade no abastecimento, evitando interrupções no serviço de alimentação, e fomentar a agricultura familiar, valorizando produtores locais e práticas sustentáveis, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, visa-se atender às normas de qualidade e segurança alimentar, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, a inclusão de alunos com restrições alimentares e a eficiência no uso de recursos públicos, com gestão responsável e sustentável.

A aquisição dos produtos de gêneros alimentícios visa contribuir para a manutenção da alimentação dos discentes veteranos e os que irão ingressar em 2025 no Instituto. Assim, os benefícios diretos e indiretos que o órgão ou entidade almeja com a contratação, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis, conforme detalhamento abaixo:

- **Garantia de Alimentação Nutritiva e Saudável:**

- Assegurar que os alunos tenham acesso a refeições equilibradas e nutritivas, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Promover uma dieta diversificada, incluindo alimentos ricos em proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais essenciais para o crescimento e a saúde dos estudantes.

- **Regularidade no Abastecimento:**

- Evitar desabastecimentos que comprometam a qualidade e a continuidade do serviço de merenda escolar.
- Garantir a entrega dos produtos no prazo estipulado, com quantidades suficientes para atender à demanda diária dos alunos.

- **Melhoria no Desempenho Escolar:**

- Proporcionar uma alimentação adequada para melhorar o desempenho acadêmico, reduzindo a evasão escolar e promovendo a concentração e a energia durante as aulas.

- **Fomento à Agricultura Familiar:**

- Priorizar a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, de acordo com a legislação do PNAE, incentivando o desenvolvimento socioeconômico das comunidades locais.
- Contribuir para a sustentabilidade ambiental e econômica por meio da valorização de produtos regionais e práticas agrícolas sustentáveis.

- **Eficiência Econômica:**

- Realizar uma gestão eficiente dos recursos públicos, assegurando a aquisição de produtos de qualidade a preços competitivos, com redução de desperdícios.
- Otimizar os processos de compra por meio de contratos de fornecimento contínuo ou Registro de Preços, promovendo economia e previsibilidade orçamentária.

- **Conformidade com Padrões de Qualidade e Segurança:**

- Garantir que todos os produtos adquiridos atendam às normas sanitárias e de qualidade estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outros órgãos reguladores.
- Minimizar riscos à saúde dos alunos, com controle rigoroso de prazos de validade, transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios.

- **Promoção de Educação Alimentar e Nutricional:**

- Integrar a alimentação escolar às práticas pedagógicas, promovendo hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes e suas famílias.
- Conscientizar os alunos sobre a importância da alimentação equilibrada e sustentável.

- **Inclusão de Grupos Especiais:**

- Atender às necessidades específicas de alunos com restrições alimentares ou condições de saúde que exijam dietas especiais, garantindo equidade no acesso à alimentação escolar.

13. Providências a serem Adotadas

Faz-se necessário organizar o espaço do almoxarifado para a guarda dos itens adquiridos neste procedimento licitatório, conforme a legislação sanitária. As providências para o recebimento dos gêneros alimentícios da merenda escolar incluem a designação de servidores responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do processo, que devem verificar se os produtos entregues atendem às especificações descritas no contrato, como qualidade, quantidade, prazo de validade e condições de transporte. É essencial inspecionar as embalagens, garantindo que estejam intactas e livres de danos, e realizar o controle de temperatura, especialmente para alimentos perecíveis e congelados. Caso sejam identificadas não conformidades, os produtos devem ser recusados, com registro imediato das ocorrências para notificação formal ao fornecedor. Após a aprovação, os itens devem ser armazenados adequadamente em locais higienizados, ventilados e organizados, respeitando as normas sanitárias. É necessário ainda manter registros detalhados de recebimento e controle de estoque para assegurar a rastreabilidade dos alimentos e o uso eficiente dos recursos públicos.

Além disso, é fundamental realizar treinamentos regulares com os servidores responsáveis pelo recebimento, armazenamento e manuseio dos gêneros alimentícios, assegurando que estejam aptos a identificar possíveis irregularidades e a adotar boas práticas de segurança alimentar. Deve-se estabelecer um cronograma claro para as entregas, garantindo que ocorram dentro dos horários e prazos estipulados no contrato, evitando atrasos que possam comprometer o abastecimento das unidades escolares. Também é importante implementar ferramentas de controle, como checklists de recebimento, para padronizar o processo e assegurar a conferência criteriosa de todas as etapas. Por fim, devem ser registradas ocorrências e avaliações periódicas do desempenho dos fornecedores, promovendo melhorias contínuas na qualidade dos serviços contratados e cumprindo com as obrigações legais e contratuais.

Sendo assim, após a Celebração do Contrato ou documento equivalente, a Diretoria Geral do IFAM Campus Lábrea providenciará, dentre seu corpo de servidores, a nomeação de profissionais qualificados para acompanhamento de gestão e fiscalização do contrato, devendo-se ao Gestor e Fiscal o papel de analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os gêneros alimentícios adquiridos para a merenda escolar podem gerar impactos ambientais ao longo de toda a cadeia produtiva e de consumo. Entre os principais impactos estão o desperdício de alimentos, que resulta na geração de resíduos orgânicos e contribui para o aumento das emissões de gases de efeito estufa, como o metano, devido à decomposição inadequada. Além disso, o transporte dos alimentos, especialmente os oriundos de regiões distantes, pode aumentar a emissão de carbono. A produção agrícola, dependendo das práticas adotadas, também pode causar desmatamento, uso excessivo de água, degradação do solo e contaminação ambiental por agrotóxicos. Outro impacto relevante é o uso de embalagens plásticas, que, se não forem descartadas corretamente, contribuem para a poluição ambiental. Portanto, é fundamental adotar práticas sustentáveis, como priorizar alimentos locais, reduzir o desperdício, incentivar a compostagem de resíduos orgânicos e buscar fornecedores que adotem processos sustentáveis e embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis.

Os **possíveis impactos ambientais** na aquisição e consumo de gêneros alimentícios para a merenda escolar podem ocorrer em diversas etapas do processo, desde a produção até o descarte dos resíduos. Alguns desses impactos incluem:

1. Desperdício de Alimentos:

O desperdício de alimentos pode ocorrer tanto na gestão da merenda escolar quanto no descarte de sobras. Isso representa um impacto ambiental significativo, pois a redução de alimentos envolve o uso de recursos naturais como água, solo e energia. A gestão inadequada de alimentos pode resultar no desperdício desses recursos, além de contribuir para o aumento de resíduos orgânicos em aterros sanitários.

2. Embalagens e Resíduos:

Muitos gêneros alimentícios vêm embalados em materiais plásticos, papelão ou outros tipos de embalagem que, se não

forem corretamente descartados ou reciclados, podem gerar poluição e aumentar a quantidade de lixo não biodegradável. O uso excessivo de embalagens contribui para a geração de resíduos sólidos e pode afetar a fauna e flora locais.

3. Pegada de Carbono e Transporte:

O transporte dos alimentos até as escolas envolve a emissão de gases de efeito estufa, especialmente se os fornecedores estiverem distantes. O transporte frequente de alimentos, particularmente de produtos perecíveis, resulta em consumo de combustíveis fósseis e emissões de CO₂, aumentando a pegada de carbono do processo de alimentação escolar.

4. Impactos da Produção Agrícola:

A produção de alimentos pode ter impactos ambientais associados, como o uso excessivo de agrotóxicos, desmatamento para expansão de áreas agrícolas, uso intensivo de água e a degradação do solo. A escolha de produtos locais e orgânicos pode mitigar esses impactos, mas, caso não haja controle rigoroso sobre a origem dos produtos, esses problemas podem se intensificar.

5. Uso de Produtos Não Sustentáveis:

A aquisição de produtos de origem animal, especialmente carnes, pode resultar em impactos ambientais relacionados à produção intensiva, como o desmatamento para criação de pastagens, emissão de metano (gás de efeito estufa) e a grande demanda por recursos naturais, como água e alimentos para os animais.

Mitigação dos Impactos Ambientais:

1. Promoção de práticas sustentáveis:

Adotar políticas de compras mais conscientes, priorizando fornecedores que adotam práticas agrícolas sustentáveis, que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis, e que incentivem a agricultura familiar e local.

2. Redução de desperdícios:

Implementar programas educativos nas escolas sobre a importância do consumo consciente e da redução de desperdício de alimentos, além de otimizar a gestão de estoques para evitar excessos.

3. Gestão de resíduos:

Estabelecer práticas de separação de resíduos, promovendo a compostagem de restos de alimentos e incentivando a reciclagem de embalagens. Adoção de um sistema de coleta seletiva dentro das escolas pode reduzir o impacto ambiental.

4. Uso de transporte eficiente:

Optar por fornecedores locais para reduzir as distâncias de transporte e, assim, minimizar as emissões de gases de efeito estufa. Utilizar veículos que cumpram normas ambientais e priorizar entregas em horários e rotas eficientes.

Ao considerar esses impactos e adotar práticas sustentáveis, é possível reduzir significativamente os efeitos ambientais negativos na aquisição e consumo de gêneros alimentícios para merenda escolar.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é considerada viável, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes e garantindo o pleno funcionamento das atividades educacionais. Após análise das demandas da instituição, verificou-se que o processo é necessário para assegurar a regularidade no fornecimento de refeições equilibradas e saudáveis, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, bem como para a redução da evasão escolar.

Os estudos realizados mostram que o mercado dispõe de fornecedores capacitados e produtos que atendem às exigências de qualidade e segurança alimentar, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas aplicáveis. O modelo de aquisição via licitação ou registro de preços demonstra-se eficiente, permitindo maior competitividade, economia de recursos públicos e flexibilidade para atender a demandas variáveis.

Além disso, priorizar a compra de produtos locais e provenientes da agricultura familiar garante benefícios econômicos e sociais, fomentando o desenvolvimento regional e promovendo práticas de sustentabilidade. A infraestrutura existente para o armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, aliada ao planejamento adequado de consumo, reforça a viabilidade operacional do processo.

Com base no levantamento técnico e no planejamento orçamentário, conclui-se que a aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar é viável e essencial para o atendimento dos objetivos institucionais e das normas legais.

16. Responsáveis

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

MARIA EDENILDA DA SILVA GALVAO

Membro da comissão de contratação

ANA DA SILVA TORRES VIANA

Nutricionista

PAULA TAYARA CAVALCANTE LIMA

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - CARDÁPIO - Alimentacao_Labrea_2025_JUNTADA.pdf (417.62 KB)



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

CARDÁPIO 2025	
Preparação 01. Achocolatado, biscoito doce e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Achocolatado em pó	10
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	5
Biscoito doce	20
Melancia	150
Preparação 02. Achocolatado, biscoito salgado e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Leite integral (UHT/pó)	10
Achocolatado	10
Açúcar	5
Biscoito salgado	20
Abacaxi	150
Preparação 03. Achocolatado e pão com manteiga	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Achocolatado em pó	10
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	5
Pão francês	50
Manteiga	5
Banana	60
Preparação 04. Café com leite e biscoito salgado	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Biscoito salgado	20
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	10
Café	4
Mamão	100



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Preparação 05. Café com leite e biscoito doce	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Biscoito doce	20
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	10
Café	4
Banana	60
Preparação 06. Café com leite e pão com manteiga	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Pão francês	50
Manteiga	5
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	10
Café	4
Abacaxi	100
Preparação 07. Banana pacovan cozida, café com leite e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Banana cozida	80
Café	4
Açúcar	10
Leite integral (UHT/pó)	10
Mamão	100
Preparação 08. Macaxeira cozida, café com leite e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Macaxeira cozida	60
Manteiga	3
Café	4
Açúcar	10
Leite integral (UHT/pó)	10
Melancia	200



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Preparação 09. Isca de carne bovina (alcatra), baião, salada de tomate e couve	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne bovina	80
Arroz	50
Feijão manteiga	30
Cheiro verde	2
Cebola	3,8
Óleo de soja	3
Alho	0,7
Pimenta do reino	0,05
Colorífico	1,1
Sal	1
Couve	12
Tomate	20
Melancia	200
Preparação 10. Risoto de frango, salada de repolho com tomate	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
peito de Frango	100
Arroz	50
Cheiro verde	2
Cebola	3,8
Óleo de soja	3
Alho	0,7
Pimenta de cheiro	0,35
Pimenta do reino	0,05
Colorífico	1,1
Limão	5
Sal	1
Repolho	25
Tomate	20
Abacaxi	150
Preparação 11. Feijoadas escolar, farofa, couve refogada e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Charque bovino	80
Feijão preto	40
Arroz	50
Cheiro verde	2
Couve	12
Cebola	3,8
Óleo de soja	3
Alho	0,7
Pimenta de cheiro	1
Pimenta do reino	0,05
Sal	1
Farinha de mandioca	25
Abacaxi	150

Preparação 12. Carne moída, feijão, macarrão simples, salada de alface e pepino e fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne bovina moída	100
Feijão carioca	30
Macarrão	50
Extrato de tomate	4
Cheiro verde	2
Pimenta de cheiro	1
Alface	10
Tomate	20
Cebola	4
Óleo de soja	3
Colorífico	1
Pimenta do reino	0,1
Pimenta de cheiro	1
Alho	1
Sal	1
Melancia	200

Preparação 13. Farofa de charque e feijão branco, arroz e fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Charque bovino	80
Farinha de mandioca	30
Arroz	40
Feijão	30



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Cheiro verde	3
Pimenta de cheiro	1
Couve	12
Cebola	3
Óleo de soja	3
Alho	0,7
Sal	1
Polpa de goiaba	50
Açúcar	10

Preparação 14. Macarrão à bolonhesa, salada de alface e tomate e suco de fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne moída	90
Macarrão parafuso	50
Cebola	4
Cheiro verde	2
Tomate	25
Alface	20
Extrato de tomate	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Polpa de fruta (acerola)	50
Açúcar	10

Preparação 15. Macarronada com Frango, farofa de cenoura, salada de tomate e repolho.

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Frango filé	80
Macarrão	50
Pimenta de cheiro	1
Alho	1
Cebola	3
Cremede leite	10
Extrato de tomate	4
Óleo	4
Pimentão	5
Cheiro verde	2



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Farinha de mandioca	20
Sal	1
Cenoura	10
Repolho	30
Tomate	30
Limão	5
Banana	100
Preparação 16. Picadinho rico	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne moída	60
Abóbora	20
Alho	1
Cebola	4
Cheiro verde	3
Batata	20
Óleo	4
Pimenta de cheiro	1
Pimentão	5
Vinagre	5
Sal	1
Feijão	30
Arroz	40
Ovo	50
Polpa de maracujá	40
Açúcar	10
Preparação 17. Risoto de carne, refogadinho de abóbora e salada	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne (coxão mole)	100
Cebola	4
Alho	1
Cheiro verde	3
Pimenta do reino	0,05
Chimichurri	1
Óleo	4
Sal	1
Vinagre	5



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Arroz	50
Abóbora	20
Orégano	1
Pepino	30
Couve	12
Tomate	30
Limão	5
Melancia	200

Preparação 18. Jardineira de charque , arroz e farofa (LÁBREA NÃO)

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Charque	80
Macaxeira	20
Cebola	4
Alho	1
Cheiro verde	3
Abóbora	20
Extrato de tomate	4
Óleo	4
Pimentão	5
Sal	1
Arroz	40
Farinha de mandioca	30
Polpa de cupuaçu	40
Açúcar	10

Preparação 19. Omelete com arroz brasileiro, feijão e fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	50
Abóbora	20
Alho	1
Cebola	4
Couve	10
Óleo	4
Colorífico	1,1
Pimentão	5
Cheiro verde	3



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Sal	1
Feijão	30
Pimenta de cheiro	1
Arroz	50
Abacaxi	150
Preparação 20. Frango guisado com legumes, baião de dois e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Frango peito	100
Batata inglesa	20
Cebola	4
Alho	1
Cheiro verde	3
Quiabo	15
Extrato de tomate	4
Colorífico	1,1
Óleo	4
Sal	1
Vinagre	5
Feijão de praia vermelho	30
Arroz	50
Banana	100
Preparação 21. Ovos mexidos com arroz de couve, farofa de charque e banana pacovã e salada de alface com tomate	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	50
Charque	30
Alho	1
Cebola	4
Couve	12
Óleo	4
Cheiro verde	2
Sal	1
Arroz	40
Farinha de mandioca	30
Banana pacovã	30
Alface	15



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Tomate	25
Limão	5
Polpa de maracujá	40
Açúcar	10
Preparação 22. Carne bovina com macaxeira, arroz, feijão, salada de tomate, salada de couve com tomate	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne bovina	100
Arroz	40
Feijão	30
Macaxeira	20
Cheiro verde	3
Pimenta do reino	0,05
Pimenta de cheiro	1
Cebola	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Chimichurri	1
Colorífico	1,1
Couve	12
Tomate	25
Melancia	200
Preparação 23. Carne (coxão mole) com purê de batatas , macarrão, feijão,	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne bovina	100
Macarrão	50
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Batata	20
Leite em pó	10
Manteiga	3
Banana	100
Preparação 24. Carne moída com legumes , baião, suco	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne moída	100
Arroz	40
Feijão fradinho	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Couve	12
Abóbora	20
Macaxeira	20
Batata	20
Banana	100
Polpa de cupuaçu	40
Açúcar	10
Preparação 25. Assado de panela, arroz, feijão, farofa e salada de alface, tomate.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne coxão mole	100
Arroz	40
farinha de mandioca	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Óleo de soja	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Alho	1
Feijão carioca	30
Tomate	25
Alface	20



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Pepino	20
Vinagre	5
Sal	1
Abacaxi	150
Preparação 26. Peixe ao molho de tomate, pirão arroz e salada de repolho, tomate e pepino	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Peixe	120
Arroz	40
farinha de mandioca	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Tomate	25
Repolho	30
Pepino	30
Vinagre	5
Limão	5
Banana	100
Polpa de acerola	50
Açúcar	10
Preparação 27. Peixe assado no forno, baião, farofa e salada de tomate e pepino , suco de cupuaçu.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Peixe	100
Arroz	40
Feijão de praia vermelho	20
farinha de mandioca	30
Cheiro verde	2
Cebola	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Tomate	25



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Pepino	30
Vinagre	5
Limão	5
Melancia	200
Preparação 28. Frango assado, arroz, feijão com verduras, repolho fatiado, suco de maracujá.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Coxa e sobrecoxa	100
Arroz	50
Feijão	30
Abóbora	20
Cheiro verde	3
Cebola	4
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Repolho	30
Vinagre	5
Polpa de maracujá	40
Açúcar	10
Preparação 29. Bife de panela, arroz, refogadinho de macaxeira, salada de alface, repolho e tomate, abacaxi.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
coxão mole	100
Arroz	40
Macaxeira	25
Cheiro verde	3
Cebola	4
Chimichurri	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Tomate	25
Repolho	30
Alface	15
Vinagre	5



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Abacaxi	150
Preparação 30. Estrogonofe de carne, arroz, batata assada, salada de alface, pepino e tomate, Suco.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne bovina	100
Arroz	50
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Extrato de tomate	5
Mostarda	3
Batata	30
Creme de leite	10
Polpa de cupuaçu	40
Açúcar	10
Preparação 31. Estrogonofe de frango, arroz, batata assada, salada de alface, pepino e tomate, Suco.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
frango filé	100
Arroz	50
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Extrato de tomate	5
Mostarda	5
Batata	20



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Creme de leite	10
Banana	100
Preparação 32. Frango cremoso, arroz, salada de alface, repolho e tomate, fruta.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
frango filé	100
Leite em pó	5
Amido de milho	5
Arroz	50
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Tomate	20
Repolho	20
Extrato de tomate	5
Banana	100
Preparação 33. Frango desfiado, arroz, batata assada, salada de alface, pepino e tomate, Suco.	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
frango filé	100
Arroz	50
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Chimichurri	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Extrato de tomate	5
Milho verde	10



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Batata	30
Creme de leite	10
Polpa de acerola	50
Açúcar	10
Preparação 34. Escondidinho de frango, arroz, farofa de couve, suco	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
frango filé	100
Leite em pó	5
Manteiga	5
Arroz	50
batata inglesa	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Couve	10
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Extrato de tomate	5
Farinha de mandioca	30
Polpa de maracujá	40
Açúcar	10
Preparação 35. Escondidinho de carne moída, arroz, farofa de cenoura, fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne moída	100
Leite em pó	5
Manteiga	5
Arroz	50
batata inglesa	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Couve	12
Colorífico	1



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Extrato de tomate	5
Farinha de mandioca	30
Melancia	200

Preparação 36. Farofa de frango desfiado, arroz, feijão, suco

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
frango filé	100
Cenoura	20
Couve	10
Arroz	50
Feijão	30
Cheiro verde	3
Cebola	4
Pimenta de cheiro	1
Colorífico	1
Óleo de soja	4
Alho	1
Sal	1
Farinha de mandioca	30
Polpa de cupuaçu	40
Açúcar	10

Preparação 30. Sopa de carne e fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne em cubos	60
Feijão carioquinha	20
Macarrão parafuso	20
Cheiro verde	3
Couve	5
Batata	20
Tomate	10
Abobora	20
Macaxeira	20
Óleo de soja	3



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Alho	1
Sal	1
Banana	100
Preparação 37. Sopa de frango e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Frango peito	60
Feijão carioquinha	10
Macarrão parafuso	20
Cheiro verde	3
Couve	10
Batata	15
Tomate	10
Abobora	20
Macaxeira	20
Óleo de soja	3
Alho	0,5
Sal	1
Abacaxi	150
Preparação 38. Arroz à grega e suco de fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Peito de frango	60
Ovo de galinha	30
Arroz agulhinha	40
Pimenta do reino	0,05
Cheiro verde	3
Couve	10
Milho	10
Limaão	5
Óleo de soja	3
Alho	1
Sal	1
Acerola (polpa)	50
Açúcar	10
Preparação 39. Arroz à grega e suco de fruta	



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Carne em cubos	60
Ovo de galinha	30
Arroz agulhinha	40
Cheiro verde	3
Couve	10
Banana pacovã	10
Vinagre	5
Óleo de soja	3
Alho	0,5
Sal	1
Goiaba (polpa)	50
Açúcar	10

Preparação 40. Shake de goiaba e pão com manteiga	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Polpa de goiaba	35
Leite Integral(UHT/pó)	9
Açúcar	5
Pão	50
Manteiga	5
Preparação 41. Açaí com farinha de tapioca ou farinha de mandioca	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Açaí	200
Açúcar	10
Farinha de tapioca	25
Farinha de mandioca	25
Preparação 42. Açaí com frutas	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Açaí (polpa)	100
Açúcar	5
Abacaxi	60
Leite em pó integral	10



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Preparação 42. Suco de cupuaçu, pão com queijo e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Cupuaçu (polpa)	40
Açúcar	10
Pão	50
Queijo	10
Mamão	60
Preparação 43. Suco de goiaba, pão com carne moída e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Goiaba (polpa)	50
Açúcar	10
Pão	50
Carne moída	20
Alho	0,5
Cebola	3
Chimichurri	0,5
Colorífico	0,8
Alface	10
Sal	1
Abacaxi	150
Preparação 44. Suco de cupuaçu, pão com carne moída e fruta	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Cupuaçu (polpa)	40
Açúcar	10
Pão	50
Carne moída	20
Alho	0,5
Cebola	3
Chimichurri	0,5
Colorífico	0,8
Sal	1
Melancia	180



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Preparação 45. Suco de acerola, pão com patê de frango e cenoura, fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Pão	50
Frango desfiado filé	30
Alho	0,7
Cebola	4
Sal	1
Colorífico	1
Cheiro verde	2
Óregano	0,5
Leite em pó	5
Cenoura	5
Amido de milho	5
Acerola (polpa)	50
Açúcar	10

Preparação 46. Suco de maracujá, pão com creme de alho, fruta

Ano:2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Pão	50
Alho	0,7
Sal	1
Cheiro verde	2
Maionese	5
Creme de leite	5
Maracujá (polpa)	40
Açúcar	10

Preparação 47. Suco de cupuaçu, pão com patê de sardinha, fruta

Ano: 2025

INGREDIENTES	PER CAPITA
Pão	50
Sardinha em conserva	5
Sal	1
Cheiro verde	2
Maionese	5
Creme de leite	5
Milho verde	5



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

cupuaçu (polpa)	40
Açúcar	10
Preparação 48. Bolo de milho com café e leite	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Açúcar	5
Flocos de milho	10
Óleo	3
Farinha de trigo	10
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8
Café	3
Açúcar	5
Leite integral (UHT/pó)	10
Preparação 49. Bolo simples com achocolatado	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Açúcar	5
Óleo	2
Farinha de trigo	10
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8
Achocolatado	10
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	5
Preparação 52. Bolo simples com café e leite	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Açúcar	10
Óleo	2
Farinha de trigo	15
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Café	4
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	5
Preparação 53. Bolo de chocolate com suco de acerola	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Açúcar	5
Óleo	3
Farinha de trigo	10
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8
Achocolatado	8
Polpa de acerola	50
Açúcar	8
Preparação 54. Torta de frango com suco de maracujá	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Óleo	2
Farinha de trigo	15
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8
Frango desfiado (Filé)	20
Alho	0,7
Cebola	3
Pimenta de cheiro	0,5
Pimenta do reino	0,05
Colorífico	1,1
Cheiro verde	1,5
Sal	1
Queijo	5
Polpa de maracujá	40
Açúcar	10
Preparação 55. Torta de carne moída com suco de cupuaçu	
Ano: 2025	



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

INGREDIENTES	PER CAPITA
Ovo de galinha	5
Óleo	2
Farinha de trigo	15
Fermento	0,4
Leite integral (UHT/pó)	8
Carne moída	20
Alho	0,7
Cebola	3
Pimenta de cheiro	0,5
Pimenta do reino	0,05
Colorífico	1,1
Cheiro verde	1,5
Sal	1
Queijo	5
Polpa de cupuaçu	40
Açúcar	10
Preparação 56. Mingau de banana	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Banana pacovã	50
Farinha de tapioca	20
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	8
Leite de coco	5
Canela	0,5
Preparação 57. Munguzá	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Milho (canjica)	30
Leite integral(UHT/pó)	10
Leite de coco	5
Açúcar	10
Canela	0,5
Preparação 58. Vitamina de banana e mamão com farinha de cereais	
Ano: 2025	



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

INGREDIENTES	PER CAPITA
Banana (Maçã ou Prata)	30
Mamão	30
Leite Integral(UHT/pó)	10
Farinha de cereais	5
Açúcar	3
Preparação 59. Vitamina de banana e biscoito salgado	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Banana (Maçã ou Prata)	40
Aveia	10
Leite Integral(UHT/pó)	10
Açúcar	4
Biscoito salgado	20
Preparação 60. Mingau de farinha de cereais e biscoito salgado	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Farinha de cereais	15
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	5
Biscoito salgado	10
Preparação 61. Café com leite, macaxeira e banana pacovã cozida	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Café	4
Leite integral (UHT/pó)	10
Açúcar	10
banana pacovã	50
Macaxeira	50
Preparação 62. Salada de frutas	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Abacate	25
Banana prata	25
Mamão	25



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Maça	25
Leite condensado	10
Farinha de cereais	5
Preparação 63. Farofa de cuscuz, café com leite	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Flocos de milho	18
Sal	1
Ovo	40
Charque	30
Cheiro verde	2
Cebola	3
Alho	0,7
Café	4
Leite em pó	10
Açúcar	10
Preparação 64. Cuscuz com manteiga, achocolatado	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Flocos de milho	20
Sal	1
Manteiga	5
Achocolatado	10
Leite em pó	10
Açúcar	3
Preparação 65. Farofa caipira, suco de acerola	
Ano: 2025	
INGREDIENTES	PER CAPITA
Frango filé	30
Ovo	25
Farinha de mandioca	30
Sal	1
Cheiro verde	2
Cebola	3
Alho	0,7
Colorífico	1,1



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Acerola Polpa	50
açúcar	10



Documento assinado digitalmente

ANA DA SILVA TORRES VIANA

Data: 10/01/2025 12:06:27-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Ana da Silva Torres Viana
Nutricionista



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS - CAMPUS LÁBREA				
DIAS LETIVOS: 200				
Definição de compras				
Ensino médio, subsequente e EJA				
GENEROS	Per Capita	Aparecem em quantos cardápios	Frequencia dos Cardápios	Nº de vezes que o produto será utilizado
Abacate	25	1	6	6
Açaí	200	1	6	6
Açaí	100	1	6	6
Achocolatado - pacotes de 500 g	10	5	6	30
Achocolatado - pacotes de 500 g	8	1	6	6
Açúcar	10	33	6	198
Alho	0,7	11	6	66
Alho	0,5	4	6	24
Alho	1	27	6	162
Amido de milho	5	2	6	12
Arroz agulhinha - tipo 1 - pacotes de 5 kg	40	13	6	78
Arroz agulhinha - tipo 1 - pacotes de 5 kg	50	14	6	84
Aveia	10	1	6	6
Batata inglesa	15	1	6	6
Batata inglesa	20	6	6	36
Batata inglesa	30	4	6	24
Biscoito salgado	20	3	6	18
Biscoito salgado	10	1	6	6
Biscoito doce	20	2	6	12
Café - pacotes de 500g	3	1	6	6
Café - pacotes de 500g	4	8	6	48
Canela	0,5	2	6	12
Carne em cubos	60	2	6	12
Carne em cubos	80	1	6	6
Carne em cubos	100	5	6	30
Carne moída	90	1	6	6
Carne moída	20	3	6	18
Carne moída	60	1	6	6
Carne moída	100	3	6	18
Cebola	3,8	4	6	24
Cebola	4	24	6	144



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Cebola	3	8	6	48
Cenoura	20	1	6	6
Cenoura	5	1	6	6
Cenoura	10	1	6	6
Charque	70	1	6	6
Charque	80	3	6	18
Charque	30	2	6	12
Chimichurri	1	9	6	54
Chimichurri	0,5	2	6	12
Colorífico	1,1	9	6	54
Colorífico	0,8	2	6	12
Colorífico	1	10	6	60
Creme de leite	10	3	6	18
Creme de leite	5	2	6	12
Extrato de tomate	4	5	6	30
Extrato de tomate	5	6	6	36
Farinha de cereias	5	2	6	12
Farinha de cereias	15	1	6	6
Farinha de mandioca	25	2	6	12
Farinha de mandioca	20	1	6	6
Farinha de mandioca	30	10	6	60
Farinha de trigo	10	3	6	18
Farinha de trigo	15	3	6	18
Farinhade tapioca	25	1	6	6
Farinhade tapioca	20	1	6	6
Feijão carioquinha	25	1	6	6
Feijão carioquinha	30	7	6	42
Feijão carioquinha	20	1	6	6
Feijão carioquinha	10	1	6	6
Feijão preto	40	1	6	6
Fermento	0,4	6	6	36
Flocos de milho	10	1	6	6
Flocos de milho	20	1	6	6
Flocos de milho	18	1	6	6
Frango Coxa e Sobrecoxa	100	1	6	6
Frango Filé	30	2	6	12
Frango Filé	80	1	6	6
Frango Filé	20	1	6	6
Frango Filé	100	5	6	30



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Frango Peito	100	2	6	12
Frango Peito	60	2	6	12
Leite condensado	10	1	6	6
Leite de coco	5	2	6	12
Leite em pó	5	4	6	24
Leite em pó	10	16	6	96
Leite em pó	9	1	6	6
Leite em pó	10	8	6	48
Leite em pó	8	6	6	36
Maça	25	1	6	6
Macarrão espaguete- pacote de 500g	50	2	6	12
Macarrão parafuso - pacotes de 500 g	50	2	6	12
Macarrão parafuso - pacotes de 500 g	20	2	6	12
Maionese	5	2	6	12
Manteiga	3	3	6	18
Manteiga	5	6	6	36
Milho branco	30	1	6	6
Milho verde	10	3	6	18
Milho verde	5	1	6	6
Mostarda	3	1	6	6
Mostarda	5	1	6	6
Óleo de soja	3	11	6	66
Óleo de soja	2	4	6	24
Óleo de soja	4	25	6	150
Orégano	0,5	1	6	6
Ovo de galinha	50	3	6	18
Ovo de galinha	30	2	6	12
Ovo de galinha	5	6	6	36
Ovo de galinha	40	1	6	6
Ovo de galinha	25	1	6	6
Pão	50	9	6	54
Peixe - costela de tambaqui sem espinha	120	1	6	6
Peixe - costela de tambaqui sem espinha	100	1	6	6
Pimenta do reino	0,05	9	6	54
Pimenta do reino	0,1	1	6	6
Polpa de acerola	50	7	6	42
Polpa de cupuaçu	40	8	6	48
Polpa de goiaba	50	3	6	18
Polpa de goiaba	35	1	6	6



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Polpa de maracujá	40	6	6	36
Queijo	10	1	6	6
Queijo	5	2	6	12
Repolho	25	1	6	6
Repolho	20	1	6	6
Repolho	30	4	6	24
Sal refinado	1	43	6	258
Sardinha	5	1	6	6
Tomate	20	4	6	24
Tomate	25	7	6	42
Tomate	30	2	6	12
Tomate	10	2	6	12
Vinagre	5	18	6	108
Vinagre	8	2	6	12
Vinagre	3	2	6	12
Vinagre	4	1	6	6
dias		cardápios	frequência	
200		35	5,714285714	



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

PAUTA DE COMPRAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE
Modalidade: Ensino médio, Subsequente, EJA

DIAS LETIVOS: 200

PRODUTOS	Per capita	Nºde Aluno	Kg Diario	Freq. p/produto	Quantidade
Açaí	100	470	47.000	8	376
Achocolatado - pacotes de 500 g	10	470	4.700	16	75
Achocolatado - pacotes de 500 g	8	470	3.760	8	30
Açúcar	10	470	4.700	224	1053
Alho	0,7	470	329	88	29
Alho	0,5	470	235	32	8
Alho	1	470	470	216	102
Amido de milho	5	470	2.350	16	38
Arroz agulhinha - tipo 1 - pacotes de 5 kg	40	470	18.800	104	1955
Arroz agulhinha - tipo 1 - pacotes de 5 kg	50	470	23.500	112	2632
Aveia	10	470	4.700	8	38
Batata inglesa	15	470	7.050	8	56
Batata inglesa	20	470	9.400	48	451
Batata inglesa	30	470	14.100	32	451
Biscoito salgado	20	470	9.400	8	75
Biscoito salgado	10	470	4.700	8	38
Biscoito doce	20	470	9.400	8	75
Café - pacotes de 500g	3	470	1.410	8	11
Café - pacotes de 500g	4	470	1.880	24	45
Canela	0,5	470	235	16	4



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Carne em cubos	60	470	28.200	16	451
Carne em cubos	80	470	37.600	8	301
Carne em cubos	100	470	47.000	40	1880
Carne moída	90	470	42.300	8	338
Carne moída	20	470	9.400	24	226
Carne moída	60	470	28.200	8	226
Carne moída	100	470	47.000	24	1128
Cebola	3,8	470	1.786	32	57
Cebola	4	470	1.880	192	361
Cebola	3	470	1.410	64	90
Cenoura	20	470	9.400	8	75
Cenoura	5	470	2.350	8	19
Cenoura	10	470	4.700	8	38
Charque	70	470	32.900	8	263
Charque	80	470	37.600	24	902
Charque	30	470	14.100	16	226
Chimichurri	1	470	470	72	34
Chimichurri	0,5	470	235	16	4
Colorífico	1,1	470	517	72	37
Colorífico	0,8	470	376	16	6
Colorífico	1	470	470	80	38
Creme de leite	10	470	4.700	24	113
Creme de leite	5	470	2.350	16	38
Extrato de tomate	4	470	1.880	40	75
Extrato de tomate	5	470	2.350	48	113
Farinha de cereias	5	470	2.350	16	38
Farinha de cereias	15	470	7.050	8	56
Farinha de mandioca	25	470	11.750	16	188
Farinha de mandioca	20	470	9.400	8	75
Farinha de mandioca	30	470	14.100	80	1128
Farinha de trigo	10	470	4.700	24	113
Farinha de trigo	15	470	7.050	24	169
Farinhade tapioca	25	470	11.750	8	94
Farinhade tapioca	20	470	9.400	8	75
Feijão carioquinha	25	470	11.750	8	94
Feijão carioquinha	30	470	14.100	56	790
Feijão carioquinha	20	470	9.400	8	75
Feijão carioquinha	10	470	4.700	8	38
Feijão preto	40	470	18.800	8	150



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Fermento	0,4	470	188	48	9
Flocos de milho	10	470	4.700	8	38
Flocos de milho	20	470	9.400	8	75
Flocos de milho	18	470	8.460	8	68
Frango Coxa e Sobrecoxa	100	470	47.000	8	376
Frango Filé	30	470	14.100	16	226
Frango Filé	80	470	37.600	8	301
Frango Filé	20	470	9.400	8	75
Frango Filé	100	470	47.000	40	1880
Frango Peito	100	470	47.000	16	752
Frango Peito	60	470	28.200	16	451
Leite condensado	10	470	4.700	8	38
Leite de coco	5	470	2.350	16	38
Leite em pó	5	470	2.350	32	75
Leite em pó	10	470	4.700	64	301
Leite em pó	9	470	4.230	8	34
Leite em pó	10	470	4.700	64	301
Leite em pó	8	470	3.760	48	180
Maça	25	470	11.750	8	94
Macarrão espaguete- pacote de 500g	50	470	23.500	16	376
Macarrão parafuso - pacotes de 500 g	50	470	23.500	16	376
Macarrão parafuso - pacotes de 500 g	20	470	9.400	16	150
Maionese	5	470	2.350	16	38
Manteiga	3	470	1.410	8	11
Manteiga	5	470	2.350	32	75
Milho branco	30	470	14.100	8	113
Milho verde	10	470	4.700	24	113
Milho verde	5	470	2.350	8	19
Mostarda	3	470	1.410	8	11
Mostarda	5	470	2.350	8	19
Óleo de soja	3	470	1.410	88	124
Óleo de soja	2	470	940	32	30
Óleo de soja	4	470	1.880	200	376
Orégano	0,5	470	235	8	2
Ovo de galinha	50	470	23.500	24	564
Ovo de galinha	30	470	14.100	16	226
Ovo de galinha	5	470	2.350	48	113
Ovo de galinha	40	470	18.800	8	150
Ovo de galinha	25	470	11.750	8	94



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
campus Lábrea

Pão	50	470	23.500	56	1316
Peixe - costela de tambaqui sem espinha	120	470	56.400	8	451
Peixe - costela de tambaqui sem espinha	100	470	47.000	8	376
Pimenta do reino	0,05	470	24	72	2
Pimenta do reino	0,1	470	47	8	0,38
Polpa de acerola	50	470	23.500	56	1316
Polpa de cupuaçu	40	470	18.800	64	1203
Polpa de goiaba	50	470	23.500	24	564
Polpa de goiaba	35	470	16.450	8	132
Polpa de maracujá	40	470	18.800	48	902
Queijo	10	470	4.700	8	38
Queijo	5	470	2.350	16	38
Repolho	25	470	11.750	8	94
Repolho	20	470	9.400	8	75
Repolho	30	470	14.100	32	451
Sal refinado	1	470	470	344	162
Sardinha	5	470	2.350	8	19
Tomate	20	470	9.400	32	301
Tomate	25	470	11.750	56	658
Tomate	30	470	14.100	16	226
Tomate	10	470	4.700	16	75
Vinagre	5	470	2.350	144	338
Vinagre	8	470	3.760	16	60
Vinagre	3	470	1.410	16	23
Vinagre	4	470	1.880	8	15

Documento assinado digitalmente



ANA DA SILVA TORRES VIANA
Data: 10/01/2025 12:06:27-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Ana da Silva Torres Viana
Nutricionista



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS

null N° 4/2025 - DEPAD/LABREA (11.01.04.01.04)

N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Manaus-AM, 17 de Janeiro de 2025

ETP_158564-000002-2025-final.pdf

Total de páginas do documento original: 53

(Assinado digitalmente em 17/01/2025 16:32)
MARIA EDENILDA DA SILVA GALVAO
CHEFE DE DEPARTAMENTO
1798529

(Assinado digitalmente em 14/02/2025 17:28)
PAULA TAYARA CAVALCANTE LIMA
COORDENADOR
1872428

(Assinado digitalmente em 22/01/2025 19:24)
ANA DA SILVA TORRES VIANA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
2194544

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/>
informando seu número: **4**, ano: **2025**, tipo: **null**, data de Assinatura: **17/01/2025** e o código de
verificação: **d613ad2249**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS LÁBREA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Amazonas/*campus* Lábrea

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Amazonas/*campus* Lábrea, com sede na cidade de Lábrea/AM, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202..., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de , especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo *I do edital de Licitação nº xx/2024*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	Marca (<i>se exigida no edital</i>)	Modelo (<i>se exigido no edital</i>)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS LÁBREA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

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

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Amazonas/campus Lábrea.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*

4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

4.1.2. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*

4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

4.2. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*

4.2.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*

4.3. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*

4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*

4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

4.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS LÁBREA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período. Em caso de prorrogação da vigência, o quantitativo inicialmente registrado poderá ser renovado, conforme o art. 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que haja anuência do fornecedor e seja comprovada a vantajosidade do preço.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital ou no aviso de contratação direta* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ CAMPUS LÁBREA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital ou no aviso de contratação direta*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital ou do aviso de contratação direta*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS LÁBREA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ CAMPUS LÁBREA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS LÁBREA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- 9.4.1. Por razão de interesse público;
- 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital ou no aviso de contratação direta*.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS LÁBREA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

11.2. *No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.*

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.*

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)
registrado(s)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS LÁBREA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>
------------	--



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ CAMPUS LÁBREA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

X	Especificação do	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade